

A background illustration featuring a violin and musical notes. The violin is positioned horizontally across the top right, with its neck extending towards the left. Below it, a series of musical notes and stems are arranged in a horizontal line. The entire scene is set against a warm, golden-yellow background with soft, circular light effects.

# Special Menu

---

## **SALADE DU JARDIN OU SOUPE DU JOUR GARDEN SALAD OR SOUP OF THE DAY**

---

*Choix de*

### **BAVETTE ET FRITES**

Bavette grillée de huit onces servie avec une sauce au vin rouge  
et des oignons sautés

*8 oz. grilled bavette served with roasted onions & red wine sauce*

**- OU -**

### **SAUMON TENNESSEE**

Filet de saumon accompagné d'une sauce au beurre citronné

*Filet of salmon served with a citrus butter sauce*

---

### **TIRAMISU**

### **THÉ OU CAFÉ TEA OR COFFEE**

---

*† 30 plus tx & service*

# Special Menu

---

## **CHAMPIÑONES BRAVOS**

Champignons sautés avec ail et beurre  
*Sautéed mushrooms with garlic and butter*

- OU -

## **SALADE DU JARDIN GARDEN SALAD**

---

*Choix de*

## **MAHI MAHI CAJUN**

Mahi Mahi noirci nappé d'une sauce aux tomates, oignons,  
vin blanc et citron

*Blackened Mahi Mahi served with a tomato, onion, lemon  
and white wine sauce*

- OU -

## **POULET VIOLETA**

Poitrine de poulet avec une sauce aux figues fraîches et porto  
*Chicken Breast with a fresh fig and porto sauce*

- OU -

## **NEW YORK, NEW YORK**

Un steak coupe New York de 10 onces couvert de notre mélange  
d'épices, accompagné de notre sauce spéciale Upstairs

*10 oz. New York steak, topped with steak spices and our  
special 'Upstairs' sauce*

- OU -

## **LINGUINI PRIMAVERA**


---

## **TIRAMISU ET/OR CRÈME BRULÉE**

**THÉ OU CAFÉ  
TEA OR COFFEE**

---

*735 plus tx & service*



# Special Menu

---

## **ANTIPASTO**

Poulet grillé, chorizo, calamari mariné, ceviche, saumon fumé, fromage et légumes grillés

*Grilled chicken, chorizo, marinated calamari, ceviche, smoked salmon, cheese and grilled vegetables*

---

*Choix de*

## **TILAPIA**

Tilapia avec une sauce au vin blanc et à la crème

*Tilapia filet served with a white wine and cream sauce*

- OU -

## **FILET MIGNON NEW ORLEANS**

Filet de huit onces servi avec une sauce aux grains de poivre

*8 oz. filet served with a peppercorn sauce*

- OU -

## **CANARD À LA FRAMBOISE**

Magret de canard rôti servi avec une sauce vin rouge et framboise

*Roasted breast of duck served with a raspberry and red wine sauce*

- OU -

## **CHEESE TORTELLINI / TORTELLINI AU FROMAGE**

Sauce à la crème et vin blanc

*White wine cream sauce*

---

## **TIRAMISU OU/OR CRÈME BRULÉE**

**THÉ OU CAFÉ**  
**TEA OR COFFEE**

---

*745 plus tx & service*



# Special Menu

---

**CREVETTE AU BEURRE À L'AIL OU ASPERGES GRILLÉES AVEC UNE SAUCE À LA MOUTARDE DE DIJON**

**GARLIC SHRIMP OR GRILLED ASPARAGUS WITH A DIJON SAUCE**

---

*Choix de*

## **ESPADON**

Espadon avec une sauce au beurre à la lime et aux câpres  
*Swordfish with a lime, caper and butter sauce*

- OU -

## **FILET MIGNON NEW ORLEANS**

Filet de huit onces servi avec une sauce aux grains de poivre  
*8 oz. filet served with a peppercorn sauce*

- OU -

## **CANARD À LA FRAMBOISE**

Magret de canard rôti servi avec une sauce vin rouge et framboise  
*Roasted breast of duck served with a raspberry and red wine sauce*

- OU -

**TORTELLINI AVEC UNE SAUCE  
TOMATES FRAICHES ET PESTO  
TORTELLINI WITH A FRESH TOMATO  
AND PESTO SAUCE**

---

## **TRIO DE DESSERTS**

Fraises recouvertes de chocolat, tiramisu et profiterole  
*A blend of chocolate covered strawberry, tiramisu and profiterole*

**THÉ OU CAFÉ  
TEA OR COFFEE**

---

747 plus tx & service



# Special Menu

---

## PROSCIUTTO & MELON

- OU -

## CREVETTES À LA SAMBUCCA

Crevettes grillées dans une sauce à la sambucca, à l'orange et à la crème  
*Grilled tiger Prawn Shrimps in a Sambucca, orange and cream sauce*

---

*Choix de*

## CARRÉ D'AGNEAU CINZANO

Agneau grillé avec une sauce au Martini Rosso  
*Roasted rack of lamb with a Martini Rosse*

- OU -

## QUEUE DE HOMARD

Queue de Homard grillée, sauce au beurre  
*Roasted lobster tail, butter sauce*

- OU -

## CANARD À LA FRAMBOISE

Magret de canard rôti servi avec une sauce vin rouge et framboise  
*Roasted breast of duck served with a raspberry and red wine sauce*

- OU -

## AGNOLOTTI

Agnolotti farcie à la ricotta sauce alfredo  
*Agnolotti stuffed with ricotta alfredo sauce*

---

## TRIO DE DESSERTS

Fraises recouvertes de chocolat, tiramisu et profiterole  
*A blend of chocolate covered strawberry, tiramisu and profiterole*

## THÉ OU CAFÉ TEA OR COFFEE

---

753 plus tx & service