

# Table d'hôte

Soupe du jour ou salade du jardin

[ César 3.50\$ ]

## **Fazzolleti** 30\$

Pâtes maison farcies de homard, crevettes, ricotta et tomates séchées. Sauce crème à l'aneth

## **Filetto di Maiale e Mela** 32\$

Filet de porc farci de cheddar vielli 5 ans, poêlée de pommes, poires et noix de pacanes caramélisées au miel . Linguine au pesto et légumes caponata

## **Poisson du jour** Prix du marché

## **Braciola di Vitello alla Griglia** 43\$

Côte de veau de Charlevoix, sauce demi-glace aux morilles et chanterelles, fromage 'Pleine lune'. Pommes de terre au romarin et légumes caponata

## **Fagioli ai Frutti di Mare** 38\$

Calmars, crevettes, pétoncle et une queue de langoustine servis sur haricots à la Toscane avec tomate, poivrons rouges, olives et câpres

## **Stinco di Agnello Brasato** 38\$

Jarret d'agneau du Québec braisé au romarin servi avec pommes de terre et légumes caponata

## **Petto d'Anatra ai Fichi** 36\$

Magret de canard de 'La Canardière' sauce balsamique au miel, figues et foie gras. Pommes de terre au romarin et légumes

## **Orzo con Osso Bucco alla Milanese** 39\$

Jarret de veau du Québec mijoté en sauce milanaise, servi sur un lit d'orzo sauce rosée avec gremolata

**Café filtre ou infusion**

**Espresso** 2\$

**Liqueur et jus** 4\$

**San Pellegrino** 7\$

**Virgin Ceasar** 5\$

**Bière sans alcool** 5\$

# Antipasti

## ENTRÉES

### **Insalata della Casa** 6\$

Salade mesclun et vinaigrette maison

### **Insalata Cesare** 9\$

Salade César classique, câpres, croutons, pancetta grillée, vinaigrette maison

### **Insalata di Barbabetiole** 12\$

Salade de betteraves, crème au fromage de chèvre, orange, vinaigre balsamique et noix de pacanes caramélisées

### **Carpaccio di Manzo** 14\$

Carpaccio de boeuf, roquette, vinaigrette maison, copeaux de parmesan et noix de pin

### **Calamari Fritti** 13\$

Calmars frits servis avec un aioli maison aux tomates séchées et olives noires

### **Lumache con Formaggio Blu** 10\$

Escargots sautés dans une sauce crème au fromage bleu l'Ermité

### **Lumache alla Provenzale** 9\$

Escargots à l'ail gratinés

### **Arancini Siciliana** 12\$

Trois boules de risotto au parmesan, petits pois et boeuf. Panées et servies sur sauce tomate au miel et basilic

### **Fonduta Parmigiano** 12\$

Fondues parmesan maison servies sur aioli aux tomates séchées et olives noires

### **Foie Gras di Anatra** 15\$

Foie gras de canard style torchon, servi avec confiture d'oignons et figues, poires caramélisées

### **Polpette** 12\$

Boulettes de boeuf et porc servies avec sauce tomate

### **Salumi Piastra** 14\$

Plateau de charcuteries de "La P'tite Charcuterie" et "Fou du Cochon"

**À partager** 22\$

« *Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence.* »

- Paul Claudel

# Primi

## PÂTES

La plupart de nos plats de pâtes peuvent être cuisinés sans gluten, demandez à votre serveur.

### **Pennine Arabiata** 21\$

Sauce tomate maison, huile d'olive, poivrons rouges, échalotes, basilic et piments forts

### **Pennine Siciliana** 22\$

Sauce tomate maison, huile d'olive, saucisse de "La P'tite Charcuterie", poivrons rouges, champignons, olives noires et basilic

### **Cannelloni al Forno** 22\$

Pâtes fraîches farcies de veau, ricotta, artichauts et épinards, sauce rosée, gratiné

### **Tortellini alla Gigi** 24\$

Tortellini farcis de ricotta dans une sauce rosée, pancetta, saucisse de "La P'tite Charcuterie", champignons, échalotes et basilic

### **Trio di Pasta** 25\$

Tortellinis farcis de ricotta et nappés de sauce aux quatre fromages (brie, bleu, chèvre et parmesan); cannelloni au veau sauce rosée; papardelle au pesto maison à la roquette et aux noix de cajou

### **Lasagna Bolognese** 22\$

Sauce rosée maison, veau haché, champignons et saucisse de "La P'tite Charcuterie", gratinée de mozzarella

### **Papardelle Carbonara** 22\$

Sauce crème, pancetta rôtie, œuf et parmesan

### **Linguini con Pesto Picolina** 24\$

Pesto maison à la roquette et aux noix de cajou, crème, poulet, tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives noires et échalotes

### **Papardelle Ragù** 22\$

Sauce aux quatre viandes; boeuf, porc, agneau et veau

### **Gnocchi** 22\$

Pâtes à base de pommes de terre, sauce aux quatre fromages (brie, bleu, chèvre et parmesan)



Notre pesto contient des noix et des produits laitiers  
Nos pâtes fraîches contiennent des œufs  
Veuillez nous aviser de toute allergie



# Secondi

Tous ces plats (sauf le boeuf) sont accompagnés de linguini au pesto de roquette et noix de cajou et de légumes caponata

## **Scallopini di Vitello Picolina** 31\$

Escalopes de veau, sauce crème au parmesan et tranches de prosciutto rôties

## **Scallopini di Vitello al Marsala** 31\$

Escalopes de veau, sauce demi-glace au Marsala, shiitakes, porcini et champignons café

## **Scallopini di Vitello alla Romana** 31\$

Escalopes de veau, garnies de tranches de prosciutto rôties, demi-glace au marsala et à la sauge fraîche

## **Scallopini di Vitello ai Quattro Formaggi** 31\$

Escalopes de veau, nappées d'une sauce aux quatre fromages (brie, bleu, chèvre et parmesan) garnies de noix de pin

## **Scallopini di Vitello Parmigiano** 31\$

Escalope de veau panée, sauce tomate, gratinée

## **Scallopini di Vitello al Limone** 31\$

Escalopes de veau, émulsion de beurre citronnée et tranches de citron grillées

## **Filetto di Manzo** 38\$

Filet mignon 6 onces, garni d'une poêlée de champignons, sauce au cognac et poivre vert. Pommes de terre au romarin et légumes



*Ajoutez :*

Deux queues de langoustine 12\$

Deux pétoncles 12\$



Notre pesto contient des noix et des produits laitiers

Nos pâtes fraîches contiennent des œufs

Veillez nous aviser de toute allergie



# *Notre histoire*

Nos clients nous demandent souvent ce qu'il y avait dans cette petite maison, avant de devenir un restaurant. Voici donc la courte histoire de notre maisonnette.

Celle-ci fut construite il y a plus de cent ans et logeait une famille modeste qui déménagea la maison sur le terrain actuel au début du 20<sup>e</sup> siècle. Il était coutume à l'époque de déplacer une maison, plutôt que d'en rebâtir une nouvelle.

Dans les années 1960, de nouveaux propriétaires prennent demeure dans cette maison et plusieurs enfants vont y naître et grandir. D'ailleurs, certains des grands érables autour du restaurant ont été plantés lors de la naissance de quelques uns d'entre eux. Le champ derrière était cultivé et le fruit des récoltes était mis en vente sur le chemin de Chambly.

Dans les années 1990, la bâtisse devient un lieu commercial où une petite boutique d'antiquité voit le jour. Elle y restera jusqu'en 2002, année où la maison sera rénovée pour donner naissance au Restaurant Picolina.

Aujourd'hui, le restaurant est une entreprise familiale qui a pour mission d'offrir des produits frais et locaux. L'ambiance chaleureuse, nous rappelle que dans ces lieux, beaucoup de petites histoires se sont improvisées. Et entre ces murs, tous les jours, de bons moments se créent et se racontent, et ce sont ceux de nos clients.

*Bonne soirée en bonne compagnie!*

*« Où l'hôtesse est belle, le vin est bon. »*

- Jean Lebon | Extrait de Adages français

« À la première coupe, l'homme boit le vin ; à la deuxième coupe, le vin boit le vin ; à la troisième coupe, le vin boit l'homme. »

- Proverbe japonais

« L'eau conduit l'électricité, mais si tu mets du vin dedans, elle a plus le droit de conduire. »

- Jean-Marie Gourio | Extrait de Brèves de comptoir

« Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin. »

- Victor Hugo | Pantalon dans Les Contemplations

« La vérité que l'on trouve dans le vin redevient mensonge dans l'eau claire. »

- Jean Dyréau | Extrait de Chemin des proverbes

*« Méfie-toi de la clarté de la lampe : pour juger de la beauté, l'obscurité et le vin sont mauvais conseillers. »*

- Ovide | Extrait de L'Art d'aimer

« Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable. »

- Charles Baudelaire

« Les hommes sont comme les vins : avec le temps, les bons s'améliorent et les mauvais s'aigrissent. »

- Cicéron

« Lorsque le vin entre, le secret sort. »

- Le Talmud

« La jeunesse est une ivresse sans vin et la vieillesse un vin sans ivresse. »

- Proverbe allemand

« Jamais homme noble ne hait le bon vin. »

- François Rabelais

« Une journée sans vin est une journée sans soleil. »

- Proverbe provençal

*« Le vin est fort, le roi est plus fort, les femmes le sont plus encore. »*

- Martin Luther | Extrait de Propos de table

