



Pizza

- Napolitana 11
Sauce tomate, basilic, origan et mozzarella.
- Giardino 11
Sauce tomate, légumes frais, basilic, origan et mozzarella.
- Mediterraneo 13
Tomates séchées, épinards, champignons portobello, fromage mozzarella et fromage de chèvre.
- Tradizionale 12
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons verts et mozzarella.
- Savoura "Le Sainte-Rose" 13
Poivrons rouges grillées, olives noires, artichauts, champignons, origan et mozzarella.
- Margarita 13
Tomates savoura, basilic frais, huile d'olive de première pression à froid, parmesan Grana Padano vielli importé.



Pesci

- Gamberi con aglio e vino bianco 22
Crevettes sautées à l'ail, huile d'olive, échalottes, vin blanc et sauce citron.
- Pavé de saumon aux agrumes & crevettes grillées 23
- Truite grillée alla picatta 19
Sauce au vin blanc, crème, câpres et tomates.
- Filet de doré à la provençale 22
Ail, vin blanc, échalottes, tomates savoura, huile d'olive.
- Mahi-mahi "Le Saint-Rose" 20
Artichauts, poivrons rouges, romarin, légèrement tomaté.
- Assiette de pétoncles géants 23



Griglia et Mare

- Filet mignon "AAA" 25
8 oz 25
10 oz 31
- Bifteck de côte "AAA" 20
12 oz 20
16 oz 27
- Tournedos de boeuf Angus AAA aux champignons 19
- Assiette mixte de grillades 24
1 filet de poulet, 1 tournedos de boeuf Angus, 1 saucisse italienne.
- 3 filets de médaillons grillés & crevettes papillon 22
- Filet mignon grillé 8oz & 3 langoustines à l'ail 32
- Poitrine de poulet mariné & 3 crevettes papillon 23
- Spécial "Le Sainte-Rose" 36
1 filet mignon 8 oz, 2 crevettes papillons, 2 langoustines à l'ail, 2 pétoncles panées.

- Tous les plats de Griglia et Mare sont servis avec patates et légumes -

Pastas

- Linguini alla Carbonara 14
Pancetta, huile d'olive de première pression à froid, basilic et persil frais, oeuf, échalottes, crème, vin blanc et parmesan Grana Padano vielli importé.
- Ravioli alla Giovanni 14
Pancetta, tomates séchées, olives noires, champignons portobello, crème, brandy, échalottes et poivre moulu.
- Linguini Pescatore "Sainte-Rose" 19
Crevettes, calmars, moules, palourdes Littleneck, pétoncles, ail rôti, échalottes, câpres, fines herbes, Cinzano rosso et sauce tomate.
- Tortellini alla Gigi 13
Tortellini, champignons de Paris, échalottes, vin blanc, sauce rosée et parmesan Grana Padano vielli importé.
- Penne primavera 13
Courgettes, aubergines, champignons, échalotes, épinards frais, ail, mélange de poivrons, sauce tomate et vin blanc.
- Fettucini alla fiorentina 13
Crème, épinards frais, vin blanc et parmesan Grana Padano vielli importé.
- Spaghetti alla Puttanesca 14
Câpres, olives noires, anchois, échalottes, basilic, persil frais, vin blanc et sauce tomate.
- Penne arrabiata 12
Sauce tomate, ail, piments jalapenos et vin blanc.
- Spaghettini alla bolognese 12
Sauce à la viande maison.
- Canneloni farcis au veau sauce cardinale 13
Sauce rosée.
- Lasagne di Carne 14
Sauce à la viande maison avec fromage mozzarella.
- Linguini alle vongole 14
Sauce marinara, palourdes, ail échalottes, vin blanc ou sauce à la crème.

EXTRA BOULETTES DE VIANDES +4



Vitello

- Escalope de veau "Le Sainte-Rose" 19
Asperges, artichauts, crème, brandy, vin blanc et safran.
- Escalope de veau parmigiana 20
Sauce tomate maison, mozzarella et parmesan.
- Escalope de veau alla marsala 18
Champignons, sauce demi-glace et vin marsala.
- Escalope de veau alla di parma 21
Champignons, échalottes, prosciutto, sauce demi-glace et porto.
- Escalope de veau Toscana 21
Légumes grillés, pesto, épinards et sauce tomate.

- Tous les plats de Vitello sont servis avec légumes et pâtes -

Pollo

- Pollo parmigiano 19
Filet de poulet dans une chapelure, garni de mozzarella et sauce tomate.
- Pollo alla griglia 18
Poitrine de poulet marinée et grillée aux fines herbes.
- Pollo alla giardiniera 19
Filet de poulet grillé, courgettes, poivrons rouges, sauce jardinière et fromage de chèvre.
- Pollo al porto et funghi 21
Filet de poulet, échalottes, champignons, huile d'olive, vin blanc, demi-glace, porto et champignons.

- Tous les plats de Pollo sont servis avec patates et légumes -



Insalata

- Insalata casalinga 6
Notre salade maison.
- Insalata cesare 8
Avec notre délicieuse vinaigrette.
- Insalata cesare con pollo 14
Salade César, filet de poulet grillé, fromage parmesan et croûtons.
- Insalata con pollo 16
Salade mixte, filet de poulet grillé, artichauts, coeurs de palmier, avocat et croûtons.

CHOIX DE VINAIGRETTE : italienne crémeuse ou balsamique.



Antispasti

Fondue de brie maison & bruschetta 9
Tomates italiennes avec huile d'olive de première pression à froid, ail, oignons, pesto de basilic. Servi avec fondu de brie maison.

Bruschetta della casa 6
Tomates italiennes, huile d'olive de première pression à froid, oignons, origan, basilic et ail. Le tout servi avec du pain à l'ail grillé.

Croûtons de fromage de chèvre chaud 9
Fromage de chèvre fondu, croûtons de pain aux olives, tomates semi-sèches, olives Kalamata.

Calamari fritti 11
Calmars croustillants servis avec sauce arrabiata et citron.



Saumon fumé "Le Saint-Rose" 10
Saumon frais de l'Atlantique fumé maison, rubans de concombre, huile d'olive de première pression à froid et câpres cappucine. Le tout garni de micro herbes organiques.

Escargots à l'ail 7
Escargots sautés avec des poivrons, vin blanc, sauce tomate, romarin, thym et échalottes.

Escargots à l'ail & Funghi gratinés 9

Saucisses Italiennes grillées au gratin 9

Cocktail de crevettes du Pacifique

10



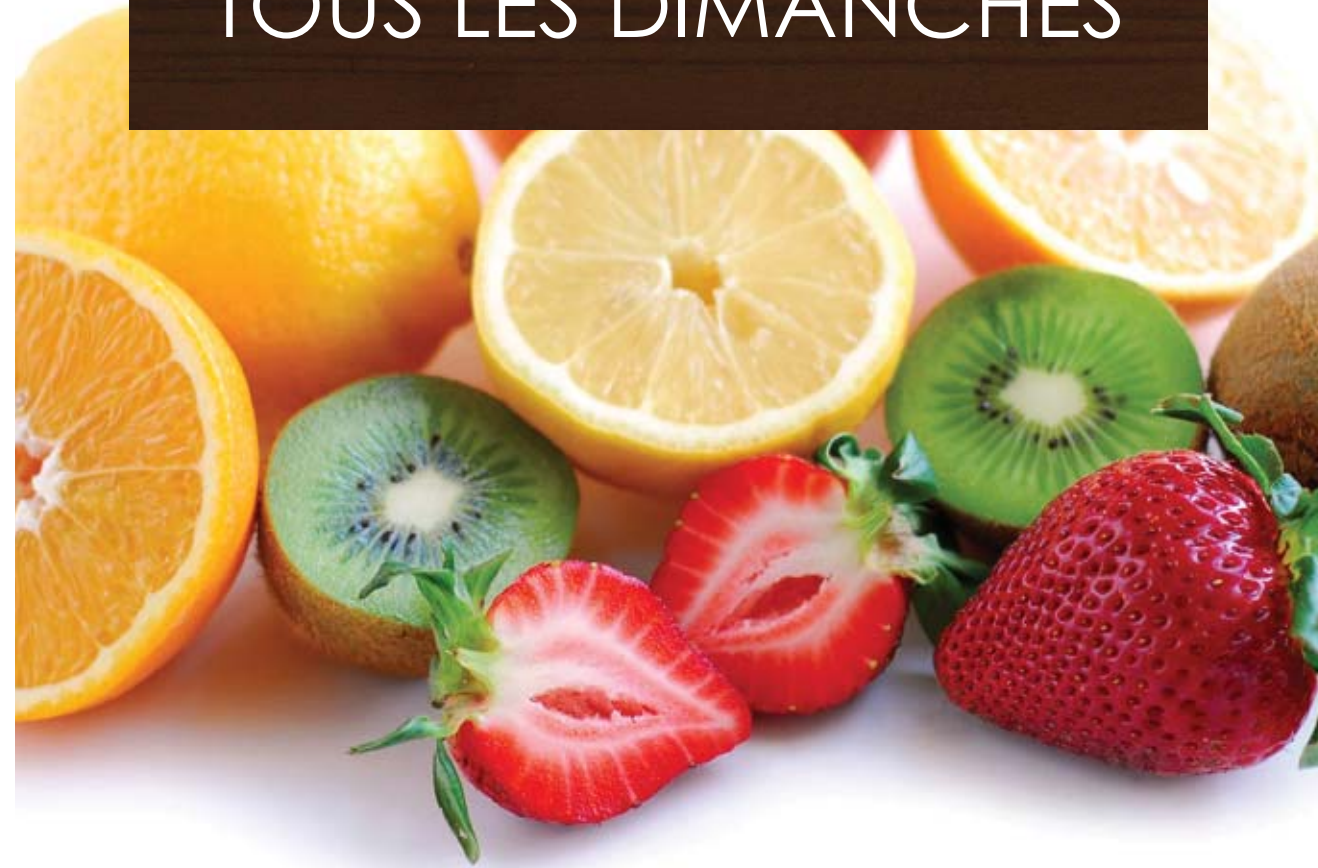
Zuppe

Zuppa del Giorno 4
Soupe du jour

Zuppa à l'oignon gratiné 7

Brunch familial

TOUS LES DIMANCHES



Menu Enfants

Disponible du lundi au vendredi

Mini Spaghetti

Mini pizza avec frites

Filets de poulet panés

Mini burger avec frites



Le Ste Rose

