

nora gray

antipasti

INSALATA del GIORNO

Salade du jour – Salad of the day \$PM

SALUMI, GRISSINI e VERDURE MARINATE

Charcuteries, grissini et légumes marinés -
Cured meats, grissini and marinated vegetables \$12

MOZZARELLA di BUFALA e RAPINI

Rapini à l'ail et mozzarella de buffle - Garlic rapini and buffalo mozzarella \$19

INSALATA MESCLUN e GERMOGLI con PARMIGLIANO

Salade mesclun et germes avec parmesan - Mesclun & sprout salad with Parmesan \$9

POMODORO ROSA RIPIENO con GAMBERINI

Tomate rose farci aux crevettes de Matane - Pink tomato with Matane shrimp \$16

VERDURE alla GRIGLIA

Légumes grillés - Grilled vegetables \$13

CERVELLO di VITELLO FRITTO e MOSTARDA della CASA

Cervelle de veau frit et mostarda maison-
Fried calf's brain and homemade mostarda \$14

CARPACCIO di MANZO e RUCOLA

Carpaccio de boeuf et roquette - Beef carpaccio and arugala \$15

primi

1/2

CHITARRA POMODORI CONFIT e GUANCLIA di VITELLO

Chitarra, confit tomates confits et joues de veau -
Guitar -string, confit cherry tomatoes and veal cheeks \$14 \$27

TAGLIATELLE al GRANCHIO di NEVE

Tagliatelle au crabe des neiges - Snow crab tagliatelle \$16 \$31

RISOTTO ai RICCI di MARE

Risotto aux oursins - Sea urchin risotto \$13 \$25

nora gray

secondi

FARAONA al TARTUFO e TOPINAMBUR

Pintade aux truffes et topinambour - Guinea hen with truffles and Jerusalem artichokes \$28

SALMERINO al FORNO con CAVOLO NERO TOSCANO CROCCANTE

Omble d'arctique au four chou de toscane croustillant -
Oven roasted Arctic char with crispy Tuscan black cabbage \$27

BRANZINO con FAVE e POMODORI

Loup de mer avec gourganes et tomates cerise - Sea bass with fava beans and cherry tomatoes \$30

ANIMALLE con SPECK, PUREA di FAGIOLI BIANCHI e FUNGHI di BOSCO

Ris de veau au speck, purée aux haricots coco et champignons sauvages -
Sweetbreads with speck, white bean puree and wild mushrooms \$31

PORCHETTA e PISELLI FRESCHI

Porchetta et petit pois frais – Porchetta and fresh spring peas \$28

LOMBATA di CONIGLIO RIPIENA alla PUTTANESCA

Rabble de lapin farci a la puttanesca - Stuffed rabbit loin with olives \$26

BISTECCA per DUE con OSSO e MIDOLLO

Bifteck pour deux, os à moelle – T-bone for two, marrowbones \$43CH

COSTOLETTE di AGNELLO con GARBANZO e CIPPOLINI

Côtelettes d'agneau, pois chiche et cippolinis - Lamb chops with chick peas and cippolinis \$48

ROTOLO di MELANZANA alla GRIGLIA FARCITA

Aubergine grillée et farcie - Grilled stuffed eggplant \$21

Désolé, pas d'additions séparées