

Créez votre **TABLE D'HÔTE**

LA GRANDE

Ajoutez 14\$ au prix de votre plat principal
et choisissez parmi notre menu

UNE ENTRÉE

UN DESSERT OU CAFÉ ALCOOLISÉ OU DIGESTIF

UN THÉ OU CAFÉ OU INFUSION

LA PETITE

Ajoutez 9\$ au prix de votre plat principal
et choisissez

UNE ENTRÉE DU JOUR

Format allégé: potage ou salade ou bruschetta

UN DESSERT DU JOUR

Format allégé

UN THÉ OU CAFÉ OU INFUSION

* Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine,
tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

ENTRÉES

- POTAGE DU JOUR 6.25 \$
- SALADE CÉSAR 8 \$
Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail
- SALADE TIÈDE À LA POMME ET AU CAMEMBERT 8,75 \$
Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres
- SALADE ROMAINE 6 \$
Servie avec croûtons et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise
- GRATIN D'ESCARGOTS AU CAMEMBERT 8.25 \$
Apprêté à la fleur d'ail et au pistou, champignons de Paris et pain baguette grillé
- BRUSCHETTA PAILLOT DE CHÈVRE ET TOMATES SEMI-SÉCHÉES 9.75 \$
Croûtons de pain baguette grillé, Paillot de Chèvre de la Fromagerie Alexis de Portneuf, tomates semi-séchées, basilic frais, huile d'olive Orphée et fleur de sel
- BRUSCHETTA TRADITIONNELLE 8.75 \$
Croûtons de pain baguette grillé garnis d'huile d'olive, tomate italienne, vinaigre balsamique, pistou et parmesan
- LA DUKKHA (ÉGYPTE) POUR 2 PERSONNES 10 \$
Pâte à focaccia à tremper dans l'huile d'olive Orphée et par la suite dans un mélange broyé d'amandes blanches, de noisettes, de pois chiches grillés et d'épices à dukkha
- TREMPETTE CHAUDE DU TERROIR 9.50 \$
Fromages chemin Hatley et Alfred le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, épinards, coeurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail, servie avec pointes de pain focaccia aux herbes
- SALADE DE BEAUCE 9,75 \$
Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

MENU VÉGÉTARIEN

Voir description des plats dans le menu

ENTRÉES

SALADE TIÈDE À LA POMME ET AU CAMEMBERT / 8,75
SALADE ROMAINE / 6
BRUSCHETTA PAILLOT DE CHÈVRE ET TOMATES SEMI-SÉCHÉE / 9,75
BRUSCHETTA TRADITIONNELLE / 8,75
LA DUKKHA / 10
SALADE DE BEAUCE SANS PROSCIUTTO FUMÉ / 9
TREPETTE CHAUDE DU TERROIR / 9,50

PLATS PRINCIPAUX

ROULÉS

VÉGÉTARIEN / 15,50
VÉGÉTARIEN GOURMET / 18,50 / SANS TOFU MARINÉ / 17

SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD / 16 / AVEC PAILLOT DE CHÈVRE / 18
SALADE TIÈDE À LA POMME ET AU CAMEMBERT / 17
SALADE DE BEAUCE SANS PROSCIUTTO FUMÉ / 17,50

PÂTES

FETTUCINE PRIMAVERA / 18
SPAGHETTI « À LA BOLONAISE » AU TOFU BIOLOGIQUE / 13,50
CANNELLONI AU TOFU BIOLOGIQUE ET SAUCE POMODORO, ALFREDO ET PISTOU / 14

PIZZA BURGER / 19

Boulette végétarienne, cheddar fort et oignon vert, garni de légumes grillés, pistou et camembert, enrobés et cuits dans une pâte croustillante saupoudrée de parmesan accompagnée d'une salade verte et de relish maison à la courgette

PIZZAS

BUFFLONNE
Piccolo N/D
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 19
13 po N/D

FROMAGE ET BASILIC
Piccolo / 10,50
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 13
13 po / 21

FROMAGE BASILIC REHAUSSEZ DE PISTOU
Piccolo / 12
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 14,50
13 po / 24

TROIS FROMAGES À VOTRE GOÛT
Piccolo / 14,50
Pâte au choix mince ou focaccia / 17
13 po / 29

VÉGÉTARIENNE DE LUXE
Piccolo / 13,50
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 16
13 po / 27

LÉGUMES GRILLÉS
Piccolo / 16
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 18,50
13 po / 32

FROMAGE ET PEPPERONI (PIZZARONI GUSTA)
Piccolo / 13
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 15,50
13 po / 26

PEPPERONI GARNI (PIZZARONI GUSTA)
Piccolo / 14
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 16,50
13 po / 28

SICILIANA (SAUCISSE ITALIENNE VÉGANE GUSTA)
Piccolo / 14
Pâte au choix (mince ou focaccia) / 16,50
13 po / 28

MENU VÉGAN

ENTRÉES

BRUSCHETTA TRADITIONNELLE / 8,75
LA DUKKHA / 10

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES

FETTUCINE PRIMAVERA SANS RICOTTA / 17
SPAGHETTI « À LA BOLONAISE » AU TOFU BIOLOGIQUE / 13,50

PIZZAS

FORMAT INDIVIDUEL (10 PO)
PÂTE SENSIBLE AU GLUTEN ET VÉGANE À BASE DE CHOU-FLEUR*

FROMAGE ET BASILIC / 15
FROMAGE ET BASILIC REHAUSSEZ DE PISTOU / 16,50
VÉGÉTARIENNE DE LUXE / 18
LÉGUMES GRILLÉS / 20,50
FROMAGE ET PEPPERONI (PIZZARONI GUSTA) / 17,50
PEPPERONI GARNIE (PIZZARONI GUSTA) / 18,50
SICILIANA (SAUCISSE ITALIENNE VÉGANE GUSTA) 18,50

*TOUTES LES PIZZAS DU MENU VÉGAN SONT SERVIES AVEC LE FROMAGE VÉGAN GUSTA

*SENSIBLE AU GLUTEN ET VÉGANE

Il peut y avoir des risques de contamination croisée, en cas d'allergies sévères, s'abstenir.

Voir description des plats dans le menu

BOÎTES GOURMETS

***** COMMANDEZ VOTRE BOÎTE GOURMET EN LIGNE OU PAR TÉLÉPHONE UNE JOURNÉE D'AVANCE. *****

Faites votre choix parmi nos 4 variétés de wraps offerts au menu. Votre boîte gourmet comprend un wrap accompagné d'un jus de légumes et d'une salade et dessert au choix du chef.



WRAP AU POULET MARINÉ 13.05 \$

Pâte à pizza, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, guacamole, crème sure, piment fort, fromages cheddar et mozzarella, poivron vert, poivron rouge mariné, oignon rouge, mesclun, oignon vert et coriandre fraîche / (15\$ taxes incluses)

WRAP AUX CREVETTES ET SAUMON 13.05 \$

Pâte à pizza, crevettes nordiques, saumon fumé, mayonnaise au curry, oignon rouge, mesclun, asperges, poivron rouge mariné, fromages suisse et mozzarella (15\$ taxes incluses)

WRAP AU CHÈVRE ET PROSCIUTTO 13.05 \$

Pâte à pizza, fromage de chèvre, parmesan, cheddar, prosciutto, olives vertes, mesclun, herbes de Provence, oignon vert et vinaigrette balsamique (15\$ taxes incluses)

WRAP VÉGÉTARIEN 13.05 \$

Pâte à pizza, sauce à base de tamari, sirop d'érable et huile d'olive, poivron vert, piment fort, fromages cheddar et mozzarella, tofu biologique mariné grillé, mesclun, oignon vert, oignon frit, kale biologique séché (à la crème de chanvre, ciboulette et noix de cajou) (15\$ taxes incluses)

SALADES

SALADE CÉSAR 13.50 \$

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

SALADE CÉSAR AVEC POULET GRILLÉ 17 \$

Laitue romaine, poulet grillé, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

SALADE CHÈVRE CHAUD 16 \$

Mélange de laitues, fromage de chèvre sur croûtons de pain baguette grillé, oignon rouge, poivron rouge mariné, pacanes et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise

SALADE CHÈVRE CHAUD AVEC PAILLOT DE CHÈVRE 18 \$

Mélange de laitues, Paillot de chèvre sur croûtons de pain baguette grillé, oignon rouge, poivron rouge mariné, pacanes et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise

SALADE DE POULET GRILLÉ ET ORANGE 17.50 \$

Mélange de laitues, poulet grillé, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique

SALADE DE CANARD CONFIT ET ORANGE 21 \$

Mélange de laitues, canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique

SALADE DE BEAUCE *ENTRÉE 9.75 \$ PLAT PRINCIPAL 19 \$*

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

SALADE TIÈDE À LA POMME ET AU CAMEMBERT 17 \$

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur croûtons de pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

ROULÉS PIAZZETTA

Bouchées de pizza roulée, servies avec sauce pomodoro, guacamole, crème sure ou salsa verde

ALPIN 19 \$

Fromage suisse, prosciutto fumé et grillé, oignon rouge, ciboulette, pomme, vin blanc et sauce Alfredo

MEXICAIN *** 19 \$

Salsa verde, cheddar, mozzarella, poulet grillé, piments serrano, oignon et coriandre fraîche

CREVETTES ET SAUMON FUMÉ 20 \$

Crevettes, saumon fumé (du "Fumoir du Nord", saumon fumé à froid, selon les coutumes artisanales autochtones de la Basse-Côte-Nord), oignon rouge, poivron rouge mariné, asperges, fromage suisse, mozzarella, cari et épices exotiques

FROMAGE DE CHÈVRE ET PROSCIUTTO 18 \$

Fromage de chèvre, prosciutto, oignon vert, cheddar, parmesan, olives vertes et herbes de Provence

VÉGÉTARIEN GOURMET * 18.50 \$

*Version sans tofu mariné 17 \$ / Tofu biologique mariné grillé, mozzarella, cheddar, kale biologique séché (à la crème de chanvre, ciboulette et noix de cajou), poivron vert, piment fort, oignon frit, oignon vert et sauce à base de tamari, sirop d'érable et huile d'olive

VÉGÉTARIEN * 15.50 \$

Olives vertes et noires, poivron vert, oignon vert, piment fort, basilic, cheddar et mozzarella

*
Légèrement piquant

Très piquant

PIZZAS FINES GOURMETS

Pâte 10 po au choix : mince ou focaccia (supplément de 2 \$ pour la pâte sensible au gluten et végétane à base de chou-fleur)

BUFFLONNE

10 PO : 19 \$

Sauce pomodoro, mozzarella, parmesan, mozzarella de bufflonne 100 % québécoise, huile d'olive Orphée, fleur de sel, aneth, coriandre et basilic frais

FROMAGE ET BASILIC

PICCOLO : 10.50 \$ 10 PO : 13 \$ 13 PO : 21 \$

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

FROMAGE ET BASILIC REHAUSSEZ DE PISTOU

PICCOLO : 12 \$ 10 PO : 14.50 \$ 13 PO : 24 \$

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

TROIS FROMAGES À VOTRE GOÛT

PICCOLO : 14.50 \$ 10 PO : 17 \$ 13 PO : 29 \$

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, Sainte-Nitouche, fromage bleu bénédictin, chèvre ou Paillot de Chèvre

VÉGÉTARIENNE DE LUXE

PICCOLO : 13.50 \$ 10 PO : 16 \$ 13 PO : 27 \$

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, coeurs d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic

LÉGUMES GRILLÉS

PICCOLO : 16 \$ 10 PO : 18.50 \$ 13 PO : 32 \$

Sauce tomate, aubergine, courgette et poivron grillé, olives kalamata, fromage suisse, mozzarella et basilic

SAUMON FUMÉ

PICCOLO : 18.50 \$ 10 PO : 21 \$ 13 PO : 36 \$

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), saumon fumé (du « Fumoir du Nord », saumon fumé à froid, selon les coutumes artisanales autochtones de la Basse-Côte-Nord), mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, cinq poivres, aneth, vin blanc, crème sure et citron confit

PÉTONCLES

PICCOLO : 15 \$ 10 PO : 17.50 \$ 13 PO : 30 \$

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), pétoncles, mozzarella, parmesan, poireau frais, fleur d'ail, aneth frais et vin blanc

FRUTTI DI MARE

PICCOLO : 15 \$ 10 PO : 17.50 \$ 13 PO : 30 \$

Sauce bouillabaisse, fleur d'ail, crevettes, pétoncles, escargots, mozzarella, parmesan, persil, vin blanc et citron

CHORIZO ET FROMAGE EN GRAINS

10 PO : 19 \$

Sauce pomodoro, mozzarella, poivron grillé, oignon rouge, saucisson chorizo des Viandes Biologiques de Charlevoix, fromage cheddar en grains, roquette et huile d'olive Orphée

COCHONAILLE ET FROMAGE BLEU

PICCOLO : 17 \$ 10 PO : 19.50 \$ 13 PO : 34 \$

Confit d'oignons au porto, fromage bleu bénédictin (de l'Abbaye Saint-Benoît-Du-Lac), mozzarella, saucisson au fromage bleu (de Fou du cochon et Scie, La Pocatière), oignon rouge, noix de pin grillées, huile d'olive Orphée et persil

CANARD FUMÉ

10 PO : 20,50 \$

Poitrine de canard fumée et séchée, fromage de chèvre Sainte-Nitouche à pâte semi-ferme de la Fromagerie Fritz Kaiser (de Noyan, Montérégie), confit de betteraves Chioggia, mozzarella, huile d'olive, tamari, sirop d'érable, roquette et caramel balsamique

POULET GRILLÉ, PISTOU ET ÉPINARDS

PICCOLO : 15.50 \$ 10 PO : 18 \$ 13 PO : 31 \$

Sauce Alfredo, pistou, mozzarella, poulet grillé, bébés épinards, fleur d'ail, huile d'olive, tomates raisins et persil frais

FROMAGE ET PEPPERONI

PICCOLO : 12 \$ 10 PO : 14.50 \$ 13 PO : 24 \$

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

PEPPERONI GARNIE

PICCOLO : 13 \$ 10 PO : 15.50 \$ 13 PO : 26 \$

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

SICILIANA **

PICCOLO : 13 \$ 10 PO : 15.50 \$ 13 PO : 26 \$

Sauce tomate, saucisse italienne forte, piment fort, poivron rouge mariné, oignon rouge, mozzarella, parmesan, basilic et origan

DIABOLA **

PICCOLO : 14 \$ 10 PO : 16.50 \$ 13 PO : 28 \$

Sauce tomate, saucisson szegedi, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques

WESTPHALIE

PICCOLO : 14 \$ 10 PO : 16.50 \$ 13 PO : 28 \$

Sauce aux cèpes, prosciutto fumé, mozzarella, fromage suisse, champignons, oignon vert et cinq poivres

PROSCIUTTO GARNIE

PICCOLO : 13.50 \$ 10 PO : 16 \$ 13 PO : 27 \$

Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

GENEROSA - LA PIZZA GÉNÉREUSE

PICCOLO : 15 \$ 10 PO : 17.50 \$ 13 PO : 29 \$

Sauce tomate, jambon blanc, fromage suisse, fleur d'ail, champignons et tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et d'origan / Pour chaque Generosa vendue, les restaurants Piazzetta offriront une pizza à une banque alimentaire du Québec. Plus de 500 000 personnes ont faim au Québec, dont 150 000 enfants.

CUGINA *

PICCOLO : 14.50 \$ 10 PO : 17 \$ 13 PO : 29 \$

Sauce tomate, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre fraîche

CUGINA* REHAUSSEZ DE GUACAMOLE

PICCOLO : 16.50 \$ 10 PO : 19 \$ 13 PO : 33 \$

Sauce tomate, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre fraîche

CRÉOLE **

PICCOLO : 14.50 \$ 10 PO : 17 \$ 13 PO : 29 \$

Sauce tomate, poulet grillé, noix de cajou, cheddar, mozzarella, fleur d'ail, piment fort, oignon rouge, poivron grillé, oignon vert, cari et épices exotiques

*

Légèrement piquant

**

Piquant

AVEC UN SUPPLÉMENT, VOUS POURREZ AJOUTER UN OU DES INGRÉDIENTS DE VOTRE CHOIX SUR VOTRE PIZZA !

PICCOLO : 1.50 \$ 10 PO : 1.50 \$ 13 PO : 3 \$

Asperges, câpres, champignons, coeurs d'artichauts, crème sure, oignon rouge, olives noires, olives vertes, olives kalamata, piments forts, poireau, poivron rouge mariné, poivron vert, sauce aux cèpes, sauce bouillabaisse, sauce tomate, tomates raisins, bébés épinards

AUTRES SUPPLÉMENTS

PICCOLO : 2.50 \$ 10 PO : 2.50 \$ 13 PO : 5 \$

Escargots, guacamole, pacanes, noix de pin, noix de cajou, confit d'oignons au porto, pistou, tomates semi-séchées

AUTRES SUPPLÉMENTS

PICCOLO : 3 \$ 10 PO : 3 \$ 13 PO : 6 \$

Crevettes, fromage de chèvre, camembert, cheddar, mozzarella, parmesan, suisse, jambon blanc, prosciutto fumé, légumes grillés, pepperoni, pétoncles, poulet grillé, poulet mariné, prosciutto, saucisse italienne, saucisson szegedi, Paillot de Chèvre, tofu biologique mariné grillé, fromage Sainte-Nitouche

AUTRES SUPPLÉMENTS

PICCOLO : 3.50 \$ 10 PO : 3.50 \$ 13 PO : 7 \$

Fromage bleu bénédictin, saucisson au fromage bleu, saucisson chorizo

PÂTES

Accompagnées de parmesan fraîchement râpé et d'un pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

LASAGNE DÉCONSTRUITE 19 \$

Lasagnettes, sauces pomodoro et bolonaise, poivrons grillés, basilic frais, couronnées d'une saucisse italienne maison en croûte de parmesan et mozzarella, le tout déposé sur une sauce Alfredo.

CANNELLONI ALL'EMILIANA 14 \$

Pâtes farcies au veau, nappées de sauces pomodoro et Alfredo et de pistou

CANNELLONI AU TOFU BIOLOGIQUE 14 \$

Pâtes farcies au tofu, nappées de sauces pomodoro et Alfredo et de pistou

SPAGHETTI À LA BOLONAISE 13.50 \$

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

SPAGHETTI « À LA BOLONAISE » VÉGAN 13.50 \$

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique garnies de basilic frais

BOULETTES À L'ITALIENNE 20 \$

Généreuses boulettes de veau et de porc en sauce pomodoro, pistou, parmesan, basilic, oignon et ail, pâtes aux herbes et fleurs d'ail, roquette, parmesan et huile d'olive Orphée

FETTUCINE AUX FRUITS DE MER 21 \$

Pâtes sautées à la sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), crevettes, pétoncles, aneth et citron

FETTUCINE PRIMAVERA - NOUVELLE RECETTE! 18 \$

Fettucine, poireau, tomates raisins, olives kalamata, oignon rouge, vin blanc, sauce pomodoro, pistou, bébés épinards, asperges et ricotta

FETTUCINE CARBONARA 19 \$

Pâtes sautées à la sauce Alfredo à base de parmesan et de fromage à la crème, oignon rouge, pancetta, vin blanc, oignon vert et ciboulette fraîche

FETTUCINE AU PESTO ET POULET GRILLÉ 21 \$

Pâtes sautées au pistou et à la crème, garnies de noix de pin grillées, de tomates semi-séchées, de poulet grillé et de basilic frais

PÂTES CRÉMEUSES AU CANARD FUMÉ 23.50 \$

Fettucine, poitrine de canard fumée et séchée, sauce aux cèpes, sauce Alfredo, fromage Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, vin blanc, beurre aux herbes, poireau, oignon vert et roquette

ESCALOPES DE VEAU

ESCALOPES DE VEAU SAUCE AU BLEU 22 \$

Sauce à la crème et au fromage bleu bénédictin (de l'Abbaye Saint-Benoît-Du-Lac)

ESCALOPES DE VEAU PARMIGIANA 22 \$

Sauce pomodoro, parmesan et mozzarella

ESCALOPES DE VEAU À LA DIJONNAISE 22 \$

Sauce dijonnaise, jambon blanc et fromage suisse

CUISSE DE CANARD CONFITE 24 \$

Cuisse de canard confite maison, salade verte à la vinaigrette balsamique érable et Dijon, pommes de terre sarladaises et relish maison à la courgette

VINS

Notre carte des vins offre un très bon rapport qualité/prix. Elle est composée d'une bonne sélection de vins d'importations privées et aussi de vins agrobiologiques.

BLANCS

	 150 ML	 225 ML	 1/2 LITRE	 BOUTEILLE
Sauvignon blanc, Domaine Montrose , Languedoc, France - <i>IP</i>	9.50	14	30.50	45
Chardonnay, Domaine Papillon , Macon, Bourgogne, France - <i>IP</i>	10.50	15.50	34	50
Omikron, Zacharias Vineyard , Grèce - <i>IP</i>	8	12	26	38
Pinot grigio, Kris , Vénétie, Italie - <i>IP</i>	10	14.50	31.50	46
Chardonnay, Trapiche , Mendoza, Argentine	6.50	9.50	20.50	30
Vermentino-Trebbiano, Pian di Remole , Toscane, Italie				35
Garganega, La Capelina , Vénétie, Italie - <i>IP</i>				47
Chardonnay, Liberty School , Californie, États-Unis				46
Sauvignon blanc, Tour du Pech , Languedoc, France - <i>IP</i>	8	12	26	38

ROSÉS

Roseline Prestige , Côtes-de-Provences, France	8	11.50	24.50	36
Rosé Gabrielle , Saint-Eustache, Québec	7.50	11	23.50	34

ROUGES

Syrah-Merlot-Grenache, Domaine Montrose , Languedoc, France - <i>IP</i>	9.50	14	30.50	45
Cabernet sauvignon, Trapiche , Mendoza, Argentine	6.50	9.50	20.50	30
Sangiovese, Tenuta di Poggio , Chianti, Toscane, Italie - <i>IP</i> *	11.50	16.50	36	53
Syrah, Raices , Bodegas Fernando Castro , Castille, Espagne - <i>IP</i>	8	12	25.50	37
Barbera d'Alba, Raimonda , Az. Fontanafredda , Piémont, Italie	8	12	25.50	37
Il Vicolo Rosso, Toscane, Italie - <i>IP</i>	8	12	25.50	37
Pinot noir, Kris , Sicile, Italie - <i>IP</i>	10	14.50	31.50	46
Cabernet sauvignon, Liberty School , Californie, États-Unis				46
Merlot-Cabernet, Tour du Pech , Languedoc, France - <i>IP</i>	8	12	26	38
Capitel della Crosara , Vénétie, Italie				42
Valpolicella Classico, Corte Aleardi , Vénétie, Italie - <i>IP</i>				49
Baga , Luis Pato , Portugal - <i>IP</i>				47
Amarone della Valpolicella Classico, Farina , Vénétie, Italie				73
Brunello di Montalcino, Castelgiocondo Toscane, Italie				85
Barolo, Az. Fontanafredda , Piémont, Italie				61

IP Importation privée (selon arrivages)

* Vin agrobiologique

DESSERTS



S'MORES - NOUVEAUTÉS! 7 \$

Gâteau aux biscuits Graham, mousse de chocolat au lait, ganache* au chocolat noir et guimauve maison grillée.

GÂTEAU ÉPONGE ÉRABLE 7.00 \$

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CAMEL ET FLEUR DE SEL 6,50 \$

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC 6.50 \$

ROYAL PRALINÉ 7 \$

TIRAMISÙ 6.50 \$

TARTE TATIN 7 \$

Avec crème glacée 1 \$ / Sauce à l'érable 1,50 \$ / Fromage québécois fondant 2 \$

CRÈME GLACÉE OU SORBET 6 \$

Parfums variés

CRÈME GLACÉE 6.50 \$

Nappée de café espresso ou vinaigre balsamique ou sauce à l'érable

MIGNARDISES (AU CHOIX DU CHEF) 5.50 \$

4 délicieuses bouchées concoctées de façon artisanale par notre chef pâtissier

CAFÉS DIGESTIFS 9 \$

MENU INTOLÉRANCES

ATTENTION

Ce menu s'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires. En cas d'allergies sévères, s'abstenir. Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine, tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

SENSIBLE AU GLUTEN

ENTRÉE

GRATIN D'ESCARGOTS AU CAMEMBERT / 8,25
Apprêté à la fleur d'ail, au pistou et champignons de Paris

SALADE

SALADE DE POULET GRILLÉ ET ORANGE / 17,50
AVEC CANARD CONFIT EN REMPLACEMENT DU POULET / 21
Mélange de laitues, poulet grillé ou canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique / Contient des noix de pin

CANARD

CUISSE DE CANARD CONFITE / 24
Cuisse de canard confite maison, accompagnée d'une salade verte à la vinaigrette balsamique érable et Dijon et de relish maison à la courgette

PÂTES

PENNE PRIMAVERA - *nouvelle recette!* / 19,50
Penne, poireau, tomates raisins, olives kalamata, oignon rouge, vin blanc, sauce pomodoro, pistou, bébés épinards, asperges et ricotta

PENNE BOLONAISE / 15,50
Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

PENNE « À LA BOLONAISE » VÉGAN / 15,50
Pâtes nappées de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique garnies de basilic frais

PENNE AU PESTO ET POULET GRILLÉ / 22,50
Pâtes sautées au pistou et à la crème, garnies de noix de pin grillées, de tomates semi-séchées, de poulet grillé et de basilic frais / Contient des noix de pin

PIZZAS

FROMAGE ET BASILIC / 15
FROMAGE ET BASILIC AVEC PISTOU / 16,50
Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

TROIS FROMAGES À VOTRE GOÛT / 19
Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette. Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, Sainte-Nitouche, fromage bleu bénédictin, chèvre ou Paillot de Chèvre

VÉGÉTARIENNE DE LUXE / 18
Sauce tomate, mozzarella, tomates semiséchées, coeurs d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic

LÉGUMES GRILLÉS / 20,50
Sauce tomate, aubergine, courgette et poivron grillé, olives kalamata, fromage suisse, mozzarella et basilic

FROMAGE ET PEPPERONI / 16,50
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

PEPPERONI GARNIE / 17,50
Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

PROSCIUTTO GARNIE / 18
Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

CRÉOLE / 19
Sauce tomate, poulet grillé, noix de cajou, cheddar, mozzarella, fleur d'ail, piment fort, oignon rouge, poivron grillé, oignon vert, cari et épices exotiques / Contient des noix de cajou

GENEROSA / 19,50
Sauce tomate, jambon blanc, fromage suisse, fleur d'ail, champignons et tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et origan

BUFFLONNE / 21
Sauce pomodoro, mozzarella, parmesan, mozzarella de bufflonne 100 % québécoise, huile d'olive Orphée, fleur de sel, aneth, coriandre et basilic frais

DESSERT

BROWNIE / 6
Il est sans lactose mais il contient des oeufs

INTOLÉRANCE AUX ŒUFS ET PRODUITS LAITIERS

Sans parmesan et sans crème. Fromage sans lactose disponible.

SALADES

SALADE DE POULET GRILLÉ ET ORANGE / 17,50
AVEC CANARD CONFIT EN REMPLACEMENT DU POULET / 21
Mélange de laitues, poulet grillé ou canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique / Contient des noix de pin

PÂTES

FETTUCINE PRIMAVERA - *nouvelle recette!* / 18
Fettucine, poireau, tomates raisins, olives kalamata, oignon rouge, vin blanc, sauce pomodoro, pistou, bébés épinards et asperges

FETTUCINE BOLONAISE BOLOGNESE / 13,50
Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

FETTUCINE « À LA BOLONAISE » VÉGAN / 13,50
Pâtes nappées de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique garnies de basilic frais

FETTUCINE AU PESTO ET POULET GRILLÉ / 21
Pâtes sautées au pistou, garnies de noix de pin grillées, de tomates semi-séchées, de poulet grillé et de basilic frais / Contient des noix de pin