



R I S T O R A N T E
L A V I S T A
R E S T A U R A N T • C A T E R E R • E V E N T S

◆ ——— *Appetizers / Entrées* ——— ◆

<i>Bruschetta</i> Served on toasted sliced olive oil baguette <i>Servie sur une baguette à l'huile d'olive grillée et ranchée</i>	17	<i>Escargots Bourguignonne</i> <i>Gratinées</i>	10 13
<i>Crispy Calamari</i> <i>Calmars croustillants</i> Served with a spicy cocktail sauce <i>Servis avec une sauce cocktail épicée</i>	25	<i>Garlic Bread</i> <i>Pain à l'ail</i> <i>Gratiné</i>	6 9
<i>Tempura Shrimp</i> <i>Crevettes tempuras</i> Seven (7) shrimp served with sweet chili sauce <i>Sept (7) crevettes servies avec une sauce chili sucrée</i>	20	<i>Jumbo Shrimp cocktail (6)</i> <i>Cocktail de crevettes jumbo(6)</i> Served with a spicy cocktail sauce <i>Servis avec une sauce cocktail épicée</i>	31

◆ ——— *Soup n' Salads / Soupes et salades* ——— ◆

<i>Soup of the Day</i> <i>Potage du jour</i>	7	<i>Fresh Garden Salad</i> Small / Petite 8 <i>Salade du jardin</i> Large 12 Mix greens and vegetables <i>Salade mélangée et légumes</i>
<i>French Onion Soup</i> <i>Soupe à l'oignon</i> A crock of our homemade onion soup with Gruyère and mozzarella cheese, topped with toasted baguette <i>Un bol de notre soupe maison avec fromages Gruyère et mozzarella, garnie de tranches de baguette grillée</i>	11	<i>Traditional Greek Salad</i> Small / Petite 12 <i>Salade traditionnelle grecque</i> Large 18 Tomatoes, cucumbers, red onions, Kalamata olives, feta cheese and Greek dressing <i>Tomates, concombres, oignons rouges, olives Kalamata, fromage feta et vinaigrette grecque</i>
<i>Caesar Salad</i> <i>Salade César</i> Romaine lettuce, homemade croutons, bacon, and dressing <i>Laitue romaine, croûtons maisons, bacon et vinaigrette</i>	Small / Petite 11 Large 15	<i>Add grilled chicken breast</i> 10 <i>Ajoutez une poitrine de poulet grillée</i>



R I S T O R A N T E
L A V I S T A

R E S T A U R A N T • C A T E R E R • E V E N T S

Dinner / Mains
Plats principaux

Chicken / Poulet

All chicken items are served with a medley of seasonal vegetables and potato of the day.

Tous les repas avec poulet sont servis avec un mélange de légumes de saison et pommes de terre du jour.

Chicken Parmigiana **34**
Poulet Parmigiana

Homemade breaded chicken cutlet with pomodoro sauce gratiné

Morceau de poulet panée avec sauce pomodoro et gratinée

Chicken Cutlet Marsala **34**
Poulet Marsala

Tenderized chicken cutlets served in marsala wine sauce with mushrooms

Morceaux de poulet attendris, servis dans une sauce au vin Marsala et champignons

Chicken Piccata **34**
Poulet Piccata

Tenderized chicken cutlets served in a white wine and lemon butter sauce

Morceaux de poulet attendris, servis dans une sauce au vin blanc et beurre citronné

Veal / Veau

All veal items are served with linguine pomodoro.

Tous les repas avec veau sont servis avec linguine pomodoro.

Veal Scallopini Piccata **39**
Escalopes de veau Piccata

Succulent tenderized slices of milk fed veal served in a lemon, white wine, and butter sauce

Succulentes tranches de veau de lait attendris, servis dans une sauce au vin blanc et beurre citronné

Veal Parmigiana **39**
Veau Parmigiana

House breaded veal cutlet served in a pomodoro sauce gratiné

Veau panée avec sauce pomodoro et gratinée

Veal Scallopini Marsala **39**
Escalope de veau Marsala

Succulent tenderized slices of milk fed veal served in marsala wine sauce with mushrooms

Succulentes tranches de veau de lait attendris, servis dans une sauce au vin Marsala et champignons

Kids Under 12
Enfant moins de 12 ans

3 Chicken Tenders **10**
with French Fries
3 Filets de poulet avec frites

Pasta Pomodoro **7**
Pâtes sauce pomodoro

Grilled Cheese **6**
with French Fries
Sandwich au fromage
fondant avec frites



R I S T O R A N T E
L A V I S T A
R E S T A U R A N T • C A T E R E R • E V E N T S

Beef & Grill
Boeuf & Grill

Angus Prime Rib Roast au Jus
Rôti de côte de bœuf Angus

12oz 45 16oz 59

Served with a medley of seasonal vegetables and potato of the day

Servi avec un mélange de légumes de saison et pommes de terre du jour

Grilled Prime Rib
Côte de bœuf grillée

12oz 45 16oz 59

Served with a medley of seasonal vegetables, potato of the day and au jus

Servi avec un mélange de légumes de saison, pommes de terre du jour et au jus

AAA Rib-Eye Steak 16oz 59
Bifteck de faux-filet AAA

Aged and grilled to perfection, served with a medley of seasonal vegetables, potato of the day and peppercorn sauce

Agé et grillé à la perfection, servi avec un mélange de légumes de saison, pommes de terre du jour et sauce aux poivres

Rosemary and Garlic 55
Marinated Quebec Lamb Chops
Côtelettes d'agneau du Québec marinées
au romarin et à l'ail

Served with a medley of seasonal vegetables and potato of the day

Servi avec un mélange de légumes de saison et pommes de terre du jour

Seafood
Fruits de mer

Shrimp Roberto 49
Crevettes Roberto

Eight (8) jumbo shrimps sautéed with whole garlic, freshly squeezed lemon juice and butter. Served with a medley of seasonal vegetables and rice pilaf.

Huit (8) crevettes géantes sautées avec de l'ail, jus de citron frais et du beurre. Servies avec un mélange de légumes de saison et riz pilaf.

Surf n' Turf 57
Terre et mer

12oz prime rib and five (5) jumbo shrimps Roberto. Served with a medley of seasonal vegetables and rice pilaf.

Côte de boeuf de 12oz et 5 crevettes géantes Roberto. Servis avec un mélange de légumes de saison et riz pilaf.

Linguine Diabla 41

Six (6) jumbo shrimps sautéed in a spicy tomato sauce.

Six (6) crevettes géantes sautées dans une sauce tomate épicée



RISTORANTE
LA VISTA
RESTAURANT • CATERER • EVENTS

◆ ————— *Pasta / Pâtes* ————— ◆

Choose your own pasta / Choisissez vos propres pâtes

<i>Spaghetti</i>		<i>Linguine</i>		<i>Penne</i>	
<i>Pomodoro & Basilico</i>	21	<i>Rosé</i>			23
<i>Arrabiata</i>	22	<i>Creamy Broccoli & chicken</i>			31
<i>Bolognese</i>	24	<i>Casserole crémeuse de brocoli et de poulet</i>			
<i>Alfredo</i>	23				

◆ ————— *Sides/Extra* ————— ◆

Add an extra side dish to any meal / Ajouter un extra à n'importe plât

<i>Potato of the Day</i>	5	<i>Chicken Breast</i>			10
<i>Patate du jour</i>		<i>Poitrine de poulet</i>			
<i>Grilled Vegetables</i>	5	<i>Shrimp (1)</i>			5
<i>Légumes grillés</i>		<i>Crevette (1)</i>			

◆ ————— *Desserts* ————— ◆

<i>Crème brûlée cheesecake</i>	11	<i>Bourbon pecan pie</i>			9
<i>Gâteau au fromage à la crème brûlée</i>		<i>Carte aux pacanes et bourbon</i>			
<i>Raspberry white chocolate cheesecake</i>	11	<i>Carrot cake</i>			9
<i>Gâteau au fromage, aux framboises et chocolat blanc</i>		<i>Gâteau aux carottes</i>			
		<i>Chocolate Molten</i>			11
		<i>Fondant au chocolat</i>			