



NOTE A NOTRE CHÈRE CLIENTÈLE :

NOUS PROCÉDERONS DURANT TOUT L'HIVER
 À DES TRAVAUX D'AGRANDISSEMENT.
 AFIN D'Y PARVENIR, NOUS AVONS AMÉNAGÉ NOS HEURES D'OUVERTURE,
 ainsi nous serons fermés le mardi,
 ouverts de 16h À 21H les samedi, dimanche et lundi.
 Nous resterons ouverts de 11h à 21h les mercredi, jeudi et vendredi.

PROFITEZ DE NOTRE PROMOTION POUR EMPORTER « CLASSIQUES À 10\$ »
 VALIDE EXCLUSIVEMENT SUR NOTRE PLATEFORME DE COMMANDE EN LIGNE !

MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI DE 11H À 14H

PIZZA DU JOUR INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR – 9" OU 12"	11\$	14\$
+ L'OPTION TABLE D'HÔTE AJOUTEZ LE POTAGE, LE MACARON ET LE CAFÉ RÉGULIER	15\$	18\$
BIÈRE MAISON EN FÛT – LP BLANCHE OU BLONDE – VERRE OU PINTÉ	3\$	5\$

VARIA

OLIVES MARINÉES ET NOIX MÉLANGÉES	5\$
POTAGE du moment	5\$
FRITES DE POMMES DE TERRE JAUNE ET DE PATATES DOUCES CUITES AU FOUR – MAYO RÉGULIÈRE, ÉPICÉE OU SAUCE BBO	6\$
PAIN À L'AIL CHAMPIGNONS ET CHEDDAR 2 ANS – HUILE D'AIL	7\$

ANTIPASTI A PARTAGER

Charcuteries assortiment des viandes biologiques de Charlevoix – NOIX, PAIN MAISON ET BEURRE	24\$
STRACCIATA BURRATA (100g) ET PROSCIUTTO, FIGUES, POIRES RÔTIÉS, PESTO DE PISTACHE, BASILIC, CROÛTONS DE PIZZA...	25\$

SALADES

	Petite	repas
ROQUETTE BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET MOÛT CUIT DE RAISIN (MOZZA EN DÉS +2\$)	6\$	
<u>VERSION REPAS</u> + JAMBON CRU ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P		20\$
ROMAINE SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, CROÛTONS, CÂPRES DE MARGUERITE (PARMESAN +2\$)	6\$	
<u>VERSION REPAS</u> + POULET, PANCETTA GRILLÉE ET PARMESAN 30 MOIS		19\$
POIVRONS TOMATES, OLIVES, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE AUX POIVRONS ET FINES HERBES (FETA +2\$)	6\$	
<u>VERSION REPAS</u> + SAUMON FUMÉ DE LA BOUCANERIE D'HENRI ET FETA		21\$
ÉPINARDS NOIX MÉLANGÉES, RAISINS SECS, LEVURE ALIMENTAIRE, POIRES RÔTIÉS, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE (FROMAGE BLEU +2\$)	6\$	
<u>VERSION REPAS</u> + MIETTES DE SAUCISSE ITALIENNE DOUCE AU FENOUIL ET GORGONZOLA		18\$

PIZZAS CLASSIQUES

CHOISIS TA BASE : SAUCE TOMATE – CRÈME FRAICHE – PESTO VÉGAN

environ

9" 12"

LES MARGHERITAS

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

LES POPULAIRES

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

MARINARA AIL, ORIGAN (SANS FROMAGE)	5\$	8\$
MARGHERITA FIOR DI LATTE (mozza régulière) Change pour : – MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P 2\$/4\$ – STRACCIATA DI BURRATA 5\$/10\$	9\$	10\$
+		
PROSCIUTTO JAMBON BLANC BIO (CUIT) OU JAMBON CRU SÉCHÉ BIO	11\$	14\$
BACON PANCETTA BIO	11\$	14\$
PEPPERONI SAUCISSON BIO TRANCHÉ – PEPPERONI OU CHORIZO	11\$	14\$
POLLO POULET MARINÉ	11\$	14\$
MANZO BŒUF HACHÉ (ANGUS AAA CERTIFIÉ)	11\$	14\$
SALSICCIA CHAIR À SAUCISSE DOUCE OU PIQUANTE OU GUSTA VÉGANE	11\$	14\$
AGNELLO MERGUEZ 100% AGNEAU	11\$	14\$
ANATRA CANARD FERMIER – CHAIR EFFILOCHÉ –	12\$	16\$
+		
INGRÉDIENTS au choix dans la liste à la dernière page		
REMPPLACE		
LA PÂTE RÉGULIÈRE POUR UNE PÂTE SANS GLUTEN MAISON	+ 150\$	3\$
LA CROÛTE NAPOLITAINE POUR UNE CROÛTE MINCE	N/D	–
LE FROMAGE PAR DU FROMAGE – GUSTA OU DAIYA	–	–

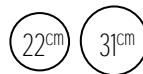
VERDURA LA VÉGÉ ÉPINARDS, OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CERISES	11\$	14\$
AMERICANA LA GARNIE SAUCISSON BIO, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, ORIGAN	12\$	16\$
DELIZIA ROQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS AVEC CHOIX DE : JAMBON CRU OU JAMBON CUIT OU COPPA	12\$	16\$
ROMANA ANCHOIS FRAIS MARINÉS, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN – ÉPINARDS	12\$	16\$
CAPRICCIOSA LA 4 SAISONS JAMBON CUIT, ARTICHAUTS, OLIVES TAGGIASCHE, CHAMPIGNONS	13\$	18\$
FORMAGGI LA 5 FROMAGES FIOR DI LATTE, CHEDDAR, BRIE, GORGONZOLA – MASCARPONE	13\$	18\$
DIAVOLA LA TRÈS PIQUANTE SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES	13\$	18\$
CAMPIONE BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO – PARMESAN	13\$	18\$

LES ÉLÉGANTES

CAMPAGNOLA PESTO SUCRÉ, COPPA GRILLÉE, GORGONZOLA, POIRES FRAÎCHES, FIOR DI LATTE, PIGNONS – ROQUETTE, FILET DE CRÈME.	15\$	22\$
MAMMA H.O.E.V, BASILIC FRAIS, JAMBON CUIT, FIGES FRAÎCHES, FILET DE CRÈME – BURRATA À LA FLEUR DE SEL, 3 POIVRES, ROQUETTE ET PESTO DE PISTACHES	18\$	28\$
TARTUFO MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFES, ŒUF BIO – BURRATA À LA FLEUR DE SEL ET ROQUETTE	22\$	36\$

PIZZAS SIGNATURES

environ



LES INCONTOURNABLES

TOSCANA

LA CHÈVRE ET MIEL... CLASSIQUE MAIS TELLEMENT BON !

ÉPINARDS À LA CRÈME, LARDONS BIO, NOIX DE GRENOBLE,
BUCHE DE CHÈVRE, ARROSÉ DE MIEL

CHANGE LE CHÈVRE POUR DU BRIE...

13\$

18\$

SAVOYARDE

LA TARTIFLETTE... POUR TOI L'AMI DU VIEUX CONTINENT !

CRÈME FRAÎCHE MAISON, LARDONS BIO, OIGNONS,
POMMES DE TERRE, CHEDDAR, REBLOCHON LOCAL, VIN BLANC.

+ TRANCHES DE COPPA BIO APRÈS CUISSON 2\$/4\$

13\$

18\$

MOR'DUCK

CRÈME DE MORILLES À L'AIL NOIR,
CHAIR À SAUCISSE DE CANARD FERMIER, MORILLES FRAÎCHES,
FROMAGE OKA ARTISAN, OIGNONS VERTS

+ CARPACCIO DE TRUFFES 8\$/14\$

16\$

24\$

PÉRIGOURDINE

LA PLUS DÉBILE... SI TU PRENDS LE FOIE GRAS !

PURÉE DE PATATES DOUCES, CANARD FERMIER EFFILOCHÉ,
BUCHE DE CHÈVRE, CANNEBERGES EN GELÉE,
ROQUETTE ET MOÛT CUIT DE RAISIN.

+ FOIE GRAS FERMIER DE CHARLEVOIX 8\$/14\$

15\$

22\$

GRANMA

C'EST TU À ÇA QUE TU PENSES, QUAND J'TE DIS SUCRÉ/SALÉ ?

CRÈME FRAÎCHE, MORCEAUX DE PROSCIUTTO GRILLÉ,
NOIX DE GRENOBLE, FIGUES SÉCHÉES,
MOZZARELLA, CHEDDAR ET CHÈVRE, SIROP D'ÉRABLE

TU PEUX CHANGER LE CHÈVRE POUR DU BRIE...

15\$

22\$

HAMBOURGEOISE

LA BURGER... MAIS C'EST UNE PIZZA... MAIS TU PEUX LA PLIER !

SAUCE BBQ À LA BIÈRE, BŒUF HACHÉ CAB,
OIGNON, CHEDDAR VIEUX PERRON,
LAITUE, TOMATES HACHÉES, OIGNONS FRITS, MAYONNAISE

+ MERGUEZ 100% AGNEAU 2\$/4\$

13\$

18\$

OCÉANE

TU CHERCHAIS LA PIZZA AUX FRUITS DE MER ?

CRÈME FRAÎCHE, PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE,
GROSSES CREVETTES ROSES SAUVAGES, CÂPRES, OIGNONS ROUGES,
TOBIKO AU YUZU, MOZZARELLA FRAÎCHE ET CHEDDAR 2 ANS.

+ SAUMON FUMÉ À CHAUD DE LA BOUCANERIE D'HENRI 5\$/10\$

15\$

22\$

LES VÉGÉTALIENNES

VROMAGÈRE

CRÈME DE SOYA (OU SAUCE TOMATE),
MÉLANGE DE FAUXMAGES GUSTA (ORIGINAL, AMERICANO ET SWISSO),
CRÈME DE NOIX DE CAJOU À L'AIL, HERBES DE PROVENCE.

+ SAUCISSE « VÉGÉTALIENNE » 1\$/2\$

13\$

18\$

VOLOGNAISE

SAUCE AUX TOMATES, CHAMPIGNONS, OIGNONS ET AIL,
HACHÉ VÉGÉTAL AU BOUILLON DE LÉGUMES, GRATINÉ
AUX FAUXMAGES STYLE MOZZA ET CHEDDAR DAIYA

+ SAUCISSE DE BLÉ AUX OIGNONS FUMÉS 1\$/2\$

13\$

18\$

LES LÈVE-TARD

CABANE

CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSE ITALIENNE DOUCE, LARDONS,
POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, CHEDDAR 2 ANS, SIROP D'ÉRABLE

13\$

18\$

MATTINA

HUILE D'OLIVE, PANCETTA ÉPICÉE, PARMESAN 30 MOIS,
ŒUF BIO, TOMATE HACHÉE, BASILIC FRAIS ET OIGNONS VERTS

13\$

18\$

« DÉJEUNISE » N'IMPORTE QUELLE PIZZA DU MENU
EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT

LA CABANE CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSES, LARDONS, POMMES DE TERRE,
ŒUF BIO, CHEDDAR, SIROP D'ÉRABLE

LA MATTINA HUILE D'OLIVE, PANCETTA ÉPICÉE, PARMESAN, ŒUF
BIO, TOMATE HACHÉE ET BASILIC FRAIS

LE MIMOSA VIN MOUSSEUX BRUT DE L'ORPAILLEUR ET JUS
D'ORANGE

12\$ 16\$

8\$

« DÉJEUNISE » N'IMPORTE QUELLE PIZZ' DU
MENU EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT

