

VENEZIA

Bruschetta

~~~

Caesar Salad or House Salad

~~~

Pollo Parmigiano ~ Breaded chicken breast topped with our house cheese blend and an herb smoked tomato sauce served with linguine in a roasted garlic sherry parmesan sauce *Poitrine de poulet pannée, garnie de notre mélange de fromages maison et de sauce tomate aux fines herbes, accompagnée de linguine dans une sauce au sherry, parmesan et à l'ail*

Salmon ~ Grilled salmon with a honey Dijon dill glaze topped with goat's cheese and served with herbed rice pilaf, swiss chard and buttered carrots *Filet de saumon grillé glacé à la moutarde dijon au miel et aneth garni de fromage de chèvre servi avec riz pilaf aux herbes, bettes à carde et carottes au beurre*

Grilled Strip Steak ~ Seasoned 12oz. Alberta Angus strip steak with a wild mushroom demi glaze served with roasted garlic mashed potatoes and roasted vegetables *12 onces assaisonné Alberta Angus steak avec une demi-glace aux champignons sauvages servi avec pommes de terre en purée à l'ail rôti et légumes rôtis*

~~~

Dessert

Coffee or Tea