

Restaurant L'Académie

apportez votre vin

POUR DÉBUTER

Salade César \$9
Saumon Fumé \$14
Fondus Parmesan \$12
Saucisses Méditerranéennes \$13
Moules Marinara \$11
Escargots à l'ail \$10
Coquille St-Jacques \$16
Calmars Frits \$14
Galette de Crabe \$15
Aubergines Gratinées \$15
Antipasto: Parmesan Frit, Saucisses,
Calmars \$19
Potage du Chef \$5
Salade Maison \$5

MOULES ET FRITES MAISON

TOUS LES MIDI 7/7 ET DU DIMANCHE AU MERCREDI SOIR \$18
ajouter \$4 pour une soupe ou salade, et café ou thé

\$23

Dijonaise (moutarde de Dijon, crème)
Roquefort (crème, fromage Roquefort)
Provençale (vin blanc, ail, tomates, oignons)
Flamande (vin blanc, poireaux, crème)
Marinière (vin blanc, citron, beurre)
Madagascar (cognac, crème, poivre vert)
À l'Italienne (vin blanc, sauce tomate, ail)

POUTINE SIGNATURE

Filet Mignon (sauce au poivre) \$24
Canard Confit (sauce au Porto) \$23
Saucisse Méditerranéenne,
Pancetta (sauce Marsala) \$20

PÂTES FRAÎCHE

TOUS LES MIDI 7/7 ET DU DIMANCHE AU MERCREDI SOIR \$17

ajouter \$4 pour une soupe ou salade, et café ou thé
NOTES SANS GLUTEN DISPONIBLE POUR \$3

Spaghetti Bolognaise (tomate & viande) \$20
Penne Romanoff (sauce rosé, poivre concassé) \$20
Fettuccini Primavera (légumes frais, huile d'olive, ail) \$20
Fettuccini Alfredo (crème, beurre, parmesan) \$20

22\$

Fettuccini Nastaba (saumon fumé, crème, poivre concassé)
Lasagna Pasticciata (tomate, viande, oeufs, crème, champignons)
Penne Con Pollo (poulet, légumes grillés, tomates séchées)
Linguini Con Gamberi (crevettes, fêta, épinards, tomate)
Cannelloni (viande, ricotta, fines herbes)
Linguini Con Salsiccia (escargots, crème d'ail, tomates séchées et basilic)
Spaghetti Carbonara (pancetta, crème, oeuf)
Tortellini Rosée (farci au veau)
Ravioli (trois fromages, tomate et basilic)
Gnocchi À la Napolitaine (tomate, basilic et parmesan)
Penne aux Saucisses Italiennes (épinards, poivrons, tomates, ail doux)
Penne Di Trieste (prosciutto, champignons, sauce rosée)

SUPRÊME DE POULET

SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES FRAIS

Jeu à la Folie \$20

\$25

Cajun (sauce moutarde & échalote)
Au Poivre Rose (sauce à la crème, Brandy)
Con Funghi (champignons sautés, crème, tomates séchées)
Santa Fe (épinards et poivrons sautés, fromage de chèvre)

VEAU AU LAIT

SERVI AVEC PÂTES ET LÉGUMES GRILLÉS

Jeu à l'Italienne \$22

\$27

Scallopini Picatta Limone (vin blanc, citron)
Scallopini Marsala (champignons, vin Marsala)
Scallopini à la Moutarde (moutarde de Dijon, crème)
Scallopini au Champignons Sauvage (chèvre, tomate séchées)
Escalope Parmigiana (légèrement panée, tomate, gratinée)
Scallopini Duo Pepe (crème, cognac, poivre vert & rose)
Scallopini San Daniele (pancetta, épinards, sauce à la crème)

LA TERRE

SERVI AVEC POMME DE TERRE ET LÉGUMES FRAIS

Magret de Canard (sauce au Porto et framboises) \$38
Filet Mignon (AAA) 8oz (sauce au Porto) \$46
Carré D'Agneau (sauce au romarin) \$49
Contre Filet (AAA) 12oz (Sauce au poivre) \$45

LA MER

SERVI AVEC RIZ ET LÉGUMES FRAIS

Saumon De L'Atlantique (salsa aux fines herbes et limette) \$29
Crevettes Géantes (crème d'ail) \$39
Thon Yellowfin Au Poivre (vinaigrette au gingembre, coriandre et soya) \$33
Mosaïque (filet mignon (AAA) , crevettes géantes) \$49

SALADE GOURMANDISE

Salade César au Saumon Grillé \$26
Salade Méditerranéenne avec Poulet Grillé (citron, fines herbes, fêta) \$24
Salade César au Crevettes Cajun \$22

SÉLECTION DE TARTARE

SERVI AVEC FRITES

Tartare de Saumon \$30
Tartare de Thon aux Saveurs D'Asie \$34
Tartare de Boeuf (AAA) \$30

PIZZA GOURMET

Anatra (canard confit, oignons caramélisés, fromage roquefort & mozzarella) \$23
Fradiavolo (crevettes, tomate, ail chili doux, échalottes, fromage pecorino romano & mozzarella) \$22
Afumicato (saumon fumé, sauce aux herbes, huile d'olive, capres, oignons, mozzarella) \$22
Carnacina (filet mignon, sauce aux herbes à l'ail, épinards, oignons, parmesan, mozzarella) \$24
Mediterraneo (saucisses grecque, huile d'olive oregan,ail, tomates, fêta, mozzarella) \$20

MENU ENFANT

12 ANS ET MOINS

SERVI AVEC UNE BOISSON GAZEUSE OU VERRE DE LAIT

Mini Poutine Classique \$7
Pasta Penne (Napolitaine, Alfredo ou Bolognaise) \$7

EAUX, CAFÉ, DESSERT

Eaux Minérale P: \$3 G: \$6	Espresso \$4
Boisson Gazeuses \$3	Cappuccino \$5
Café ou Thé \$3	Latte \$5
	Carte des Desserts \$8

15% DE RABAIS SUR LA TABLE D'HÔTE POUR LES MEMBRES VIP DU MUSÉE

nos spéciaux ne sont pas valide la St-Valentin, Fête des Mères et certains événements