

# L'académie

CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE

DEPUIS 1984

## POUR DÉBUTER

- SALADE CÉSAR ..... 7
- SAUMON FUMÉ ..... 9
- FONDUE PARMESAN ..... 7
- SAUCISSES ITALIENNES ..... 8
- MOULES MARINARA ..... 8
- POTAGE DU CHEF ..... 3
- ESCARGOTS À L'AIL ..... 7
- COQUILLE ST-JACQUES ..... 9
- AUBERGINES GRATINÉES ..... 8
- CALMARS FRITS ..... 9
- SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN ..... 7

## VEAU OU POULET

Servi avec légumes grillés et pâtes.

**\*Les jeudis à l'italienne à 14,95**  
Choix de scallopini ou escalope.  
Ajoutez 2 \$ pour une soupe ou une salade.

### 21

- SCALLOPINI PICCATA LIMONE (vin blanc, citron)
- SCALLOPINI MARSALA (champignons, vin Marsala)
- SCALLOPINI À LA MOUTARDE (moutarde de Dijon, crème)
- SCALLOPINI CREMA FUNGHI (crème, champignons)
- SCALLOPINI PEPE ROSSO (poivre rose, cognac, crème)
- ESCALOPE PARMIGIANA (légèrement panée, tomate, gratinée)

## PÂTES

Nos sauces sont faites maison et fraîches du jour

Pâtes au blé entier disponibles pour 2 \$ de plus.

### 17

- SPAGHETTI BOLOGNAISE (tomate et viande)
- PENNE ROMANOFF (tomate, crème, poivre)
- FETTUCINI ALFREDO (crème, beurre, parmesan)
- FETTUCINI PRIMAVERA (légumes frais, huile d'olive, ail)

### NOS CLASSIQUES

### 18

- FETTUCINI NASTABA (saumon fumé, crème, poivre)
- SPAGHETTI CARBONARA (pancetta, crème, œufs)
- LASAGNE PASTICCIATA (tomate, viande, œufs, crème, champignons)
- PENNE AUX SAUCISSES ITALIENNES (rapini, poivrons, tomates, vin blanc, ail doux)
- LINGUINI CON GAMBERI (crevettes, feta, épinards, tomate)
- PENNE CON POLLO (languettes de poulet, légumes grillés, sauce balsamique)
- TORTELLINI ROSÉE (farci au veau)
- CANNELLONI (viande, ricotta, fines herbes)
- RAVIOLI (trois fromages) tomate et basilic

Tous les midis 7/7 et du dimanche au mercredi soir à **\*9,95**  
Ajoutez 2 \$ pour une soupe ou une salade.

## MOULES ET FRITES

Tous les midis 7/7 et du dimanche au mercredi soir à **\*9,95**  
Ajoutez 2 \$ pour une soupe ou une salade.

### 18

- DIJONNAISE (moutarde de Dijon)
- ROQUEFORT (crème, fromage Roquefort)
- FLAMANDE (vin blanc, poireaux, crème)
- MARINIÈRE (vin blanc, citron, beurre)
- MADAGASCAR (cognac, crème, poivre vert)
- À L'ITALIENNE (vin blanc, sauce tomate, ail)
- PROVENÇALE (vin blanc, ail, tomates, oignons)
- MÉDITERRANÉENNE (feta, tomates, vin blanc, origan)

# L'académie

CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE

DEPUIS 1984

## LA TERRE

Servi avec  
pommes de terre et  
légumes frais

**POUTINE GOURMET**  
(filet mignon, sauce  
au poivre, fromage  
en grains)

19

MAGRET DE CANARD ..... 27  
(sauce au porto et framboises)

CARRÉ D'AGNEAU ..... 30  
(sauce au romarin)

FILET MIGNON (AAA) ..... 30  
(sauce au porto)

BIFTECK COUPE N.Y. (AAA) ..... 30  
(sauce au poivre)

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ ..... 21  
(au poivre rose ou à la limette)

## LA MER

Servi avec  
riz et légumes frais

**RISOTTO**  
(crevettes, roquette  
et citron)

20

PÉTONCLES ..... 28  
(fines herbes)

LANGOUSTINES ..... 29

CREVETTES ..... 27  
(crème d'ail)

SAUMON DE L'ATLANTIQUE ..... 22  
(crème de basilic)

THON YELLOWFIN AU POIVRE ..... 29  
(vinaigrette au gingembre, coriandre et soya)

PRISE DU JOUR ..... prix du marché

## EAUX, CAFÉ, DESSERTS

Votre serveur(se) vous présentera  
notre plateau de desserts

EAUX DU MONDE ..... 3 / 6

CAFÉ ..... 2

THÉ ..... 2

GÂTEAUX ..... 7

CRÈME GLACÉE MAISON ..... 6

BOISSONS GAZEUSES ..... 3

ESPRESSO ..... 3

CAPPUCCINO ..... 4

CRÈME CARAMEL ..... 5

CRÈME BRÛLÉE ..... 6

## MENU POUR ENFANTS

Servi avec une boisson gazeuse ou  
un verre de lait (12 ans et moins).

POULET GRILLÉ ..... 7

FETTUCINI ALFREDO (crème, beurre, parmesan) ..... 5

SPAGHETTI BOLOGNAISE (tomate, viande) ..... 5

PENNE NAPOLITAIN (tomate, basilic) ..... 5