

## Spuntini

<b>Bruschetta aux Tomates</b> 9 <i>tomato bruschetta</i>	<b>Polenta Croustillante</b> 6 <i>crispy polenta</i>	<b>Focaccia au Romarin</b> 10 <i>rosemary focaccia</i>
<b>Pain à l'Ail</b> 6 <i>garlic bread</i>	<b>Olives Mixtes</b> 6 <i>mixed olives</i>	<b>Focaccia Marinara</b> 11 <i>focaccia with marinara sauce</i>

## Antipasti

<b>Tartare de Saumon</b> 4 oz ou 6 oz 16/23 <i>ciboulette, jus de citron, oignons rouges, câpres, huile d'olive</i> <i>salmon tartare (chives, lemon juice, red onions, capers, evo)</i> <b>*extra avocat/avocado</b> 3	<b>Panzanella à la Burrata</b> 18 <i>burrata 100 g, tomates ancestrales, poivrons rôtis, croutons, olives kalamata, fleur de sel, basilic</i> <i>burrata 100 g, heirloom tomatoes, roasted peppers, croutons, kalamata olives, fleur de sel, basil</i>
<b>Arancini</b> 12 <i>croquettes de riz au fromage (parmigiano, fontina, mozzarella)</i> <i>cheese rice balls (parmigiano, fontina, mozzarella)</i>	<b>Tagliere di Salumi</b> 21 <i>charcuteries du moment, poivrons rôtis, olives mixtes, parmigiano</i> <i>charcuterie of the moment, roasted bell peppers, mixed olives, parmigiano</i>
<b>Aubergine Parmigiana</b> 12 <i>eggplant parmigiana</i>	<b>Escargots à l'Ail Gratinés</b> 8 <i>escargots au gratin baked in garlic butter</i>
<b>Calamari Fritti (9 oz)</b> 14 <i>calmars frits, mayo épicée</i> <i>fried calamari, spicy mayo</i>	<b>Boulettes de Viande Maison</b> 9 <i>homemade meatballs</i>
<b>Caprese</b> 13 <i>fior di latte, tomates ancestrales, basilic</i> <i>fior di latte, heirloom tomatoes, basil</i>	<b>Saucisses Italienne</b> 11 <i>poivrons et oignons sautés</i> <i>italian sausage, sautéed bell peppers and onions</i>
<b>Saumon Fumé</b> 15 <i>oignons rouges, câpres, huile d'olive, citron</i> <i>smoked salmon, red onions, capers, evo, lemon</i>	

## Zuppe

### **Stracciatella alla Fiorentina**

bouillon aux oeufs et épinards

*spinach egg drop soup*

8

### **Tortellini in Brodo**

tortellini à la viande au bouillon de poulet

*meat tortellini in a chicken broth*

8

### **Minestrone**

soupe de légumes

*vegetable soup*

8

### **Potage du Jour**

*soup of the day*

7

## Insalate

### **Salade César**

laitue romaine, vinaigrette crémeuse maison, croûtons, parmigiano

*romaine lettuce, homemade creamy caesar dressing, croutons, parmigiano*

14/9

### **Salade de Roquette**

betteraves rôties, noix de grenobles confites, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, copeaux de parmigiano

*arugula, roasted beets, candied walnuts, lemon and olive oil vinaigrette, parmigiano shavings*

17

### **Salade du Jardin**

laitue mesclun, tomates, concombres, oignons, olives kalamata, poivrons, basilic frais, vinaigrette maison balsamique

*mesclun salad, tomatoes, cucumbers, onions, kalamata olives, bell peppers, fresh basil, balsamic vinaigrette*

11/7

### **Salade de Confit de Canard**

cuisse de canard confite, laitue mesclun, poivrons rouges rôtis, oignons, noix de grenoble confites, vinaigrette maison poire et érable

*confit of duck leg, mesclun salad, roasted red bell peppers, onions, candied walnuts, pear and maple vinaigrette*

21

### **Salade Italienne**

laitue romaine, tomates, concombres, oignons, olives kalamata, poivrons, croûtons, vinaigrette italienne maison

*romaine lettuce, tomatoes, cucumbers, onions, kalamata olives, bell peppers, croutons, homemade italian vinaigrette*

11

### **Salade au Fromage de Chèvre**

laitue mesclun, noix de grenoble confites, canneberges séchées, vinaigrette maison poire et érable

*goat cheese, mesclun salad, candied walnuts, dried cranberries, pear and maple vinaigrette*

16

## Les Extras

### **Lanières de Poulet Grillées** 6

*grilled chicken strips*

### **Saumon Poêlé (4 oz)** 9

*pan seared salmon*

### **Cuisse de Canard Confite** 12

*confit of duck leg*

## Cozze

### **Moules Marinara**

sauce tomate, ail, échalotes vertes, vin blanc, chili, persil

*tomato sauce, green shallots, white wine, chili flakes, parsley*

16

### **Moules Gorgonzola**

gorgonzola, crème, échalotes françaises, vin blanc, pancetta, persil

*gorgonzola, cream, french shallots, white wine, pancetta, parsley*

19

## Patatine

### **Frites Maison**

*home cut fries*

5

### **Frites à la Truffe & Parmigiano**

*parmigiano truffle fries*

7

## Poutines

### **Poutine Sauce Maison**

sauce brune maison, fromage en grains  
*homemade gravy, cheese curds*

11

### **Poutine Bolognese**

sauce à la viande maison, fromage en grains  
*homemade meat sauce, cheese curds*

13

### **Poutine Saucisse**

chair de saucisses, sauce brune, oignons et poivrons sautés, fromage en grains

*sausage meat, gravy, sautéed onions and bell peppers, cheese curds*

14

### **Poutine Canard Confit**

canard confit, sauce brune, fromage en grains

*duck confit, gravy, cheese curds*

21

## Burgers

### **Burger St-Bruno**

boulette de boeuf et veau, tomates cerises séchées, fontina et persil, garnie de poivrons rouges rôtis, oignons rouges, roquette et mayo maison aux poivrons rouges rôtis, frites maison

*ground beef and veal mixed with sun-dried cherry tomatoes, fontina, parsley, topped with roasted red bell peppers, onions, arugula and homemade roasted red bell pepper mayo, home cut fries*

21

### **Burger Fromage de Chèvre**

boulette de boeuf garnie de fromage de chèvre, bacon, oignons rouges, épinards et mayo maison aux poivrons rouges rôtis, frites maison

*beef patty topped with goat cheese, bacon, red onions, spinach and homemade roasted red bell pepper mayo, home cut fries*

19

# Pizza

créez votre pizza / create your pizza

	<i>ban 8"</i>	<i>sm 10"</i>	<i>med 12"</i>
<b>Nature / plain</b>	8	12	16
sauce tomate, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>			
<b>+ 1 garniture / topping</b>	10	14	18
<b>+ 2 garnitures / toppings</b>	11	15	19
<b>+ 3 garnitures / toppings</b>	12	16	21
<b>+ 4 garnitures / toppings</b>	13	18	23
<b>garniture double / double topping</b>	1.5	2.5	3.75

**Garnitures régulières :** ail, bacon, brocolis, champignons, oignons, olives noires, olives vertes, pepperoni, poivrons verts, saucisses italiennes, tomates fraîches  
*regular toppings*

*garlic, broccoli, mushrooms, onions, black olives, green olives, pepperoni, green bell peppers, italian sausage, fresh tomatoes*

**Garnitures premium :** poivrons rouges, poivron rôtis, tomates séchées, rapinis, pancetta, roquette, crevettes de matane, sopressata calabrese, capicollo, sauce à la viande, lanières de poulet, fior di latte, fromage de chèvre, fontina, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, anchois  
*premium toppings*

*red bell peppers, roasted peppers, sun-dried tomatoes, rapini, pancetta, arugula, matane shrimps, sopressata calabrese, meat sauce, chicken strips, fior di latte, goat cheese, fontina, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, anchovies*

**Garnitures de luxe :** prosciutto, saumon fumé  
*deluxe toppings*

*prosciutto, smoked salmon*

	<i>ban 8"</i>	<i>sm 10"</i>	<i>med 12"</i>
<b>Garnitures premium +</b> <i>premium toppings +</i>	2	3	5
<b>Garnitures de luxe +</b> <i>deluxe toppings +</i>	3	5	7

\* des frais de partage de 2 \$ peuvent s'appliquer / a sharing fee of \$ 2 may apply

# Pizza Bianca

sans sauce tomate / no tomato sauce

ban 8" sm 10" med 12"

<b>Giardino :</b> tomates fraîches, olives vertes et noires, oignons, champignons, mozzarella, origan <i>fresh tomatoes, green and black olives, onions, mushrooms, mozzarella, oregano</i>	10	15	20
<b>Fruits de Mer :</b> sauce béchamel, crevettes de matane, pétoncles, goberge, champignons, oignons, mozzarella <i>béchamel sauce, matane shrimps, scallops, crab stick, mushrooms, onions, mozzarella</i>	13	18	24
<b>Gorgonzola :</b> gorgonzola, parmigiano, oignons caramélisés, roquette, mozzarella, réduction balsamique <i>gorgonzola, parmigiano, caramelized onions, arugula, mozzarella, balsamic reduction</i>	14	19	25

# Pizza Rossa

avec sauce tomate / with tomato sauce

ban 8" sm 10" med 12"

<b>Margherita :</b> fior di latte, basilic <i>fior di latte, basil</i>	10	14	18
<b>Toute Garnie :</b> pepperoni, champignons, mozzarella, poivrons verts, bacon <i>pepperoni, mushrooms, mozzarella, green bell peppers, bacon</i>	12	17	22
<b>Spécial St-Bruno :</b> sauce à la viande, pepperoni, champignons, capicollo, mozzarella, poivrons verts, bacon <i>meat sauce, pepperoni, mushrooms, capicollo, mozzarella, green bell peppers, bacon</i>	13	18	24
<b>Vegetariana :</b> champignons, mozzarella, poivrons verts, oignons <i>mushrooms, mozzarella, green bell peppers, onions</i>	10	15	20
<b>Italienne :</b> mozzarella, ail, saucisses italiennes, rapinis <i>mozzarella, garlic, italian sausage, rapini</i>	12	16	22
<b>Prosciutto Classico :</b> fior di latte, prosciutto, roquette, parmigiano <i>fior di latte, prosciutto, arugula, parmigiano shavings</i>	14	19	26
<b>Quattro Formaggi :</b> fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano <i>fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano</i>	12	16	22
<b>Calabrese :</b> mozzarella, sopressata calabrese, fior di latte, oignons, olives noires <i>mozzarella, sopressata calabrese, fior di latte, onions, black olives</i>	12	16	22
<b>Pollo :</b> poulet, pesto, fior di latte, poivrons rôtis, oignons, mozzarella <i>chicken, pesto, fior di latte, roasted bell peppers, onions, mozzarella</i>	14	19	26

\* aucune substitution / no substitution

# Pasta

<b>Spaghetti Pomodoro</b> sauce tomate maison, basilic <i>home-made tomato sauce, basil</i>	15/11	<b>Spaghetti Bolognese</b> sauce à la viande maison <i>homemade meat sauce</i>	17/13
<b>Spaghetti Spécial St-Bruno</b> sauce à la viande maison, pepperoni, champignons <i>homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms</i>	20/16	<b>Spaghetti Carbonara</b> pancetta, oeuf, échalotes françaises, vin blanc, crème, parmigiano <i>pancetta, egg, french shallots, white wine, cream, parmigiano</i>	21
<b>Penne all'Arrabbiata</b> bacon, chili, ail, oignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce tomate, parmigiano <i>bacon, chili flakes, garlic, onions, green shallots, white wine, tomato sauce, parmigiano</i>	18/14	<b>Penne Gigi</b> capicollo, champignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce rosée <i>capicollo, mushrooms, rosé sauce, green shallots, white wine</i>	21/16
<b>Fettuccine Louisiana</b> crevettes, sauce rosée, vin blanc, échalotes vertes, ail <i>shrimps, rosé sauce, white wine, green shallots, garlic</i>	21/16	<b>Penne Romanoff</b> sauce rosée, vodka, échalotes françaises, parmigiano <i>rosé sauce, vodka, french shallots, parmigiano</i>	21/16
<b>Fettuccine Alfredo</b> crème, persil, parmigiano <i>cream, parsley, parmigiano</i>	18/14	<b>Tortellini alla Crema Rosa</b> tortellini à la viande, sauce rosée <i>meat tortellini, creamy rosé sauce</i>	19/15
<b>Linguine ai Frutti di Mare</b> crevettes, moules, pétoncles, palourdes, échalotes vertes, sauce tomate, vin blanc, ail, chili <i>shrimps, green shallots, tomato sauce, white wine, garlic, red chili flakes</i>	29	<b>Linguine Primavera</b> oignons, poivrons, champignons, zucchini, rapinis, tomate cerises, parmigiano, huile d'olive, basilic <i>onions, bell peppers, mushrooms, zucchini, cherry tomatoes, parmigiano, olive oil, basil</i>	18/14
<b>Linguine al Salmone Affumicato</b> saumon fumé, échalotes françaises, vin blanc, crème, roquette <i>smoked salmon, white wine, french shallots, cream, arugula</i>	21/17	<b>Orecchiette alle Cime di Rapa</b> rapinis, chair de saucisses italiennes, ail, chili <i>rapini, italian sausage meat, garlic, red chili flakes</i>	21
<b>Gnocchi della Nonna</b> gnocchis de pomme de terre maison, sauce tomate, basilic, parmigiano <i>homemade potato gnocchi, tomato sauce, basil, parmigiano</i>	19/14		

## Les Extras

**Boulette de Viande** / meatball  
demi / half portion 1 boulette & rég. / full portion 2 boulettes

**Fromage Gratiné** / cheese au gratin

demi / half portion 3  
régulier / full portion 5

# Pasta al Forno

<b>Lasagna Bolognese</b>	18	<b>Lasagna Spécial St-Bruno</b>	21
sauce à la viande maison, gratinée <i>homemade meat sauce, au gratin</i>		sauce à la viande maison, pepperoni, champignon, gratinée <i>homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms, au gratin</i>	
<b>Manicotti</b>	21/16	<b>Cannelloni</b>	21/16
manicottis maison farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate, gratinés <i>homemade ricotta and spinach manicotti, tomato sauce, au gratin</i>		cannellonis maison farcis au boeuf et au veau, sauce tomate, gratinés <i>homemade cannelloni stuffed with beef and veal, tomato sauce, au gratin</i>	

# Carne & Pesce

<b>Scaloppine alla Milanese</b>	27	<b>Scaloppine alla Parmigiana</b>	29
escalopes de veau de lait panées, spaghetti à la sauce tomate <i>breaded milk-fed veal scallopini, classic tomato spaghetti</i>		escalopes de veau de lait panées, nappées de sauce tomate et gratinées, spaghetti à la sauce tomate <i>breaded milk-fed veal scallopini in tomato sauce au gratin, classic tomato spaghetti</i>	
<b>Scaloppine al Marsala</b>	31	<b>Scaloppine Piccata al Limone</b>	27
escalopes de veau de lait, sauce marsala aux champignons et demi-glace, légumes, purée de pommes de terre <i>milk-fed veal scallopini in marsala wine sauce with demi-glace and mushrooms, vegetables, mashed potatoes</i>		escalopes de veau de lait, sauce au vin blanc et citron, spaghetti au citron, parmigiano et épinards <i>milk-fed veal scallopini, white wine and lemon sauce, lemon spaghetti with parmigiano and spinach</i>	
<b>Bistecca</b>	36	<b>Salmone in Agrodolce</b>	28
bifteck de côte AAA (12 oz), frites maison <i>rib-steak AAA (12 oz), home cut fries</i>		filet de saumon glacé à la moutarde et à l'érable, légume <i>maple mustard glazed salmon, vegetables</i>	
<b>Salmone al Limone</b>	27	<b>Salmone con Crema di Caprino</b>	28
filet de saumon poêlé, sauce au beurre citronnée, spaghetti au citron, parmigiano et épinards <i>seared salmon with a lemon butter sauce, lemon spaghetti with parmigiano and spinach</i>		filet de saumon poêlé, sauce crémeuse au fromage de chèvre et tomates séchées, polenta croustillante et épinards sautés <i>pan seared fillet of salmon, goat cheese and sun- dried tomato sauce, crispy polenta and sautéed spinach</i>	

\* remplacez vos pâtes par des légumes et purée de pomme de terre 3  
\* replace your pasta with vegetables and mashed potatoes

# Menu per Bambini

10 ans et moins / 10 years old and less

<b>Spaghetti</b>	12	<b>Bambino Pizza 8"</b>	12
sauce tomate, bolognese, rosée, alfredo tomato sauce, bolognese, rosé, alfredo		nature, une garniture régulière plain, one regular topping	

**\* un petit jus et une boule de crème glacée inclus / one small juice and a scoop of ice cream included**

## Bevande

<b>Thè San Benedetto</b>	3.5	<b>Boisson gazeuse / soft drinks</b>	3
thé glacé (citron, pêche) iced tea (lemon, peach)		coca-cola, coca-cola diète, sprite, canada dry ginger ale	
<b>Shirley Temple</b>	3	<b>San Pellegrino</b>	2.5
sprite, grenadine, cerises marachino sprite, grenadine, maraschino cherries		orange, citron, pamplemousse orange, lemon, grapefruit	
<b>Perrier 250 ml ou 750 ml</b>	2.5/6	<b>San Pellegrino 750 ml</b>	6
eau pétillante / sparkling water		eau pétillante / sparkling water	
<b>Norda eau de source 750 ml / spring water</b>	5	<b>Brio Chinotto</b>	2.5
<b>Jus / juice</b>	3	<b>Lait / milk</b>	3
orange, pomme, canneberge orange, apple, cranberry			
<b>Red Bull</b>	5		

