

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

TuscanoS

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl.Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre :</i>	<i>7.25\$ Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre :</i>	<i>9.25\$ Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>		
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>		
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....</i>	<i>5.95\$</i>	
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge</i>	<i>Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$</i>	<i>Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge)</i>	<i>Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$</i>	<i>Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou César pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Concioglie/

Filet de doré...

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !

Tuscanos

Cuisine italienne

<i>Verre de Molson canadien en fût / Coors Light 12 oz.....</i>	<i>4.95 \$</i>
<i>Verre de Richard's rouge / Belgian Moon 12 oz.....</i>	<i>5.50\$</i>
<i>Heineken 12oz ...</i>	<i>6.25\$ / Brasseur Mtl. Granville IPA 12oz.....5.95\$</i>
<i>Cipressi Barbera D' Asti (rouge Verre : 7.25\$</i>	<i>Demi-litre : 20\$ Btle : 29\$</i>
<i>Château Bas Provence (rouge) Verre : 9.25\$</i>	<i>Demi-lite : 27\$ Btle : 39\$</i>

Fondue au parmesan et saumon fumé9.95\$

Feuilleté de crevette à l' estragon et pernod ...10.95\$

Table d'hôte

À partir de 16h30

Inclus soupe du jour, jus de tomates ou de légumes.

(Remplacez la soupe par une salade maison ou césar pour 2\$)

Créez votre table d'hôte pour un supplément de3.95\$

(Choisissez un plat principal du menu à la carte et obtenez une soupe et un café)

Linguini Alla Casalingua/

Linguini aux boulettes ...22.95\$

(Pâtes, mini boulettes de viande de veau et bœuf, champignons, sauce tomates et pesto de basilic.)

Anatra à L' Orancio/

Magret de canard...23.95\$

(Magret de canard, sauce à l' orange

Servi avec des pommes de terre et des légumes.)

Vitello Alla Boscaiolla/

Veau Boscaiolla....25.95\$

(Escalopes de veau flambées au brandy, champignons portobello, échalotes, sauce à la crème et demi-glace. Servies avec des pâtes du jour.)

Orato Ai Conciglie/

Filet de doré...28.95\$

(Filet de doré, sauce aux pétoncles.

Servi avec du riz et des légumes.)

Risotto Ai Frutti di Mare/

Risotto aux fruits de mer29.95\$

(Riz arborio au safran et fruits de mer

(pétoncles, crevettes, chair et pince de homard.)

Rib Steak/

Entrecôte grillée...31.95\$

(Entrecôte grillé, (12oz) sauce aux poivres.

Servie avec des frites maison et des légumes.)

Baladin au chocolat...4.95\$

Assiette partagée à deux extra 2\$

Café, thé ou tisane

Bon appétit !