

Menu

La Chitarra
MODERNA

ENTRÉES

Salade estivale de concombre & feta \$14

Salade de concombre, fruits et mangue, morceaux de fromage feta
Vinaigrette au jus d'agrumes très rafraîchissant!

Arancini de canard confit \$12

Boules (3) de risotto, fromage et canard confit servi sur une verdure, coulis de tomates et mayo épicée.

Salade de betteraves multi-couleurs \$14

Mélange savoureux de betteraves rouges et jaunes avec une vinaigrette à l'érable fumée ainsi qu'une touche de fromage de chèvre crémeux. (Couleur selon la disponibilité)

Salade d'épinards et fraise du Québec \$14

Salade de bébés épinards avec fraises du Québec, fromage de chèvre et noix de grenoble, grenade et vinaigrette au gingembre.

Calmars frits \$16

Calmars frits préparés ici même. Légèrement enfarinés et salés, ils sont très croustillants. Accompagnés de la sauce marinara et d'une aioli maison.

Salade César \$10

Romaine, bacon, parmesan et sa vinaigrette crémeuse maison.

Potage du moment \$6

Planche d'antipasti \$18

Le meilleur de l'Italie se retrouve sur notre planche de bois. Artichaud, pepperoncini et, poivrons grillés, olives, charcuteries italiennes tel que salami, prosciutto, capicollo, cheddar fort, pain ciabatta, tomates séchées. Ce plat se partage à merveille.

Feuilleté de champignons sauce crèmeuse \$12

Triangle de pâte phyllo maison, généreuse portion de champignons des bois sautés dans une sauce crèmeuse. Garniture de salade verte maison.

Brie fondant aux oignons caramélisés \$14

Accompagné de verdure.

Saucisse italienne grillée \$12

Sauce aux tomates, poivrons et oignons sautés, buisson croquant et parmesan.

Salade verte \$8

Laitue mixte mélange printanier avec légumes de la saison. Vinaigrette balsamique maison.

PÂTES

Gnocchis maison au boeuf braisé \$29

Gnocchis maison frites, sauce champignons des bois, boeuf black angus braisé, fromage en grain, sauce demi-glace Le tout couvert d'un sauté de bettacarde colorée. Notre plat le plus populaire des derniers mois

Gnocchis classique maison à la burrata \$28

Gnocchi fait maison, sauce tomate légèrement épicée, champignons, feuilles de basilic frais et une demi burrata. Un classique de la cuisine italienne.

Della Casa \$18

Choix de pâtes, tomates fraîches, ail, échalotes, basilic frais, noix de pin, huile d'olive.

Frederico \$21

Sauce rosée, saucisse italienne, pancetta, échalotes française, ail, le tout arrosé de brandy.

Bolognese \$19

Traditionnelle sauce italienne aux tomates et à la viande de la chitarra moderna.

Prima Vera \$19

Légumes frais, sauce tomate.

Gigi \$21

Rosée, notre sauce agrémentera vos pâtes fraîches avec ses garnitures de champignons sautés, pancetta et oignons verts.

Arrabiata \$17

Notre sauce tomatée est épicée aux piments frais, parfumée aux tomates séchées, ail, échalotes et herbes fraîches.

Romanoff \$19

Sauce rosée à la vodka et poivre noir.

Frutti di mare \$30

Sauce à la crème, vin blanc, ail, échalotes où baignent pétoncles, crevettes, petites palourdes, moules.

Carbonara \$20

Sauce au vin blanc, bacon, parmesan, poivre noir, oeuf et soupçon de crème.

Tortellini cardinale \$20

Pâtes farcies de viande et champignons avec sauce rosée maison de la chitarra moderna.

Trio de pâtes au choix du chef \$22

Une savoureuse déclinaison de pâtes fraîches maison vous sera servie. N'hésitez pas à demander ou laissez-vous surprendre par nos délicieuses combinaisons.

Spaghettini aux crevettes \$24

Pâtes garnies de crevettes, tomates et noix de pin, le tout aromatisé au basilic et ail.

Lasagne sauce viande \$21

Gratin de pâte fraîche lasagne à la sauce bolognaise la chitarra moderna.

PLATS PRINCIPAUX

Côte de Veau Grillée \$42

Côte de veau cuite sous vide pour une cuisson parfaite et Grillée vigoureusement pour plus de saveur, sauce fond de veau aux agrumes. Accompagnement de pomme de terre pilée fumée ou Frite et légumes.

Filet mignon, sauce du soir \$38

Notre filet mignon de boeuf 8 oz grillé, légumes grillés et notre sauce du moment. Accompagné d'un écrasé de pommes de terre au fumoir ou frites maison.

Jarret d'agneau sauce au porto \$31

Jarret d'agneau du Québec braisé, sauce romarin et porto. Accompagné d'un écrasé de pommes de terre fumées et légumes grillés.

Cotelettes d'agneau grillées \$32

3 Cotelettes d'agneau grillées, sauce au jus et Thym. Accompagné de pomme de terre grelots et légumes grillés.

Cavatelli au boeuf braisé \$29

Pâtes cavatelli au boeuf braisé, jus de cuisson corsé, épinards, tomates séchées, crème fraîche.

Terre et mer \$42

Notre duo est composé de filet mignon de boeuf 6 oz, 3 crevettes géantes à l'ail et légumes grillés. Accompagné d'un écrasé de pommes de terre fumées ou frites maison.

Saumon sauce à l'orange et salsa fruitée \$24

Pavé de saumon grillé, pâtes maison.

Osso bucco à l'échalote blanche \$27

Jarret braisé doucement, garni de grémolata accompagné de légumes et pâtes maison.

Filet mignon, brie fondant, sauce au poivre rose \$40

Belle pièce de 8 oz grillée à votre goût garnie d'un généreux morceau de brie fondant, légumes grillés. Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre fumées ou frites maison.

Crevettes papillon jumbo grillées à l'ail \$28

5 savoureuse crevettes géantes coupe papillon sont rehaussées de beurre d'ail. Choisissez maintenant votre accompagnement.

ESCALOPE DE VEAU DE LAIT

\$28

Sauce au vin blanc citronnée

Parmigiana sauce aux tomates, gratinée

Sauce aux champignons, demi-glace crémeuse au Chardonnay

Nos plats d'escalope de veau sont accompagnés par nos pâtes choix du chef.

DESSERTS

\$9

Bombe au Chocolat

Base de brownies recouverte d'une mousse au chocolat, insert de morceaux de gâteau au fromage, caramel et pépites de chocolat.

Tarte aux pacanes

Une délicieuse tarte au sucre garni de pacanes de première qualité sur une croûte de pâte sablée.

Dulce de leche

Crème brûlée classique

Crèmeuse aux arômes de vanille, notre délicieuse crème brûlée et sa croûte craquante combine élégance et classique.

Tarte à la lime - Key lime

Savoureuse tarte à la lime sur une base de biscuit Graham.

Gâteau fromage Ruby Tuesday

Une garniture de fromage frais trône sur un lit de biscuit Graham légèrement sucré, nappé d'une savoureuse gelée de petits fruits.

Tiramisu classico

Un dessert italien par excellence, le tiramisù charme par ses parfums de café, crème et chocolat.