

OEUFS / EGGS

Pommes de terre, pain grillé et café inclus
Potatoes, toast and coffee included

2 OEUFS AU CHOIX / 2 EGGS ANY STYLE 16 *

Accompagné d'un «à côté»
Accompanied by one «side order»

LE POMPIER 23

2 oeufs au choix, bacon, jambon, saucisse, demi gaufre aux fraises, nutella et crème maison
2 eggs any style, bacon, ham, sausage, ½ strawberry & nutella waffle homemade cream

LE GIGANTESQUE 26

2 oeufs au choix, bacon, saucisse italienne maison, prosciutto cotto accompagnés d'une crêpe nature
2 eggs any style, bacon, italian sausage, prosciutto cotto with plain pancake

OMELETTES

Chimichurri, pommes de terre, pain grillé et café inclus
Chimichurri, potatoes, toast and coffee included

DU JARDIN 20 *

Oignons, poivrons rôtis, tomates cerises, champignons, asperges, mozzarella
Onions, roasted peppers, cherry tomatoes, asparagus, mozzarella

WESTERN CHAMPÊTRE 21

Oignons, poivrons rôtis, tomates, champignons, jambon à l'érable, mozzarella
Onions, roasted peppers, tomatoes, mapled ham, mozzarella

LES SUCRÉS. SWEETS

Garniture de sucre glacé et crème fouettée, café inclus
Topping with icing sugar and whipped cream, coffee included

CRÊPE NUTELLISSIMA 21 *

Farcie au Nutella et bananes
Stuffed with Nutella et bananas

CRÊPE POIRE BRIE 22

Farcie de poires et fromage brie, sucre à la crème d'érable, chocolat
Stuffed with pears & brie cheese, homemade cream, maple cream sugar

FRUITÉE 23

Crêpe farcie de crème maison, fruits frais, crème anglaise à l'érable
Pancake stuffed with homemade cream, fruits, maple English cream

DORÉ FRUITÉ 23

2 tranches de pain doré, fruits frais, coulis de chocolat
2 slices of french toast, fresh fruits, chocolate coulis

* Option Petit Dejeuner / Stay for breakfast

COURTYARD
BY MARRIOTT

STEAK & COCO 28

2 oeufs au choix, contre-filet 8 oz
2 eggs any style, 8 oz strip loin

*A chaque vendu 1\$ remis a Opération enfants soleil



BÉNÉDICTINE JAMBON / HAM 24

Muffin anglais, jambon, oeuf poché, épinard, sauce hollandaise
English muffin, ham, poached egg, spinach, hollandaise sauce

BÉNÉDICTINE SAUMON / SALMON 26

Muffin anglais, saumon, oignon, oeuf poché, sauce hollandaise
English muffin, salmon, onion, poached egg, hollandaise sauce



Fromagerie Fuoco - Produit du Québec

CHAMPIGNONS BRIE 22

Oignons sautés à l'érable, champignons, fromage brie
Maple sauteed onions, mushrooms, brie cheese

CAPRESE 23

Mozzarella Di Bufala, bacon, tomates, basilic frais
Mozzarella Di Bufala, bacon, tomatoes, fresh basil

GAUFFRE MATINALE 23

Granola érable et noix, bananes, montagne de fraises avec son coulis de chocolat, crème maison
Maple & nuts granola, bananas, strawberries with chocolate coulis, homemade cream

GAUFFRE AUX FRAISES 25

Montagne de fraises nappées de nutella, crème maison
Strawberries with nutella, homemade cream

PAUSE SANTÉ - HEALTHY START

GRUAU MATINALE 16

Gruau, fruits frais / Oatmeal, fresh fruits

COUPE AU YOGURT 18 *

Yogurt vanille, granola, fruits frais
Vanilla yogurt, granola, fresh fruits

LES À CÔTÉS / SIDES ORDERS

Viennoiseries / Pastries 4	Bacon 5
Fruits frais / Fresh fruit 9	Prosciutto Cotto 6
Baies / Berries 7	Jambon / Ham 6
Yogurt 6	Saucisses maison / Homemade sausages 6
Saucisses / Sausages 4	Mozzarella Di Bufalla 7
Fèves au lard / Beans 4	Prosciutto 8

ANTIPASTI

MINISTRONE 11

Soupe de légumes et haricots
Vegetable soup and beans

ARANCINI 14

Boulettes de risotto farcies à la mozzarella
Mozzarella stuffed risotto balls

POLPETTES 18

Boulettes de viandes, sauce tomate
Meatballs, tomato sauce

INSALATA PANZANELLA 17

Tomates cerises, concombres, oignons rouges, croûtons maison, basilic frais, vinaigrette au vin rouge
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, croûtons, fresh basil, red wine vinaigrette

BUFALA CAPRESE 24

Mozzarella Di Bufala, tomates, basilic, réduction balsamique
Mozzarella Di Bufala, tomatoes, basil, balsamic glaze

INSALATA CESARE 18

Romaine, vinaigrette maison, bacon / *Romaine salad, homemade vinaigrette, bacon*
Poitrine de poulet grillée 9\$ / *Grilled chicken breast 9\$*

FOCACCIA ALLA BRESAOLA 26

Focaccia grillée à l'huile d'olive, stracciatella di bufala, bresaola
Grilled olive oil focaccia, stracciatella di bufala, bresaola

MISTO FRITTI 22

Mélange de calmars et crevettes frits
Fried calamari and shrimp mix

TARTARE DI SALMONE, 6 oz 25

Saumon frais, assaisonnements, croûtons
Fresh salmon, seasonings, croûtons

ANGUS SLIDERS (3) 28

Burger de bœuf Angus, fromage, tomate, oignons caramélisés, mayo au pesto, mayo épicée, pain brioche
Angus burger, cheese, tomato, caramelized onions, pesto mayo, spicy mayo, brioche bun

MENU DÎNER / LUNCH MENU

Servis avec soupe ou salade du jour / *Served with soup or salad of the day*



PASTA

RIGATONI BOLOGNESE 26

Sauce tomate bolognaise
Tomato meat sauce

MEZZI PACCHERI 28

Sauté de saucisses avec rapini
Sauteed with sausage and rapini

LASAGNA DI ROSA 25

Sauce bolognaise, ricotta
Tomato meat sauce, ricotta

TORTELLINI POMODORO 24

Farci au fromage ricotta & parmigiano
Stuffed with ricotta cheese & parmigiano

GNOCCHI ALLA GIGI 28

Sauce rosée, ricotta, champignons, pancetta
Rosé sauce, ricotta, mushrooms, pancetta

PIZZE

MARGARITA 22

Sauce tomate, fior di latte, basilic
Tomato sauce, basil, mozzarella

ALLA FUOCO 30

Sauce tomate, mozzarella Di Bufala, prosciutto, roquette
Tomato sauce, mozzarella Di Bufala, prosciutto, arugula

PORTAFOGLIO 30

Roquette, stracciatella di bufala, mortadella, crème au pistache
Arugula, stracciatella di bufala, mortadella, with pistachio cream

PERRINO 22

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, mozzarella

IL GRILL

BURGER PRIME RIB 28

Bœuf Angus, fromage, tomate, oignons caramélisés, mayo épicée sur pain à la pomme de terre, servi avec frites
Angus beef, cheese, tomato, caramelized onions, spicy mayo, with fries
*A chaque vendu 1\$ remis a Opération enfants soleil



SALMONE 33

Filet de saumon grillé, purée de saison
Grilled salmon filet, seasonal puree

Servis avec frites et légumes de saison
Served with fries and vegetables

POLLO 28

Suprême de poulet grillé
Grilled chicken supreme

NY STEAK, 14 oz 48

AGNELLO (4) 55

Côtelettes d'agneau / *Lamb chops*

FILET MIGNON, 7 oz 65

CÔTE DE VEAU, 12oz 55 VEAL CHOP



Fromagerie Fuoco - Produit du Québec

ANTIPASTI

MINISTRONE 11

Soupe de légumes et haricots / *Vegetable soup and beans*

ARANCINI 14

Boulettes de risotto farcies à la mozzarella / *Mozzarella stuffed risotto balls*

POLPETTES 18

Boulettes de viandes, sauce tomate / *Meatballs, tomato sauce*

INSALATA PANZANELLA 17

Tomates cerises, concombres, oignons rouges, croûtons maison, basilic frais, vinaigrette au vin rouge
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, croûtons, fresh basil, red wine vinaigrette

BUFALA CAPRESE 24

Mozzarella Di Bufala, tomates, basilic, réduction balsamique
Mozzarella Di Bufala, tomatoes, basil, balsamic glaze

RUCOLA E PADANO 18

Roquette, tomates séchées, padano / *Arugula salad, sundried tomatoes, padano*
Mozzarella Di Bufala + 7\$

INSALATA CESARE 18

Romaine, vinaigrette maison, bacon / *Romaine salad, homemade vinaigrette, bacon*
Poirine de poulet grillée + 9\$
Grilled chicken breast + 9\$

FOCACCIA ALLA BRESAOLA 26

Focaccia grillée à l'huile d'olive et herbes, stracciatella, bresaola
Grilled olive oil & herbs focaccia, stracciatella bresaola

PASTA

RIGATONI BOLOGNESE 26

Sauce tomate bolognaise
Tomato meat sauce

TORTELLINI POMODORO 24

Farci au fromage ricotta & parmesan
Stuffed with ricotta cheese & parmesan

MEDAGLIONI DI VITELLO 28

Farci de veau et prosciutto, sauce tomate, crème burrata
Stuffed with veal and prosciutto, tomato sauce, burrata cream

RAVIOLI HOMARD 36

Farci au homard et ricotta, pesto à la pistache, zestes de citron
Stuffed with lobster and ricotta cheese, pistachio pesto, lemon zest

LASAGNA DI ROSA 25

Sauce bolognaise, ricotta
Tomato meat sauce, ricotta

MISTO FRITTI 22

Mélange de calmars et crevettes frits / *Fried calamari and shrimp mix*

TARTARE DI SALMONE, 6 oz 25

Saumon frais, assaisonnements, croûtons
Fresh salmon, seasonings, croûtons

GAMBERONI (3) 24

Crevettes papillons, beurre à l'ail, panko
Butterfly shrimps, garlic butter, panko

ANGUS SLIDERS (3) 28

Burger de bœuf Angus, fromage, tomate, oignons caramélisés, pain brioche, servi avec frites, mayo au pesto et mayo épicée à côtés
Angus burger, cheese, tomato, caramelized onions, brioche bun, served with fries, pesto mayo, spicy mayo on the side

PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 55

Sélection de fines charcuteries italiennes et fromages fins d'Italie et du Québec
Fine selection of Italian cold cuts and selection of Italian and Quebec cheeses

ANTIPASTO ALLA CIELO (2 pers.) 58

2 côtelettes d'agneau, 2 arancinis, mozzarella Di Bufala & prosciutto, 2 Angus sliders
2 lamb chops, 2 arancinis, mozzarella Di Bufala & prosciutto, 2 Angus sliders



Fromagerie Fuoco - Produit du Québec

CARBONARA AL TARTUFO 39

Spaghetti, guanciale, jaune d'œuf, poivre, pecorino, truffe noire
Spaghetti, guanciale, egg yolk, pepper, pecorino, black truffle

GNOCCHI ALLA GIGI 28

Sauce rosée, ricotta, champignons, pancetta
Rosé sauce, ricotta, mushrooms, pancetta

RISOTTO ARAGOSTA 44

Chair de homard, beurre, parmesan
Lobster, butter, parmesan

RISOTTO AL TARTUFO 46

Porcini, parmesan, truffe fraîche (3g)
Porcini, parmesan, fresh truffle (3g)

PIZZE

MARGARITA 22

Sauce tomate, fior di latte, basilic
Tomato sauce, basil, mozzarella

TARTUFATA 29

champignons sauvage, mozzarella, truffe, copeaux parmesan
wild mushrooms, truffle, mozzarella, parmesan shavings

PERRINO 22

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, mozzarella

ALLA ROSA 25

Huile d'olive, poulet grillé, fior di latte, pesto, tomates séchées,
mozzarella
Olive oil, grilled chicken, bocconcini, pesto, sundried tomatoes,
mozzarella

AMERICANO 25

Sauce tomate, poivrons rouges, champignons, pepperoni,
mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, red peppers, mushrooms, mozzarella

BOSCAIOLA 26

Saucisses italiennes, champignons, prosciutto cotto, roquette,
mozzarella
Italian sausages, mushrooms, prosciutto cotto, arugula, mozzarella

CAPRESE 28

Sauce tomate, mozzarella Di Bufala, basilic
Tomato sauce, mozzarella Di Bufala, basil

PUGLIESE 27

mozzarella, pecorino, pancetta, tomate confit, olive, oignon rouge
mozzarella, pecorino, pancetta, tomato confit, olive, red onion

ALLA FUOCO 30

Sauce tomate, mozzarella Di Bufala, prosciutto, roquette
Tomato sauce, mozzarella Di Bufala, prosciutto, arugula

IL GRILL

BURGER PRIME RIB 28

Boeuf Angus, mozzarella Di Bufala, tomate, oignons caramélisés,
mayo épicée sur pain pomme de terre, frites
Angus beef, mozzarella Di Bufala, tomato, caramelized onions,
spicy mayo on potato bread, fries

*A chaque vendu 1\$ remis a Opération enfants soleil

COTOLETTA ALLA MILANESE 55

Côte de veau, mezzì paccheri sauce rosée, chair de homard
Veal chop, mezzè paccheri rosé sauce, lobster meat

BRANZINO 48

Filet de loup de mer, coulis de roquette, amandes grillées
Sea bass filet, arugula coulis, grilled almonds

SALMONE 33

Filet de saumon grillé, purée de saison
Grilled salmon filet, seasonal puree

TERRA E MARE

Servis avec frites et légumes de saison / Served with fries and seasonal vegetables

POLLO 28

Suprême de poulet grillé /
Grilled chicken supreme

NY STEAK, 14oz 48

AGNELLO (4) 55

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

ENTRECÔTE AAA, 20oz 65

RIB STEAK AAA

FILET MIGNON, 7oz 65

CÔTE DE VEAU, 12oz 55

VEAL CHOP

MARE E MONTI 7oz 76

Filet mignon, queue de homard 5 oz
Filet mignon, 5 oz lobster tail

STEAK TOMAHAWK, 50oz 170

1855 Cowboy RTS 38 oz 145

STUZZICHINI

À partager - To share

Servis avec frites et légumes de saison / Served with fries and seasonal vegetables

MISTO CARNE 150

Entrecôte 20 oz, 2 saucisses, 4 côtelettes d'agneau, poulet,
sauce aux poivres
Rib Steak 20 oz, 2 sausages, 4 lamb chops, chicken, pepper sauce

MISTO PESCE 190

Tataki de thon, 2 queues de homard, 2 crabes des neiges, 1 saumon,
risotto
Tuna tataki, 2 lobster tails, 2 snowcrabs, 1 salmon, risotto

MISTO ALLA CIELO 195

Entrecôte 20 oz, suprême de poulet grillé, 1 queue de homard,
1 crabe des neiges, 4 crevettes papillons, beurre à l'ail.
Rib Steak 20 oz, Grilled chicken supreme, 1 lobster tail,
1 snowcrab, 4 butterfly shrimp, garlic butter.

MISTO TOMAHAWK 225

Tomahawk 50 oz, 2 queue de homard, 2 crevettes papillons
grillé.
Tomahawk 50 oz, 2 lobster tail, 2 grilled butterfly shrimp

SALSE E CONTORNI

Sauce aux poivres / Pepper sauce 7
Sauce aux champignons / Mushroom sauce 7
Sauce au Cognac / Cognac sauce 7
Caponata 4

Champignons sautés / Sauteed mushroom 12
Rapini 14
Frites / Fries 10
Monte Carlo 12
Saucisses italiennes / Italian sausage 14

Queue homard / Lobster tail PM
Pattes de crabe / Crab legs (4) PM



DOLCI

AFFOGATO 8

Crème glacée vanille, espresso
Vanilla ice cream, espresso

CRÈME BRÛLÉE 12

Crème brûlée, sirop d'érable, vanille, fleur de sel
Crème brûlée, maple syrup, vanilla, fleur de sel

FORMAGGIO DI LECHE 12

Fromage à la crème, biscuits Graham, Dulche de Leche
Cream cheese, Graham crackers, Dulche de Leche

SORBETTO 10

Sélection du chef
Chef's selection

FONDENTE AL CIOCCOLATO 12

Fondant au chocolat
Chocolate lava cake

CANNOLI (2) 13

Pâte frite, ricotta, zestes d'agrumes, cerises Amarena
Fried dough, ricotta cheese, citrus zest, Amarena cherries

TIRAMISU 14

Mascarpone, chocolat, biscuit doigts de dame café
Chocolate, mascarpone, lady finger biscuit, coffee

COCKTAILS DESSERTS

ESPRESSO MARTINI 16

vodka, liqueur de café, café, sirop vanille

TIRAMISU MARTINI 16

vodka liqueur tiramisù, liqueur café, café

CAFÉ ESPAGNOL 13

rhum, liqueur de café, café, crème fouettée

IRISH COFFEE 13

Irish whiskey, sirop simple café, crème fouettée

CAFÉ BRÉSILIEN 13

brandy, triple sec, kahlua, café, crème

DIGESTIFS

Limoncello	10
Amaro del capo	14
Amaretto Disaronno	10
Grand Marnier	14
Amarula crème de marula	11
Grappa poli bassano	11
Grappa poli miele	14

Isabella crème de menthe	12
Bailey's	10
Sambuca Blanche	11
Frangelico liqueur de noisette	10
Porto fladgate 20 ans	15
Porto Fladgate 2019	12