

ENTRÉES FROIDES

Bruschetta façon Paparazzi	6.95
<i>tomates, olives noires, tomates séchées et huile d'olive extra vierge</i>	
Terrine aux gibiers	8.95
<i>servie avec croûtons et confit d'oignon fait maison</i>	
Tartare de thon sur croûtons ♥	14.95
<i>tartare de thon épicé servi sur croûtons, accompagné d'une salade du chef</i>	
Avocat royal ♥	15.95
<i>demi avocat farci de tartare de thon, tartare de saumon et kanikama</i>	
Antipasto maison	10.95
<i>combinaison de hors d'œuvre du chef</i>	
Saumon fumé	12.95
<i>citron, oignon rouge et huile d'olive extra vierge</i>	
Bizoux d'amour ♥	11.95
<i>sashimis de saumon farcis de coriandre et sauce miso</i>	
Mini Butterfish ♥	9.95
<i>lanières de butterfish accompagnées d'une sauce relevé</i>	
Hiyashi Wakame	9.95
<i>combinaison de salade d'algues marinées et mesclun</i>	
Maki Paparazzi ♥	18.95
<i>homard épicé, kanikama, coriandre et concombre enroulés dans une feuille de riz</i>	
Tatake de thon	14.95
<i>lanières de thon frais saisies dans une sauce au gingembre et échalotes</i>	
Maki Infiniti ♥	14.95
<i>homard épicé enroulé dans une feuille de concombre</i>	

ENTRÉES CHAUDES

Rondelles de calmars	8.95
<i>légères et croustillantes, coulis de tomates épicées et citron</i>	
Rouleaux impériaux	5.95
<i>porc et légumes de saison</i>	
Ebi Tempura	7.95
<i>lanières de légumes et crevettes géantes enrobées de pâte légère et croustillante</i>	
Légumes Tempura	5.95
<i>lanières de légumes enrobées de pâte légère et croustillante</i>	
Acura ♥	11.95
<i>sashimis de saumon légèrement panés, nappés d'une sauce sésame et échalotes</i>	
Sushi flambé ♥	13.95
<i>tartare de pétoncles flambé à la Sambuca</i>	
Cuisses de cailles en tempura ♥	9.95
<i>servies sur salade du chef et sauce sésame</i>	
Maki Dragon ♥	15.95
<i>maki de tartare de thon en tempura</i>	
Raviolis japonais	9.95
<i>raviolis frits, farcis aux crevettes, légumes de saison et gingembre</i>	

SOUPES

Soupe du jour	3.95
<i>sélection du jardinier</i>	
Soupe miso	3.50
<i>algues, tofu, échalotes et consommé de fèves de soya</i>	

SALADES

Salade au poulet grillé

entrée 10.95 repas 16.95

poulet grillé, rouleaux impériaux, concombres, et bruschetta de tomate

Salade Papparazzi

entrée 10.95 repas 16.95

saumon fumé, kanikama, câpres, oignons, citron et huile d'olive extra vierge

Salade Méditerranéenne

entrée 9.95 repas 15.95

artichauts, cœurs de palmiers marinés, champignons, olives noires et oignons rouges

TARTARES

Tous les tartares sont accompagnés d'une salade du chef

Servi avec frites : extra de 1.50\$

Tartare de bœuf façon Papparazzi

entrée 11.95 repas 21.95

filet de bœuf finement coupé à la main et assaisonnement maison

Tartare de thon

entrée 15.95 repas 29.95

thon rouge frais, huile de sésame grillé et sauce épicée

Tartare de pétoncle

entrée 14.95 repas 28.95

pétoncles légèrement épicés, œufs de poisson volant, cantaloup et tempura

Tartare de saumon

entrée 10.95 repas 20.95

saumon légèrement épicé, mélangé avec du tempura et de l'avocat

POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de Pangasius à l'italienne 16.95
au gratin de parmesan, tomates, olives noires et pesto

Filet de saumon style thaï 17.95
filet de saumon grillé et sa salsa de Tom Yam aux pommes et menthe fraîche

Filet de sole Pascara 17.95
au gratin de parmesan, saumon fumé, câpres, crème et vin blanc

Filet de thon style thaï 25.95
filet de thon grillé et sa salsa aux pommes, menthe, citronnelle et jus de lime

Crevettes tigrées sautées aux champignons 18.95
avec sauce orientale au gingembre, légumes et riz vapeur

Sauté de pétoncles à l'ail et gingembre 22.95
avec sauce orientale et légumes de saison

PASTAS

Penne alla campagnola 14.95
sauce arrabiatta, saucisses italiennes, oignons, poivrons et champignons

Penne all Gigi 15.95
jambon, lardons, champignons, oignons et sauce rosée

Penne all'arrabiatta 13.95
sauce tomate épicée et vin blanc

Penne au saumon fumé 15.95
vin blanc, crème, sauce tomate et parmesan

Penne méditerranéenne 14.95
tomates, artichauts, cœurs de palmier, oignons, champignons et olives noires

Linguine pesto rosa	14.95
<i>nappé d'une sauce rosée au pesto rouge, brie et parmesan</i>	
Linguine misto di mare	20.95
<i>sauce tomate, pétoncles, calmars, crevettes et palourdes</i>	
Linguine Vongole	14.95
<i>sauce rosée, palourdes, oignons et vin blanc</i>	
Fettucini carbonara	15.95
<i>sauce Alfredo, lardons, jambon et oignons</i>	
Fettucini gorgonzola	15.95
<i>sauce onctueuse à la crème et fromage gorgonzola</i>	
Fettucini primavera	14.95
<i>légumes de saison sautés, sauce tomate et vin blanc</i>	

VIANDES

Scaloppine de veau Angelico	17.95
<i>escalope de veau glacé au vin rouge, champignons, lardons et échalotes</i>	
Scaloppine de veau gorgonzola	17.95
<i>escalope de veau glacé au vin rouge, demi-glace et fromage gorgonzola</i>	
Scaloppine de veau parmigiana	17.95
<i>escalope de veau gratinée au mozzarella et parmesan</i>	
Scaloppine de veau Marsala	17.95
<i>escalope de veau flambée à la marsala, demi-glace, crème et champignons</i>	
Poulet général Tao façon Papparazzi	16.95
<i>morceaux de poulet enrobés d'une pâte légère et croustillante, riz et légumes</i>	
Blanc de volaille grillée	16.95
<i>au gratin de brie et pesto, sauce forestière</i>	

Mignon de bœuf grillé	23.95
<i>sauce aux champignons ou au poivre de Madagascar</i>	
Filet mignon de bœuf en sashimi	22.95
<i>légèrement braisé, sauce au gingembre, échalotes et sésame servi avec salade du chef</i>	
Jarret d'agneau façon Toscane	19.95
<i>braisé au vin rouge, tomates, fines herbes et jus de cuisson</i>	
Osso-bucco style Papparazzi	19.95
<i>servi sur pâtes sauce napolitaine et jus de cuisson</i>	
Côte de veau grillée	28.95
<i>glacé au vin rouge, demi-glacé et fines herbes</i>	
Carré d'agneau aux fines herbes du jardin	29.95
<i>sauce au romarin, vin rouge et fleur d'ail</i>	
Ris de veau flambé au Cognac	19.95
<i>demi-glacé, crème, bouquet de Provence et champignons</i>	

PIZZAS

Pomodoro, basilico et mozzarella	14.95
<i>sauce tomate, pesto maison, mozzarella, parmesan et tomates fraîches</i>	
Pesto-Primavera	15.95
<i>sauce tomate, pesto, mozzarella, champignons et légumes de saison</i>	
Quatre fromages	18.95
<i>sauce alfredo, mozzarella, chèvre, parmesan et gorgonzola</i>	
Saumon fumé	17.95
<i>sauce tomate, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé</i>	
Papparazzi	16.95
<i>sauce tomate, saucisses italiennes, champignons, olives, échalotes et parmesan</i>	

Menu Aphrodisiaque

Rouleaux impériaux et sa sauce tériyaki

ou

Terrine aux cinq gibiers et son confit d'oignon

ou

Bruschetta façon Papparazzi

ou

Tartare de saumon (suppl : 5.00)

* * * * *

Velouté du jour

ou

Soupe Miso aux algues et tofu

* * * * *

*Filet de saumon au gratin de parmesan, tomates,
olives noires et pesto*

ou

Poulet du général Tao façon paparazzi

ou

Veau parmigiana et pasta al pomodoro

ou

Penne au saumon fumé sauce pied montaise

ou

Mignon de bœuf grillé, sauce au poivre de Madagascar

ou

Assiette de Sushi Yin (10 mcx)

ou

Assiette de Sushi Yan (12 mcx)

(suppl : 5.00)

* * * * *

Pâtisserie du jour

* * * * *

Thé / Café

30.95

* * * * *

Vins sélectionnés :

Gabbiano Chianti

Toscane, rouge

35.00

Pinot Grigio Gabbiano

Toscane, blanc

35.00