

<b>PIZZAS NAPOLITAINES</b>		LES SEULES RECETTES ACCEPTÉES PAR L'ASSOCIATION DE LA "VERA PIZZA NAPOLETANA"	P	\$	IN DISPO
		PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA AVEC LA LISTE D'INGRÉDIENTS DISPONIBLE SUR DEMANDE			NI BLE
MARINARA		Sauce marinara maison à l'ail confit et origan sicilien, huile d'olive des Pouilles.	X	13 \$	
MARGHERITA		Tomate San Marzano en passata, huile d'olive des Pouilles, basilic frais, mozzarella fior di latte, pincée de parmesan.	X	15 \$	
MARGHERITA BIANCA		Huile d'olive des Pouilles, basilic frais, mozzarella fior di latte, filet de crème, pincée de parmesan	X	14 \$	
MARGHERITA EXTRA		Tomate San Marzano en passata, huile d'olive des Pouilles, basilic frais, mozzarella di bufala de Campanie (DOP)	X	20 \$	
<b>PIZZAS TRADITIONNELLES</b>		LES RECETTES CLASSIQUES ITALIENNES...			
AMERICANA		Sauce tomate, pepperoni, bacon, champignons, poivrons, oignons, mozzarella et cheddar.	X	19 \$	
CAMPIONE		Viande hachée, champignons, patates grelot, oeufs de caille, mozzarella, parmesan	X	19 \$	
CAPRICCIOSA		Tomate San Marzano, jambon blanc, olives taggiasche, champignons, cœurs d'artichaut, mozzarella, parmesan en poudre.	X	19 \$	
NOLANA		Saucisse italienne douce maison, rapinis sautés au beurre à l'ail, olives, mozzarella et parmesan en poudre.	X	19 \$	
4 FORMAGGI		Mozzarella et 4 fromages du moment	X	19 \$	
FRUTTI DI MARE		Sauce marinara, calamars, crevettes, palourdes, surimi, gremolata, mozzarella, parmesan.	X	19 \$	
DIAVOLA		Sauce all'amatriciana au guanciale, salami spianata, n'duja, mozzarella. C'est piquant.	X	19 \$	
DÉLIZIA		Tomate San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo, copeaux de parmesan, salade roquette/figues/tomates semi-sechées/ balsamique & huile d'olive.		20 \$	
<b>PIZZAS DE NOTRE CRU</b>		LES RECETTES QUI FONT NOTRE RENOMMÉE...			
ANGELA		Poulet mariné aux agrumes et au pistou d'herbes fraîches, mozzarella. Avocat frit, salsa de mangue, marmelade d'agrumes à l'aneth.		19 \$	
FOLIO		Sauce BBQ maison, poulet, merguez, viande hachée, poivrons grillés, cheddar.		20 \$	
PARMA		Sauce rosée, épinards, prosciutto crudo (cuit au four), champignons, cheddar et brie.	X	19 \$	
TOSCANA		Crème fraîche, épinards, lardons, noix de Grenoble, cheddar, chèvre & miel.		19 \$	
SAVOIA		Crème fraîche maison, lardons, patates grelot, oignons, reblochon, vin blanc.		19 \$	
Mc PAT'		Sauce ChizLP, viande hachée, oignons caramélisés. Iceberg, tomate, mayo Mc LP, oignons croustillants, pancetta frite.		19 \$	
GRANMA		Crème, prosciutto crudo (cuit au four), figues séchées, noix de Grenoble, fromage de chèvre frais et sirop d'érable.		19 \$	
CAMPAGNOLA		Pesto de basilic, pancetta coppata, poires sautées, gorgonzola, mozzarella, pignons.		20 \$	
KEBAB		Viande de boeuf et d'agneau, mozzarella. Iceberg, tomate, oignons rouges, légumes pickled, tzatziki et mayo curcuma.		19 \$	
SCHWARTZ		Sauce ChizLP, smoke meat de porc et de boeuf de Scottstown. Cornichons pickled, pousses de maïs, moutarde jaune.		19 \$	
<b>PIZZAS DE LUXE</b>		RIEN QUE DE LA PIZZA, VOUS DÎTES ? - OFFERTES EN ROULEMENT UNE À LA FOIS			
ANATRA		Crème de carottes, canard confit effiloché, cheddar, roquette, miettes de chèvre frais, sauce demi-glace, dés de foie gras rôtis, figues fraîches et sirop de figues.	X	35 \$	
OCEANA		Chaudrée de fruit de mer en guise de sauce, pétoncles frais U10 des îles, homard de Gaspésie, flocons de saumon fumé à chaud, chanterelles flambées au cognac, cheddar.	X	32 \$	
TARTUFO		Brouillade d'oeufs en crème, oeufs de caille miroir, copeaux de parmesan, carpaccios de truffe noire d'été.	X	30 \$	
FORESTA		Crème fraîche, poulet cuit ici, mélange de cèpes, morilles, chanterelles, pleurotes érigées et shiitake cuits en crème, cheddar, brie, poudre de d'ail noir.	X	26 \$	
TAJIMA		Tofu soyeux en guise de base, bavette de wagyu hachée au couteau, sauce demi-glace au foie gras, shiitake et eryngii frais, cheddar.	X	35 \$	
<b>PIZZAS VÉGÉ</b>		VÉGÉTARIENNE (OU VÉGÉTALIENNE)			
DIABLESSE		Ragù bolognese de PST, rôti de seitan, saucisse de blé aux poivrons, poivrons grillés, piments pepperoncini, cheddar (ou fauxmage râpé)	X	19 \$	
ORLEANNE		Crème de soya, épinards, rapinis, courgettes, poires sautées, brie (ou fauxmage de noix), faux-miel au gingembre, amandes effilées, cheddar (ou fauxmage râpé)		19 \$	
8 CHAMPIGNONS		Base de tofu soyeux à la tartufata, champignons blancs, morilles, chanterelles, cèpes, shiitake, pleurotes érigées, champignons homard, cheddar (ou fauxmage râpé)	X	26 \$	
TOUTE VÊTUE		Sauce tomate, pepperoni de seitan, oignons, champignons, poivrons grillés, cheddar (ou fauxmage râpé)	X	19 \$	
<b>PÂTES FRAÎCHES</b>		CHOIX DE FETTUCCINE, MACCHERONI OU GNOCCHI À LA RICOTTA +1,5\$.			
POP - PÂTES OU PIZZA		Nos POP sont des recettes de pizzas disponibles en version pâtes.	↑		
PAPPADELLE CREMOSA		Sautées au pesto rouge de tomates et poivrons. Boule de burrata surmontée de pesto de pistaches et pesto de basilic. Basilic en feuilles, et pistaches émiettées. Prosciutto en sus 3,50\$		22 \$	
SPAGHETTI CARBONARA		Émulsion d'oeuf, oignons blancs, lardons et pecorino Oeufs de caille, filet de crème, poivre du moulin, copeaux de parmesan et oignons verts.		22 \$	
RAVIOLI SURPRISE		La saveur du moment en sauce du moment		24 \$	
CAPELLETTO GÉANT		Pâte farcie au canard confit et cheddar. Sauce périgourdine. Escalope de foie gras poêlée en sus 15\$.		30 \$	

# LA PARIZZA

Signé La Place 337

<b>ENTRÉES ET AUTRES</b>		UN PEU DE TOUT POUR SE METTRE DANS LE BAIN...	\$	PAS DIS PO
SUPPLI AL TELEFONO	Croquette de risotto au bouillon de volaille et sauce tomate, garni d'un morceau de mozzarella fior di latte.		1=4\$ 3=11\$ 6=21\$	
FRITES A LA BELGE	Russet blanchies, refroidies puis cuites dans le suif de bœuf. Trempées dans un rub bbq au parmesan. Choix de mayo maison en sus.		4 \$	
ARANCINO GAMBERETTO	Croquettes de risotto au fumet farci d'une crevette sauvage, mayonnaise au curcuma.		8 \$	
AVOCAT FRIT	Tzatziki et mayo du moment.		8 \$	
SALADE DU CHEF	Salade de ce qu'on a sous la main au gré des envies...		6 \$	
SALADE ROQUETTE	Tomates séchées et figues, huile d'olive et sirop de figues.		7 \$	
SALADE ICEBERG	Tomate fraîche, oignons frits. Tzatziki ou Dressing McLP		5 \$	
CHIPS DE LÉGUMES VARIÉS	Mayo du moment incluse. Choix de mayo maison en sus, renseignez-vous		5 \$	
POTAGE DU JOUR	Pain focaccia maison et beurre salé.		6 \$	
TORTILLAS AUX ŒUFS	Éclats de pâte fraîche frite à la manière de tortillas et sauce ChizLP		6 \$	
ARANCINO TRUFFE ET BURRATA	Panure au graham. Sur lit de pousses fraîches, sauce périgourdine et vin cuit.		15 \$	
NACHOS	Éclats de pâte à lasagne aux œufs séchée, blanchie et frite garnis à la manière d'un néorital texan et cuit quelques secondes au four à bois 1 Choix de viande en sus 3,50\$ : Poulet, Saucisse porc/crocodile/cajun, Smoke meat, Viande Hachée, Saucisse italienne, Lardons		RÉGULIER 15 \$	+ VIANDE 18,5 \$
<b>SALADES</b> PORTION MODÉRÉE OU COPIEUSE - OFFERT EN ROULEMENT UNE À LA FOIS				
SALADE CÉSAR	Iceberg, poulet, mayo césar, croustons de focaccia, câpres, parmesan en copeaux, miettes de prosciutto frit. Changez le poulet pour de la saucisse de crocodile/porc/cajun +3\$		10 \$	18 \$
SALADE FRAGOLA	Salade d'épinard, mozzarella di bufala, fraises, menthe, basilic et pistaches. Vinaigrette aux framboises, caramel balsamique.		11 \$	19 \$
SALADE NIÇOISE	Mélangé de feuilles, concombre, tomates, olives, oignons rouges, œufs de caille durs, thon, anchois, vinaigrette classique		9 \$	17 \$
SALADE BOUCANIÈRE	Mélangé de feuilles, flocons de saumon fumé à chaud de la boucanerie d'Henri, avocat frit, salsa de mangue, pousses de maïs, mayo chipotle et whisky, miel à la cannelle.		13 \$	21 \$
<b>TARTARES</b> PORTION MODÉRÉE (TARTARE SEUL) OU COPIEUSE (AVEC ACCOMPAGNEMENT)- OFFERT EN ROULEMENT UN À LA FOIS				
TARTARE DE LA MER GRAVLAX	Thon Yellowfin à sushi, flétan façon gravlax, rillettes de thon Bluefin, poudre de canneberge, vinaigrette aux camerises, tzatziki, gelée de canneberge.		17 \$	29 \$
TARTARE DE LA MER FUMÉ	Pétoncle U10 des îles frotté à la poudre d'algue, saumon fumé à chaud, omble fumé à froid, salsa de mangue/fraise/laitue de mer, guacamole au wasabi.		18 \$	30 \$
TARTARE WAGYU	Taillé dans la bavette, à l'italienne : Prosciutto, tartufata, balsamique blanc, oignon vert, tomate séchée, câpre, huile d'olive, parmesan, oeuf de caille.		20 \$	34 \$
<b>LA PIÈCE DU MARCHÉ</b> SELON DISPONIBILITÉ, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR.			PRIX DU MARCHÉ	

<b>DESSERTS</b>		GARDEZ DE LA PLACE...		
CALZONE	Chocolat blanc, chocolat noir, coulis choco-noisette, banane et éclats de noisettes.		10 \$	
GROS CANNOLO	Pâte sucrée au marsala frite en rouleau, garnie d'un mélange de ricotta sucrée à la saveur du moment.		6 \$	
ASSORTIMENT DE BOUCHÉES	Gâteaux au fromage, macarons, mini-cannoli, sfogliatelle à la ricotta et au nutella, taro cake, pudding au pain, biscuits sablés, chocolats...		6 = 11\$ 12 = 21\$	
TIRAMISÙ CLASSIQUE	Mascarpone, crème fouettée, café espresso, sucre, œufs, biscuits Savoïardi maison sans gluten.		8 \$	
<b>MENUS ENFANT</b> VIENT AVEC UN CHOIX DE BREUVAGE ET UN PETIT DESSERT...				
MENU CROQUETTES	2 Croquettes de risotto et frites.			
MENU PASTA	Au choix : Spaghetti bolo, Macaroni au fromage ou Gnocchi pomodoro		10 \$	
MENU PIZZA	Au choix : Pépé/fromage, Saucisse hot-dog/fromage ou Mozza/cheddar			

Les changements sans gluten : Pizza croûte mince = 1\$ Pizza croûte napolitaine = 2\$ Pâtes longues pour spaghetti = 1,50\$ Pâtes courtes pour penne = 1,50\$  
 Notez que nous ne pouvons pas toujours modifier les plats comme vous le voudriez,  
 nous vous invitons donc à personnaliser une de nos pizzas napolitaines qui sont offerte en POP.  
 Nous ne contrôlons les contaminations croisées, en cas d'allergie sévère, nous vous déconseillons de consommer nos plats.