

## LES ENTRÉES



MAHI MAHI CARPACCIO avec Moringa, tomate confit et guacamole	720
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET COUPE DE PARMESAN Mariné au citron et huile de truffe	720
POKE AU THON HAWAÏEN Mariné avec Sauce Soja, Aguacate, Graines de Sésame et Gingembre	720
SOUFFLE AUX BROCCOLI AVEC BAGNACAUDA Servi avec crème de Anchois et Poivron Rouges Rotis	790
POULPE GRILLÉE A LA CAJUN Pommes de terre sautées, olives, tomates et citronnette aux herbes	790
ESCARGOTS BOURGUIGNON 12 Escargots Cuit au Pernod et au Beurre d'Ail aux Herbes	20 minutes 950

## SALADES

SALADE ITALIENNE DANS UN PANIER DE FROMAGES CROUSTILLANT: Avocat, Tomates, Mozzarella, Oignon Rouge	670
SALADE DE CHÈVRE Laitue, noix caramélisées, tomates rôties et poivrons	670
SALADE MISTE AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE Laitue, Roquette, Tomate, Carottes, Betterave	450

## SOUPES

SOUPE DU JOUR	450
GAZPACHO AUX CREVETTES ET AVOCAT Soupe froides aux tomates légèrement épicée , crevettes et avocat	590
CHOWDER BERMUDIENNE DE POISSON Carribean Style soupe avec tomate rhum et sauce cherry pepper	690

Nos prix n'incluent pas les 18% ITBIS et les 10% de pourboires  
Merci d'informer notre personnel de toute allergie ou intolérance

## NOTRE PÂTES FAITES MAISON

TAGLIATELLE AUX POISSON ET FRUITS DE MER	1290
Calamars, Mahi Mahi, Crevettes, Saumon, Palourdes, Moules, Langostino	
GNOCCHI DE POMME DE TERRE À LA CARBONARA DE DORADO	950
Crème de chou-fleur et coco et bacon croustillant	
TAGLIOLINI AU LANGUSTE FRA' DIAVOLO (de Juillet à Février)	1290
Sauce tomate épicée - Aux crevettes de Mars à Juin	
RAVIOLI DEL PLIN	950
Raviolis de bœuf, sautés au jus de viande et copeaux de parmesan	
PANZEROTTI FARCIS AUX CÈPES PORCINI	950
Sauce au parmesan et huile de truffe	

## LE POISSON

Servi avec Riz et Légumes

CASSEROLE ITALIENNE DE POISSONS ET FRUITS DE MER	1490
Calamars, Mahi Mahi, Crevettes, Saumon, Palourdes, Moules, Langostino	
CREVETTES D'EAU DOUCE GRILLÉES	1300
Avec sauce aux fruit de la passion et menthe	
MORUE AU FOUR	1550
avec crème de pois chiches, julienne de légumes et huile aux herbes	
SAUMON ÉPICÉE EN CROÛTE DE NOIX	1390
Canneberges au sirop d'érable et épinards sautés	
THON POÊLÉ AUX GRAINES DE SÉSAME	1250
Pure' de Carottes-Gingembre et Sauce Piquante	

## LE BLISS SURF & TURF

Servi avec pommes de terre et légumes

LANGOUSTE & FILET DE BŒUF	2400
8OZ Langouste à la citronnette aux herbes & 6OZ filet sauce au porto	

## LA VIANDE

Servi avec pommes de terre et légumes

COTE D'AGNEAU GRILLEE	2300
Aux herbes et sauce au vin rouge	
SUPREME DE POULET FARCIE	1100
Farcies au ricotta et aux épinards servies avec une sauce aux amandes	
FILET DE BŒUF (8oz Angus)	2300
Avec sauce au Cepes Porcini	
RIB EYE AVEC CHIMICHURRY ET CHAMPINON (11oz)	2400
Entrecôte grillée avec sauce chimichurri et champignons sautés	
DOUBLE RIB EYE POUR 2 PERSONNES (22oz)	4800
Entrecôte grillée avec sauce chimichurri et champignons sautés	
CHURRASCO A LA SAUCE AU POIVRE VERT (8oz)	1850
Bifteck de jupe, sauce aux Poivre Vert et purée de pommes de terre	

## LES DESSERTS

PICASSO (pour 2 ou plus)	20 minutes	1250
4 Dessert de La Meilleur sélection du Chef !		
DUO CRÈME BRULEE: Banana & Coco		390
TIRAMISU aux Copeaux de Chocolat		390
GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE	20 minutes	450
PANNA COTTA AU LAIT DORÉ AVEC SAUCE AUX MYRTILLES		390
Aromatisé au curcuma, au gingembre et au poivre noir		
PARFAIT DE PISTACHE À LA SAUCE AU CHOCOLAT		390
Dessert typiquement italien, très crémeux semblable à de la glace		
MOUSSE AU CHOCOLAT ET AVOCAT (Sans Gluten et Sans Lactose)		430
Aux amandes et aux dattes		

Nos prix n'incluent pas les 18% ITBIS et les 10% de pourboires