



Le restaurant panoramique tournant de Montréal situé au 30^e étage
Montreal's revolving rooftop restaurant located on the 30th floor
Agrémentez votre festin d'une vue éblouissante sur Montréal
Spice up your dinner with a breathtaking view of Montreal

VIVA ITALIA!

Du 8 janvier au 20 mars 2010, découvrez les spécialités culinaires de **L'ITALIE** au **TOUR DE VILLE**. Notre chef vous propose de savoureux mets rehaussés de tomates, d'herbes fraîches et d'huile d'olive. **Buono Appetito!**

*From January 8 to March 20, 2010, come to discover our new theme buffet featuring the fine cuisine of ITALY at TOUR DE VILLE, Montreal's only revolving rooftop restaurant. Our Chef will gladly prepare plentiful and refined dishes redolent with tomatoes, fine herbs and olive oil. **Buono Appetito!***

Buffet Caldo e freddo - Buffet chaud et froid

Zuppa - Soupes

Soupe de poulpe à la Maruzzara
White and red bean soup à la Maruzzara
Velouté de volaille aux châtaignes et au cidre de pommes
Chicken velouté with chestnuts and apple cider

Antipasti - Entrées froides

Frittata aux artichauts et poivrons
Artichoke and pepper frittata
Caponata sicilienne
Thon aux olives sur tartelettes au basilic
Tuna with olives on basil tartlets
Gamberi al limone (crevettes au citron et persil)
Shrimps with lemon and parsley
Bruschetta et tapenade d'olives
Bruschetta and olive tapenade
Cipolline au vinaigre balsamique
Cipollini with balsamic vinegar
Palette de légumes grillés, bagna cauda aux anchois et à l'ail
Grilled vegetables, bagna cauda with anchovy and garlic
Prosciutto, melon et figues
Prosciutto, melon and figs
Terrine de lapin aux noisettes
Rabbit terrine with hazelnuts
Mini pâté en croûte

Insalate – Salades

Salade d'orange et fenouil
Orange and fennel salad
Salade de calmars aux poivrons
Squid and pepper salad
Salade de pois mange-tout, artichauts et champignons marinés
Snow pea, artichoke and marinated mushroom salad
Salade d'orzo, saucisses italiennes et chanterelles
Orzo salad with Italian sausages and chanterelles
Salade de foie de veau, oignons et vinaigre balsamique blanc
Calf's liver salad with onions and white balsamic vinegar
Salade de melon, coppa et arragula
Melon, coppa and arragula salad
Salade de pois chiches et aubergines marinées
Chickpea and marinated eggplant salad
Salade romaine, endives et feuilles de mâche
Romaine, endive and Lamb's lettuce
Vinaigrettes assorties
Assorted vinaigrettes

Les incontournables du Tour de Ville - *Our most favorite dishes*

Saumon fumé et ses garnitures
Smoked salmon with garnishes
Crevettes géantes, mayonnaise aux olives et tomates séchées
Jumbo shrimps, olive and sun dried tomato mayonnaise
Carré d'agneau rôti à la provençale
Roasted rack of lamb Provençale-style

Pasta - *Station de pâte*

Pâte du jour apprêtée par notre chef et selon votre goût.
Prepared by our Chef, fresh pasta with choice of garnishes.

I piatti caldi - *Délices chauds*

Mignons de bœuf au bresaola di Sienna
Bresaola di Sienna beef tenderloin
Cuisses de lapin à la crème et aux châtaignes
Rabbit legs with chestnut cream sauce
Filet et ris de veau au Marsala
Veal tenderloin and sweetbread, Marsala sauce
Carré de porcelet au citron et fromage bleu
Rack of piglet with lemon and blue cheese sauce
Poitrines de pintades aux épinards et pignons de pins, sauce à l'orange
Breast of guinea fowl with spinach and pine nuts, orange sauce
Arancini de Francesca
Brochettes de fruits de mer marinés aux agrumes, compote d'oignons et céleri
Marinated seafood brochettes with citrus fruit, celery and onion compote
Pavé de morue à la coriandre aux tomates et oignons
Codfish with coriander, tomatoes and onions
Polenta en crème au parmesan
Polenta with parmesan cheese
Riz biologique acquarello aux petits légumes
Acquarello organic rice with vegetables
Gratin de pommes de terre aux champignons sauvages
Potatoes au gratin with wild mushrooms
Bouquetière de légumes
Market fresh vegetables
Paupiettes d'aubergines à la Sarde
Eggplant rolls à la Sarde

Cestino di pane assortito - *Panier du boulanger*

Pain aux olives, pain aux tomates séchées et focaccia
Olive bread, sun dried tomato bread and focaccia

Formaggi italiani / *Fromages d'Italie*

I dolci - *Trouvailles du pâtissier*

Gâteau à la pâte d'amandes - *Almond paste cake*
Gâteau amaretto – *Amaretto cake*
Mousse aux poires et marrons - *Pear and chestnut mousse cake*
Tartufo à l'orange - *Tartufo with orange flavour*
Verrines cappuccino - *Verrines tiramisu*
Noisetier - *Hazelnut cake*
Tarte aux poires et pistaches - *Pear and pistachio pie*
Cannoli, Biscotti, Amaretti
Macarons assortis - *Assorted macaroons*
Fruits en fondue chocolatée - *Fruits with chocolate fondue*
Choix de crèmes glacées et sorbets - *Choice of ice cream and sherbets*

Et bien d'autres délices vous attendent!

And many more delights await you!

Café ou thé
Coffee or tea

54,95 \$, pourboire et taxes en sus. *Gratuity and taxes not included.*

Vendredi de 17 h 30 à 23 h **samedi** 17 h 30 à 20 h ou 20 h 30 à 23 h
Friday: 5:30 pm to 11:00 pm. Saturday: 5:30 pm to 8:00 pm or 8:30 pm to 11:00 pm.
Demi-prix pour les enfants de 6 à 12 ans. Gratuit pour les moins de 6 ans.
Half price for children from 6 to 12 years old. Free for children less than 6 years old.