

Menu Table d'Hôte

Suggestion du barman / The bartender suggests

*Prenez le temps de découvrir ce délicieux mélange de vodka,
amaretto, jus de lime, orange et sprite* 7.25\$
Flirt

*Take the time to discover our marvellous mix of
Vodka, amaretto, juice of lime, orange and sprite*

*La table d'hôte est un repas quatre services qui comprend l'entrée, la soupe, le plat principal et le dessert.
The "table d'hôte" is a four-course dinner with an appetizer, soup, main course, and dessert.*

	<i>À la carte</i>	<i>Table d'hôte</i>
<i>Antipasto dello chef</i> <i>Entrée du chef / Chef's appetizer</i>	5\$	
<i>Insalata del giorno</i> <i>Salade du jour / Salad of the day</i>	4\$	
<i>Arancini con succo di pomodoro e basilico</i> <i>Arrancinis sur coulis de tomate au basilic/ Arrancinis on tomato sauce with basil</i>	7\$	<i>Extra 2\$</i>
<i>Trio di pepperoni mignon farciti con granchio e menta</i> <i>Trio de bébés poivrons farcies de chair de crabe à la menthe/ Stuffed three babies of sweet pepper with crab and mint</i>	8\$	<i>Extra 5\$</i>
		
<i>Zuppa del giorno</i> <i>Soupe du jour / Soup of the day</i>		
		
<i>Specialita' Tre Monti</i> <i>Spécial Tre Monti</i>	12,95\$	18,95\$
<i>Pasta dello chef</i> <i>Pâtes du chef / Chef's pasta</i>	13,95\$	22,95\$
<i>Risotto ai frutti di mare</i> <i>Risotto aux fruits de mer/ Risotto with sea foods</i>	18,95\$	28,95\$
<i>Petto di pollo alla "Parmigiana", Tagliatelle con prezzemolo</i> <i>Paillarde de volaille "Parmigiana", tagliatelles persillées/ Chicken breast "Parmigiana", Tagliatelles with parsley</i>	19,95\$	29,95\$
<i>Il Pescato</i> <i>Poisson du jour / Fish of the day</i>	20,95\$	30,95\$
<i>Filetto di manzo alla griglia e gambaretti saltati con sambuca</i> <i>Filet de bœuf grillé et crevettes sautées à la Sambucca/ Grilled fillet of beef and sautéed of shrimps with sambucca</i>	22,95\$	32,95\$
<i>Carre' di agnello arrosto in crosta di olive nere e salsa di marsala</i> <i>Carré d'agneau rôti en croûte d'olives noires, sauce Marsala/ Black olive-cruste rack of lamb, Marsala sauce</i>	24,95\$	34,95\$

Specialita' Tre Monti
Spécialité Tre Monti / Tre Monti's Speciality

À la carte

*Table
d'hôte*

<i>Copertina di manzo alla gorgonzola</i> <i>Steak de bavette, bœuf Angus au gorgonzola /</i> <i>Grilled Angus, beef bavette with gorgonzola</i>	21.95	31.95
<i>Controfiletto di manzo con burro</i> <i>Entrecôte de bœuf Angus au beurre à l'italienne /</i> <i>Grilled Angus beef sirloin steak with butter</i>	23.95	33.95
<i>Filetto alto di manzo al Barolo e cipollotti canditi</i> <i>Pavé de bœuf Angus au Barolo et échalottes confites /</i> <i>Angus beef tenderloin with Barolo and shallots confit</i>	22.95	32.95
<i>Filetto di manzo con funghi di bosco</i> <i>Filet de bœuf Angus grillé à point, poêlé de champignons des bois /</i> <i>Grilled Angus beef tenderloin with mushrooms</i>	28.95	38.95
<i>Ossobucco</i> <i>Osso bucco traditionnel / Traditional osso bucco</i>	24.95	34.95
<i>Scaloppine di vitello al brandy e pepe nero</i> <i>Escalope de veau au brandy et poivre noir / Veal scallop with Brandy and black pepper</i>	17.95	27.95
<i>Scaloppine di vitello alla Tre Monti</i> <i>Escalope de veau façon Tre Monti / Tre Monti veal scallop</i>	21.95	31.95
<i>Saltimbocca di vitello</i> <i>Escalope de veau saltimboca / Veal scallop saltimboca</i>	21.95	31.95



<i>Dolce del chef</i> <i>Choix du Pâtissier / Chef's delight</i>	5.	<i>Inclus</i>
<i>Macedonia di frutta</i> <i>Salade de fruits / Fruit salad</i>	5.	<i>Inclus</i>
<i>Tiramisù</i> <i>Tiramisu</i>	6.	<i>Inclus</i>
<i>Mousse di cioccolato e noci</i> <i>Délice au chocolat et noisette / Chocolate mousse with nuts</i>	7.	2.
<i>Crema brulée' al amaretto</i> <i>Crème brûlée à l'Amaretto / Amaretto crème brûlée</i>	7.	2.



Café, thé, infusion

2. *Inclus*

Taxes et service en sus / Taxes and service not included