

BLANDINO RESTAURANT

ANTIPASTI

FOCACCIA DI CASA	Pecorino, Parmigiano et beurre aux herbes <i>Pecorino, Parmigiano and herbs butter</i>	10
CRUDO DI PESCE	Fenouil, olive Taggiasche, agrumes, citron <i>Fennel, Taggiasche olives, citrus, lemon</i>	27
BATTUTO DI MANZO	Filet de bœuf, artichauts frits, Parmigiano, aioli aux tomates, herbes fraîches <i>Fried artichoke, Parmigiano Reggiano, sundried tomato, herb salad</i>	23/35
BURATTA	Avec sa garniture du moment <i>Chef inspiration garnish</i>	27
CALAMARI FRITTI	Sel au citron et romarin, aioli aux tomates <i>Lemon and rosemary salt, tomatoes aioli</i>	22
ARANCINI	Riz, fromages Italiens, sauce tomate <i>Rice, Italian cheeses, tomato sauce</i>	18
POLPETTES DI CASA	Boulettes de viande au veau et au bœuf, sauce tomate maison et Parmigiano <i>Veal and beef meatballs, home made tomato sauce, Parmigiano</i>	23
PIATTO DI SALUMI	Assortiment de 3 charcuteries et crostinis à l'huile d'olive, noix rôties, fruits séchés et légumes Italien marinés <i>Assortment of 3 cured meats, olive oil crostinis, toasted nuts, sundried fruits and Italian marinated vegetables</i>	35
PIATTO DI FORMAGGI	Assortiment de 3 fromages Italiens et crostinis à l'huile d'olive, noix rôties, fruits séchés et légumes Italiens marinés <i>Assortment of 3 Italian cheeses, olives oil crostinis, toasted nuts, sundried fruits and Italian marinated vegetables</i>	37
BRUSCHETTA DI RICOTTA	Pain à l'huile d'olive, zeste de citron, miel épicé, pistaches rôties, poivrons rôtis, figues séchées <i>Olive oil bread, lemon zest, hot honey, toasted pistachios, roasted peppers, sundried figs</i>	19

INSALATA

INSALATA CESARE	Laitues saisonnières, croûtons maison, bacon croustillant, Parmigiano Reggiano - Ajouter poulet rôti \$12 <i>Seasonal greens, croutons, crispy bacon, Parmigiano Reggiano - Add roasted chicken \$12</i>	22
INSALATA BLANDINO	Laitues saisonnières, légumes du Québec rotis, orange sanguine, amandes grillées <i>Seasonal greens, Québec roots vegetables, blood orange, toasted almonds</i>	18

PASTA

GNOCCHI AL POMODORO	Tomates San Marzano mijotées, Parmigiano Reggiano, huile d'olive <i>Slowcooked San Marzano tomatoes, Parmigiano Reggiano, olive oil</i>	27
CAVATELLI AI FUNGHI	Champignons du Québec rôtis, truffe noire Italienne, crème assaisonnée, Parmigiano Reggiano <i>Roasted Quebec mushrooms, Italian black truffle, seasoned cream, Parmigiano Reggiano</i>	35
TAGLIATELLE AL RAGU	Épaule de porc et de bœuf mijotée, demi glace, tomates San Marzano mijotées, légumes d'hiver, Pecorino Romano <i>Slow braised beef and pork shoulder, demi glace, Slowcooked San Marzano tomatoes, winter greens, Pecorino Romano</i>	36
CASARECCE AL PESTO	Pesto de fleur d'ail, persil et basilic, pistaches rôties, Parmigiano Reggiano <i>Parsley basil and garlic flower pesto, roasted pistachios, Parmigiano Reggiano</i>	28
SPAGHETTI AI GAMBERI	Crevettes géantes Black Tiger, tomates cerises mijotées, Bisque de Homard, Pinot grigio <i>Black Tiger shrimps, slow cooked cherry tomatoes, Lobster bisque, Pinot grigio</i>	42

SECONDI

BURGER BLANDINO	Burger de boeuf Angus, pain brioché, aioli aux tomates séchées, Fontina fumé, roquette servi avec frites maison ou salade maison <i>Angus Beef burger, brioche bun, sundried tomato aioli, smoked Fontina, arugula, house fries or house salad</i>	27
FILETTO DI MANZO	Filet mignon Angus vielli à sec, légumes de saison, pommes de terre rattes rôties, sauce crémeuse au poivre à l'ancienne <i>Grilled dry aged Angus filet mignon, seasonal vegetables, roasted fingerling potatoes, rustic pepper sauce</i>	64
POLLO ARROSTITO	Poitrine de poulet au citron et romarin, légumes de saison, pommes de terre rattes rôties, sauce crémeuse à l'ail confite et moutarde à l'ancienne <i>Lemon and rosemary bone-in chicken breast, seasonal vegetables, roasted fingerling potatoes, confit garlic and heritage mustard cream sauce</i>	34
BISTECCA DI CONTROFILETTO	Contrefilet Angus vielli à sec, légumes de saison, pommes de terre rattes rôties, sauce crémeuse au poivre à l'ancienne <i>Grilled dry aged Angus Striploin, seasonal vegetables, roasted fingerling potatoes, rustic pepper sauce</i>	60
PESCATO DEL GIORNO	Poisson du jour, légumes et accompagnements saisonniers <i>Catch of the day, side and seasonal vegetables</i>	MP / MP

PIZZA

MARGHERITA	Tomates San Marzano, Fior di latte, Pesto de fleur d'ail, de persil et de basilic <i>San Marzano tomatoes, Fior di latte, Parsley, basil and garlic flower pesto</i>	23
PEPPERONI	Tomates San Marzano, Fior di latte, pepperoni, miel épicé maison <i>San Marzano tomatoes, Fior di latte, pepperoni, house made hot honey</i>	26
PROSCUITTO E FICHI	Sauce blanche, figues, pistaches, roquette, Proscuitto <i>White sauce, figs, pistachios, arugula, proscuitto</i>	33
CONSERVA E FONTINA	Tomates San Marzano, artichauts marinés, tomates séchées, zucchini grillés, Fontina <i>San Marzano tomatoes, marinated artichokes, sundried tomatoes, grilled zucchini, Fontina</i>	29
CINQUE FORMAGGI	Sauce blanche crémeuse, Fior di latte, Fontina, Pecorino Romano, Parmigiano Raeggiano, Cacciocavallo fumé <i>Creamy white sauce, Fior di latte, Fontina, Pecorino Romano, Parmigiano reggiano, smoked Caccicocavallo</i>	34
SALAMI PIQUANTE	Tomates San Marzano, Fior di latte, Sopressata épicé, poivrons rôtis marinés, aubergines marinés, miel épicé maison <i>San Marzano tomatoes, fior di latte, spicy Sopressata, roasted marinated peppers, marinated eggplant, house made hot honey</i>	30

DOLCI

CANNOLO	Ricotta sucrée, Confiture de cerises Amarena et baies / <i>Sweet ricotta, Amarena cherry and berry jam</i>	10
CHEESECAKE	Confiture de citrons et figues, pistaches / <i>Fig and lemon jam, pistachios</i>	13
TORTA DI CHOCOLATO	Marmelade d'agrumes, amandes / <i>Citrus marmalade, Almonds</i>	12
PIZZA AL NUTELLA	Nutella et sucre en poudre / <i>Nutella, powdered sugar</i>	21

