

Menu découvertes

Pizza au canard fumé (selon disponibilité)

21,00

Poitrine de canard fumée et séchée, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, confit de betteraves Chioggia, mozzarella, huile d'olive, tamari, sirop d'érable, roquette et caramel balsamique. 10 po* (pâte mince ou focaccia) 21\$ *(Supplément de 2\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur).

Pâtes crémeuses au canard fumé (selon disponibilité)

23,50

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

Pizza aux 7 champignons

19,50

Sauce aux cèpes, sauce Alfredo, mélange de champignons rôtis (portobella, pleurotes, pleurotes royaux, shitakes), champignons de Paris, huile de truffe blanche, fleur d'ail, oignon, cheddar, parmesan, ciboulette, quatre-épices et thym. Piccolo 19.50\$, 10 po* (pâte mince ou focaccia) 22\$ *(Supplément de 2\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur), 13 po 39\$.

Table d'hôte

* 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.

Créez votre table d'hôte

La petite

+ 10\$ au plat principal

Une entrée du jour (Format allégé : potage ou salade ou bruschetta)

Un dessert du jour (Format allégé)

Un thé ou café ou infusion

La grande

+ 15\$ au plat principal

Une entrée

Un dessert ou café alcoolisé ou digestif

Un thé ou café ou infusion

Potage du jour 6,25

Salade César 8,60

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc, ciboulette et pain baguette grillé

Salade tiède à la pomme et au camembert 9,00

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)

Salade verte 8,50

Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves Chioggia confites, vinaigrette Piazzetta aux framboises et pain baguette grillé

Avec fromage de chèvre croustillant 8,50 \$

Gratin d'escargots au camembert 8,50

Gratin d'escargots au camembert, à la fleur d'ail, au pistou et aux champignons de Paris, ciboulette et pain baguette grillé

Bruschetta traditionnelle 9,00

Croûtons de pain baguette grillé garnis de tomate italienne, huile d'olive, vinaigre balsamique, pistou et parmesan, fleur d'ail et basilic frais

Version avec fromage de chèvre 10 \$

Trempeuse chaude du terroir 10,00

Fromages chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, bébés épinards, coeurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail et pointes de pain focaccia aux herbes de Provence

Salade de Beauce 10,00

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)

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)

Piccolo / 10" / 13"

Bufflonne

N/D / 19,50 / N/D

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

Fromage et basilic

11 / 13,50 / 22

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

Fromage et basilic rehaussée de pistou

12,50 / 15 / 25

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût

15 / 17,50 / 30

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette.
Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, fromage bleu bénédictin, chèvre, ricotta crémeuse ou fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier

Vegetarienne de luxe

14 / 16,50 / 28

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

Saumon fumé

19 / 21,50 / 37

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), saumon fumé du Fumoir du Nord, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth, crème sure et vin blanc

Pétoncles

15,50 / 18 / 31

Sauce bouillabaisse, pétoncles, mozzarella, parmesan, poireau, fleur d'ail, aneth, citron et vin blanc

Frutti di mare

15,50 / 18 / 31

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

Chorizo et fromage en grains*

N/D / 19,50 / N/D

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

* Légèrement relevée

Cochonnaille et fromage bleu

17,50 / 20 / 35

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 de La Pocatière, oignon rouge, noix de pin grillées, huile d'olive Orphée et ciboulette

Fromage et pepperoni

12,50 / 15 / 25

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Diabola *

14,50 / 17 / 29

Sauce tomate, saucisson szegedi, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques (cumin, coriandre, chili)

* Relevée

Westphalie

14,50 / 17 / 29

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

Pepperoni ou prosciutto garnie

13,50 / 16 / 27

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

Generosa - la pizza généreuse

15 / 17,50 / 30

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

Pour chaque Generosa vendue, les restaurants Piazzetta verseront 2 \$ dans un fonds distribué à différents organismes qui viennent en aide à des personnes malades ou défavorisées.

Cugina *

15 / 17,50 / 30

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

* Légèrement relevée

Cugina * rehaussée de guacamole

17 / 19,50 / 34

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

* Légèrement relevée

Créole *

15 / 17,50 / 30

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

* Relevée

Salades

Salade César

15,00

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc, ciboulette et pain baguette grillé

Salade césar avec poitrine de poulet

18,50

Laitue romaine, poitrine de poulet, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc, ciboulette et pain baguette grillé

Salade de Beauce

20,00

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)

Salade tiède à la pomme et au camembert

18,00

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur croûtons de pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)

Desserts

Gâteau éponge à l'érable 7,00

Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel 7,00

Crème brûlée au chocolat blanc 7,00

Royal praliné 7,00

Tiramisù 6,50

Tarte Tatin 7,00

Avec crème glacée 1\$

Sauce à l'érable 1,50\$

Cafés digestifs québécois 10,00