

Table d'hôte

Soup of the day or mesclun salad
(Caesar \$3.50)

Fazzolleti 30\$

Lobster, shrimps, ricotta and dried tomatoes stuffed pasta. Dill cream sauce

Filetto di Maiale e Mela 32\$

Pork filet stuffed with aged cheddar and pecan, topped with caramelized apples and pears. Pesto linguine and caponata vegetables

Fish of the day Market price

Braciola di Vitello alla Griglia 43\$

Charlevoix veal chop, demi-glace morel and chanterelle sauce, 'Pleine Lune' cheese. Pesto linguine and caponata vegetables

Fettuccine ai Frutti di Mare 38\$

Calamari, shrimps and scallops served on fettuccine with capers, olives, tomato and peppers.

Petto d'Anatra ai Fichi 36\$

"La Canardière" pan-seared duck breast, balsamic and honey foie gras sauce with figs and rosemary. Served with potatoes and vegetables

Gamberoni e Crema 36\$

Five large tiger shrimps, cream, dried tomatoes, basil and lemon zests. Served with pesto linguine and caponata vegetables

Orzo con Osso Bucco alla Milanese 39\$

Orzo in a milanese rosé sauce, topped with a braised Charlevoix veal shank and gremolata

Soft drink \$4 San Pellegrino \$7 Virgin Caesar \$5 Non Alcoholic Beer \$5

Antipasti

APPETIZERS

Insalata della Casa 7\$

House salad

Insalata Cesare 9\$

Classic Caesar salad, croutons, capers, grilled pancetta and house dressing

Insalata Barbabetiola 12\$

Beet salad, goat cheese cream aromatized with oranges, balsamic vinegar and caramelized pecan

Carpaccio di Manzo 15\$

Beef carpaccio, arugula, house dressing, parmesan and pine nuts

Calamari Fritti 14\$

Fried calamari, served with our tomato and olive aioli

Lumache con Formaggio Blu 11\$

Sauteed snails in a bleu l'Ermite cream sauce

Lumache alla Provenzale 10\$

Escargots au gratin in garlic butter

Arancini Siciliana 13\$

Rice balls stuffed with beef, parmesan and peas. Served on a tomato, honey and basil sauce

Salsiccia alla Diavolo 12\$

Italian sausage from "La P'tite Charcuterie" served in a spicy arabiata sauce

Fonduta parmigiano 13\$

Parmesan fondue with our tomato and olive aioli

Foie Gras di Anatra 15\$

Duck liver pâté, served with onion and fig confit

Salumi Piastra 14\$

Cold cuts meat plate made by "La P'tite Charcuterie" and "Fou du Cochon"

For two 22\$



« *The best wines are the ones we drink with friends* »



Primi

PASTA

Most of our pasta dishes can be served gluten free, ask your waiter.

Pennine Arabiata 21\$

House tomato sauce, olive oil, red peppers, shallots, fresh basil and chili flakes

Pennine Siciliana 22\$

House tomato sauce, olive oil, sausage from “La P’tite Charcuterie”, red pepper, mushroom, black olives, garlic and fresh basil

Cannelloni al Forno 22\$

Veal stuffed pasta served au gratin in a rosé sauce

Tortellini alla Gigi 24\$

Mascarpone stuffed tortellini in a rosé sauce, pancetta, sausage from “La P’tite Charcuterie”, mushrooms, shallots and fresh basil

Trio di Pasta 25\$

Mascarpone stuffed tortellini in our four cheese sauce (brie, blue, goat and parmesan cheese; veal stuffed cannelloni in house rosé sauce; and linguini with pesto of arrugula and cashew

Lasagna Bolognese 22\$

Veal and sausage lasagna in a rosé sauce served au gratin.

Fettuccine Carbonara 22\$

Rendered pancetta in a rich cream and parmesan sauce

Linguini con Pesto Picolina 24\$

Arrugula and cashew nut pesto, cream, chicken, dried tomatoes, artichoke hearts, black olives and shallots

Fettuccine Ragù 22\$

Classic meat sauce, beef, porc, lamb and veal

Gnocchi 22\$

Potato pasta served with our four cheese sauce (brie, blue, goat and parmesan cheese)



Our pesto contains nuts and cheese
Our fresh pasta contain eggs
Please advise us of any allergies



Secondi

These dishes are accompanied by an arrugula and cashew nut pesto linguini and vegetables

Scallopini di Vitello al Marsala 31\$

Veal scaloppine, demi-glace Marsala sauce, shiitake, porcini, and coffee mushrooms

Scallopini di Vitello alla Romana 31\$

Veal scaloppine garnished with slices of prosciutto, demi-glace marsala sauce with fresh sage

Scallopini di Vitello ai Quattro Formaggi 31\$

Veal scaloppine with a four cheese sauce (brie, blue, goat and parmesan cheese) topped with pine nuts

Scallopini di Vitello Picolina 31\$

Veal scaloppine in a parmesan cream sauce with roasted slices of prosciutto

Scallopini di Vitello al Limone 31\$

Veal scaloppine in a butter and lemon sauce

Scallopini di Vitello Parmigiano 31\$

Veal scaloppine, tomato sauce and grated

Filetto di Manzo 38\$

Six once filet mignon, served with sauteed mushrooms, accompanied by our cognac peppercorn sauce



Add:

Three shrimps in a cream sauce 12\$

Two scallops in a cream sauce 12\$



Our pesto contains nuts and cheese

Our fresh pasta contain eggs

Please advise us of any allergies



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^e 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

