

SAVINI

MENU-MAGAZINE

N°3

ÉTÉ / SUMMER
2016

UNE NOUVELLE
FACE QUI TOMBE
PILE

52

VINS
AU VERRE

Wines
by the glass

Page 6
CUCINA
moderna



LONGCHAMP
PARIS

LE PLIAGE®
CUIR COLLECTION

BAGAGES DE FRANCE
74, RUE SAINT LOUIS
QUÉBEC, QC • 418-204-7224



MAURICE LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse



U-BOAT
ITALO FONTANA

SAKS

***A LOVE OF FOOD & PEOPLE** — A favourite of many local celebrities, Savini's renown with its unusual ambiance owes much to the vision of Savini owner Yanick Parent. It continues to provide inventive food, a large wine list, live musicians, DJs and many other surprises. Yanick's love of life and food allows you to enjoy the total experience, Yanick-style.*

Yanick
PARENT
PROPRIÉTAIRE

MOTIVATION *rime avec* PASSION

Chaque jour passé au restaurant, je transmets mon amour du métier à toute mon équipe et ma soif de vivre aux clients qui fréquentent notre établissement. Parce que bien vous servir et faire de votre soirée un moment inoubliable restera pour moi une source inépuisable de motivation!





GENUINE SINCE 1937



Leçon d'histoire:

À l'origine, les Ray-Ban furent une commande de l'US Air Force au fabricant américain Bausch & Lomb en 1933, pour équiper ses pilotes de chasse. C'est le fameux modèle « Aviator »: protection panoramique, verres filtrant les UV et les infrarouges, un vrai petit bijou. En 1952, c'est l'autre « classique » de chez Ray-Ban, la « Wayfarer », qui voit le jour. Loin de leur usage militaire, les Ray-Ban sont vite devenues un accessoire de mode, portées par les stars de Hollywood et popularisées par certains films comme « Top Gun » en 1986. Souvenez-vous du petit Tom Cruise avec ses énormes lunettes et sa combinaison trop grande. Un sacré clin d'oeil pour la marque. Pourquoi le nom Ray-Ban ? Celui-ci signifie tout simplement la contraction de ray banner... (en gros: « chasser les rayons du soleil »), et pas le nom de son créateur...

De plus, Ray-Ban est actuellement et depuis toujours la lunette solaire la plus vendue à travers le monde.

Le tout disponible chez SAKS, la référence à Québec!



54 CÔTE DE LA FABRIQUE, QUÉBEC QC G1R 3V7 • 418 692 1280 • SAKSQUEBEC.COM



EN COUVERTURE

LOOK CUIVRÉ GLAM

SIGNÉ SAVINI

PHOTOGRAPHIE

Daniel Richard

MAQUILLAGE / COIFFURE

Stécie April

STYLISME

Daniel Richard et Stécie April

MODÈLE

Anne-Marie (Focus1)

PUBLIÉ PAR

SAVINI

CONCEPTION / RÉDACTION

LMG Audace & créativité

IMPRESSION

SOLISCO / NUMÉRIX

SAVINI.CA



PRÉSENTENT

PLEIN SOLEIL *sur les* DRINKS



MOJITO GOMME BALLOUNE

3 oz de Havana Club Añejo 3 Años
2 oz de sirop de gomme balloune
½ oz de jus de lime
Feuilles de menthe



HÔTEL COCONUT

2 oz de Malibu
2 oz de Absolut Citron
4 oz de lait de coco
2 oz de jus d'ananas



SUNSET BEACH

2 oz de Havana Club 7 ans
1 oz de liqueur d'agrumes
1 oz de jus d'orange
4 oz de jus de canneberge



MAYA BAY SANGRIA

2 oz de Absolut Berri Açai
1 oz de curaçao
2 oz de liqueur d'agrumes
8 oz de vin blanc
4 oz de jus d'ananas
3 oz de sirop de bleuet

Veillez consommer nos produits avec modération.

Luc
STE-CROIX

CHEF PROPRIÉTAIRE

UN BAGAGE *qui porte* FRUIT

Après avoir œuvré auprès de grands chefs en France et au Québec, Luc est fier de vous proposer aujourd'hui sa vision de la cuisine italienne. Avec Yanick, associé et ami de longue date, il conjugue quotidiennement nouveaux défis et plaisir de la table, pour votre grand bonheur!

LA SUGGESTION DU CHEF

RISOTTO DI CAPESANTE



LUC STE-CROIX — Inspired creative artist with sublime taste, this rising young chef received his initial training in Quebec City and gained further experience with the world-renowned Paul Bocuse in France. Having returned to his roots, he prepares everything fresh and full of flavour and his unique style will charm your taste buds.

LA CUISINE ITALIENNE REVISITÉE

Notre menu vous propose les grands classiques de la gastronomie italienne à saveur actuelle. Par une présentation originale et un amalgame d'arômes unique, notre chef vous invite à redécouvrir cette cuisine parmi les plus populaires au monde.

ITALIAN CUISINE WITH A TWIST — Our menu is inspired by classical Italian gastronomy, actualized by a creative presentation and unique blends of flavours.

ANTIPASTI

CROCCANTINI DI PARMIGIANO / 12

Fondue parmesan

* Parmesan Fondue

INSALATA CAPRESE / 14

Di Bufala, tomates, basilic

* Buffalo cheese, tomatoes, basil

PROSCIUTTO E MELONE / 15

Prosciutto et melon

* Prosciutto and Melon

CALAMARI FRITTI / 16

Calmars frits

* Fried inkfish

CARPACCIO DI MANZO / 16

Carpaccio de bœuf

* Beef carpaccio

SALMONE AFFUMICATO / 17

Saumon fumé maison

* Homemade Smoked Salmon

TARTARE DI SALMONE / 17

Tartare de saumon

* Salmon tartar

TARTARE DI MANZO / 18

Tartare de bœuf

* Beef tartar

COCKTAIL DI GAMBERETTO / 19

Cocktail de crevettes

* Shrimps Cocktail

ANTIPASTO MISTO ♦ PAR PERSONNE / 20

Hors-d'œuvres pour une ou plusieurs personnes

* Hors-d'œuvres for one or more persons



ZUPPE & VERDE

MINISTRONE / 12

INSALATA CESARE / 9

Salade César — Entrée

* Caesar Salad — Starter

INSALATA VERDE / 10

INSALATA SAVINI 12 22

Canard confit, vinaigrette balsamique, copeaux de parmesan, pommes et canneberges

* Preserved duck, balsamic dressing, shaved parmesan, apples and cranberries



PIZZE

MARGHERITA / 17

Sauce tomate, mozzarella

* Tomato sauce, mozzarella

QUATTRO FROMAGGI / 25

Sauce tomate, chèvre, bleu, parmesan, mozzarella

* Tomato sauce, goat cheese, blue cheese, parmesan, mozzarella

POLLO / 26

Sauce tomate, poulet grillé mariné à l'ail et au citron, poivrons, lardons, oignons rouges, mozzarella

* Tomato sauce, grilled chicken marinated in garlic and lemon, roast peppers, bacon bits, red onions, mozzarella

PROSCIUTTO / 26

Sauce tomate, prosciutto, rucola, copeaux de parmesan, mozzarella

* Tomato sauce, prosciutto, arugula, shaved parmesan, mozzarella

ANATRA / 28

Sauce tomate, oignons caramélisés, canard confit, rucola, copeaux de parmesan, mozzarella

* Tomato sauce, caramelized onions, duck confit, arugula, shaved parmesan, mozzarella

SAVINI / 28

Sauce bolognaise, pepperoni, poivrons, oignons, champignon, olives, mozzarella

* Meat sauce, pepperoni, peppers, onions, mushrooms, olive, mozzarella

FRUTTI DI MARE / 28

Sauce béchamel, palourdes, crevettes, pétoncles, gremolata, mozzarella

* Bechamel sauce, clams, shrimp, scallops, gremolata, mozzarella

PANINI

PANINI DI SAVINI / 18

Inspiration du Chef — Servi avec frites

* Chef's inspiration — Served with french fries

PASTE

POMODORO / 10 / 16

Spaghetti, sauce tomate, basilic frais

* Spaghetti, tomato sauce, fresh basil

BOLOGNESE / 11 / 20

Spaghetti, sauce à la viande

* Spaghetti, meat sauce

PESTO / 12 / 21

Fettucine, basilic, noix de pin, parmesan, huile d'olive

* Fettucine, basil, pine nuts, parmesan, olive oil

LASAGNE / 23

Chair à saucisse, ricotta, épinards

* Sausage meat, ricotta, spinach

CARBONARA / 13 / 24

Spaghetti, lardons, œufs, parmesan

* Spaghetti, bacon bits, eggs, parmesan

VONGOLE / 14 / 24

Linguine, palourdes, tomates fraîches, ail, vin blanc

* Linguine, clams, fresh tomatoes, garlic, white wine

PENNE DI SALMONE / 15 / 27

Penne, saumon fumé, sauce crème, câpres, aneth

* Penne, smoked salmon, cream sauce, capers, aneth

CANNELLONI / 15 / 28

Cannelloni, gigot d'agneau braisé durant 12 heures, demi-glace

* Cannelloni, leg of lamb slow-braised for 12 hours, demi-glace

BOSCAIOLA / 16 / 29

Fettucine, champignons, lardons, oignons verts, vin blanc

* Fettucine, mushrooms, bacon bits, green onions, white wine

ANATRA / 16 / 30

Fettucine, canard, poireaux, bébé épinards, noix du Brésil, huile d'olive, vin blanc

* Fettucine, duck, leeks, baby spinach, brazil nuts, olive oil, white wine

FRUTTI DI MARE / 17 / 32

Linguine, crevettes, pétoncles, palourdes

* Linguine, shrimp, scallops, clams

CARNE

RISOTTI FUNGHI

Risotto aux champignons et terrine de foie gras

* Mushroom Risotto and Foie gras

30 \$

SCALOPPINI LIMONE / 28

Veau sauce citronnée
Servi avec pâtes et légumes du jour

* Veal, lemon sauce

Served with pasta and vegetables

SCALOPPINI PARMIGIANA / 29

Veau sauce tomate, parmesan, mozzarella
Servi avec pâtes alfredo

* Veal, tomato sauce, parmesan, mozzarella

Served with alfredo pasta

SCALOPPINI FUNGHI / 30

Veau sauce champignons
Servi avec pâtes et légumes du jour

* Veal, mushroom sauce

Served with pasta and vegetables

COSTOLETTE / 27

Côtes levées

* Ribs

FIANCO DI ALCE / 28

Bavette de wapiti

* Wapiti Flank

GARRETTO DI AGNELLO BRASATO / 29

Jarret d'agneau braisé

* Braised lamb shank

TARTARE DI MANZO / 30

Tartare de bœuf
Servi avec frites et salade

* Beef tartar served with French fries
and salad

FILETTO DI MANZO / 48

Filet mignon de bœuf

* Filet mignon

PESCE

Suggéré
par le
CHEF

RISOTTI DI CAPESANTE

Pétoncles, crevettes, risotto aux lardons

* Scallops, shrimps, risotto with bacon bits

36 \$

SALMONE FRESCO / 26

Pavé de saumon, pâtes au beurre
et légumes du moment

* Salmon fillet, pasta with butter, vegetable
of the day

TARTARE DI SALMONE / 28

Tartare de saumon
Servi avec frites et salade

* Salmon tartar served with French fries
and salad

À CHAQUE PLAT SON VIN

Demandez à notre sommelier de vous proposer les meilleurs accords de vins
en fonction du choix de votre plat. Nous disposons également de 52 vins offerts au verre.

PERFECT MATCH — Ask our sommelier about wine and food pairing.
52 wines by the glass are also available.



Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, veuillez les mentionner
à votre serveur et nous serons heureux de répondre à votre demande.

*If you have dietary restrictions or allergies, please mention it to your server
and we shall be happy to respect your wishes.*

Trouve ta terrasse.

5  **POUR 20\$**
+TX



APPRÉCIEZ DE MANIÈRE RESPONSABLE
Doit avoir l'âge légal de consommer de l'alcool, prix sujet à changement et à l'entière discrétion du titulaire de permis.
©cerveceria modelo, s. de r.l. de c.v.de r.l. de c.v.

Sangria Bull SAVINI

- Red Bull Summer Edition Kiwi Twist **24\$**
- 1oz chartreuse
- 1oz d'absinthe
- 1oz mandarine napoléon
- 1oz d'alcool 94%
- 5oz de mousseux
- 2 traits de bitter cerise



4\$

RED BULL
ENERGY DRINK

RED BULL
SANS SUCRE

RED BULL
YELLOW EDITION



Red Bull



LES CHOIX DE JASON



JACOB'S CREEK™
MOSCATO

JACOB'S
CREEK
MOSCATO
—
35 \$

CHABLIS

CHABLIS
ST MARTIN
—
60 \$



IL GRIGIO
CHIANTI
CLASSICO
—
60 \$



COCKTAIL *chic et* SYMPA

Au Savini, les cocktails ont retrouvé leurs lettres de noblesse grâce à une superbe collection d'alcools que j'ai choisis pour vous, avec grand soin. Concoctés avec cœur et passion, nos drinks voleront littéralement la vedette de vos soirées.

PRODUIT EN VEDETTE

LES VENDREDIS DÈS 22 H

80 \$



VEUVE
CLICQUOT
Champagne

DES PLUS BEAUX VIGNOBLES ENSOLEILLÉS DE LA CALIFORNIE À VOTRE TABLE AU SAVINI.
Demandez les vins Bliss et Backhouse à notre sommelier.

A NOSE FOR FINE VINTAGES — Jason seeks out the wines and spirits we serve and spares no effort to find exclusive treats for Savini's cellar. Thanks to him, a world of delicious taste treats, a perfect match for your food, awaits you from the finest Bordeaux to the trendiest Italian wines and novelties from emerging wine regions. Begin your taste sensation at our state-of-the-art wine and champagne bar.

Veuillez consommer nos produits avec modération.



**INOUBLIABLE !
L'UNIQUE RESTO ITALIEN
DU VIEUX-QUÉBEC**

*Unforgettable! Unique Italian cuisine
in Old Quebec*

À 3 minutes du / 3 minutes from the
CHÂTEAU FRONTENAC

73, RUE SAINT-LOUIS • VIEUX-QUÉBEC
418 694 0030

BELLORISTORANTE.COM
facebook.com/BelloRistorante



DÉJEUNER,
DÎNER & SOUPER
-
BREAKFAST,
LUNCH & DINNER



La BUCHE
CUISINE QUÉBÉCOISE

49 rue Saint-Louis • Vieux-Québec
restolabuche.com 418.694.7272



PRENEZ UN VERRE, PRENEZ LE TAXI !
L'APPLICATION TAXI COOP VOUS PERMET
DE COMMANDER UN TAXI, SANS AUCUN DÉLAI.
TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT
TAXI COOP 🍏 🍏 418 525-5191



*Quand petits
et gros dégâts
sont au menu...*