



LA PARIZZA – le bistrot-Pizzeria artisanal

MIDI du LUNDI AU VENDREDI de 11h à 16h

| | | |
|---|------|------|
| PIZZA DU JOUR INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR – 9" OU 12" | 10\$ | 13\$ |
| + L'OPTION TABLE D'HÔTE AJOUTEZ LE POTAGE, LE MACARON ET LE CAFÉ RÉGULIER | 14\$ | 17\$ |
| BIÈRE MAISON EN FÛT – 1p BLANCHE OU BLONDE – VERRE OU PINTÉ | 3\$ | 5\$ |

BRUNCH samedi ET DIMANCHE de 11h à 16h – café au choix offert

| | | |
|---|------|------|
| LA CABANE CRÈME FRAÎCHE, saucisses, LARDONS, POMMES DE TERRE, ŒUF bio, Cheddar, SIROP D'ÉRABLE | 11\$ | 14\$ |
| LA mattina HUILE D'OLIVE, PANCETTA POIVRÉE, PARMESAN, ŒUF bio, tomate hachée et basilic frais | 11\$ | 14\$ |
| chausson sucré tu trouveras notre sélection sur le menu dessert ! | | |
| ŒUF BIO « déjeuner » N'IMPORTE QUELLE PIZZ! DU MENU EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT | | |

VARIA

| | |
|--|-----|
| Olives marinées et noix MÉLANGÉES | 5\$ |
| potage du jour – TOUJOURS « VEGAN FRIENDLY » | 5\$ |
| frites de pommes de terre jaune et de patates douces cuites au four – MAYO ÉPICÉ OU SAUCE BBO | 6\$ |
| sarladaises pommes de terre grelot au persil, sautées au gras de canard | 4\$ |
| croustilles patates douces, betteraves et topinambours séchés au four | 8\$ |
| PAIN À L'AIL champignons et cheddar 2 ans – sauce tomate à part | 7\$ |

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| PLANCHE Carni prosciutto, jambon blanc, peperoni au fenouil, chorizo et cretonnades des viandes biologiques de charlevoix – pain maison | 18\$ |
| PLANCHE jardi artichauts, olives et piments marinés – poivrons et champignons rôtis – Mélange de noix – pickles boréaux – pain maison | 14\$ |
| PLANCHE mixte Carni & jardi | 26\$ |
| Burrata prosciutto, figues, pêches, tomate hachée, pesto de pistache, basilic, fleur DE SEL... DÉLICE... | 16\$ |

SALADES

| | Petite | repas |
|---|--------|-------|
| roquette BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA vierge et mosto cotto (mozza en dés +2\$) | 6\$ | |
| <u>VERSION REPAS</u> + jambon cru et MOZZARELLA di bufala campana d.o.p | | 21\$ |
| Romaine sauce César aux anchois, croûtons, câpres de MARGUERITE (PARMESAN +2\$) | 6\$ | |
| <u>VERSION REPAS</u> + poulet et 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 | | 23\$ |

PIZZAS CLASSIQUES

9" 12"

Rossa : À la sauce tomate San Marzano ou **Bianca** : à la crème fraîche maison ou **VERDE** : AU PESTO MAISON (SANS FROMAGE)

- Remplace : - le fior di latte (mozza fraîche) pour de la **Mozzarella di bufala d.o.p** IMPORTÉE D'ITALIE +2\$/4\$
 - la pâte régulière pour une **pâte sans gluten** maison +1,50\$/3\$
 - la croûte à la napolitaine pour une **croûte mince** (12" SEULEMENT) sans frais
 - le fromage par du **'VROMAGE" GUSTA** végétan ou du **"FAUXMAGE" DAIYA** sans allergène sans frais

| | | |
|---|------|------|
| marinara ail, origan, hUILE D'olive extra vierge (sans fromage) | 5\$ | 8\$ |
| Margherita Fior di latte, basilic frais, hUILE D'olive extra vierge | 9\$ | 10\$ |
| margherita d.o.p mozzarella di bufala campana d.o.p, basilic frais, h.o.e.v | 11\$ | 14\$ |
| margherita CREMOSA BURRATA (MOZZARELLA CRÉMEUSE), basilic frais, h.o.e.v | 14\$ | 20\$ |

sur une base de margHERITA...

| | | |
|--|------|------|
| prosciutto Jambon BLANC (CUIT) OU JAMBON CRU séché | 11\$ | 14\$ |
| Bacon Pancetta poivrée grillée | 11\$ | 14\$ |
| Pepperoni Saucisson bio tranché – style «peppé» ou «chorizo» | 11\$ | 14\$ |
| Pollo Poulet mariné – « citron/coriandre » ou « bbq rub » | 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\$ |
| salmone Saumon fumé à chaud | 14\$ | 20\$ |

...AJOUTES-y le(s) ingrédient(s) de ton choix
 Dans la liste située à la dernière page du menu

| | | |
|--|------|------|
| verdura la végété OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS – tomates bruschetta | 10\$ | 13\$ |
| americana la garnie saucisson bio, champignons, poivrons, oignons, origan | 12\$ | 16\$ |
| delizia ROQUETTE, bruschetta, tomates séchées, parmesan 30 mois | 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 4 fromages Mascarpone – Fromages du moment | 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\$ |
| delizia plus ROQUETTE, bruschetta, Tomates SÉCHÉES, Parmesan 30 mois Avec choix de JAMBON CRU OU JAMBON CUIT ou coppa | 14\$ | 20\$ |

| Classique de luxe | | |
|---|------|------|
| Campagnola Pesto sucré, coppa grillée, gorgonzola, fior di latte, pignons – roquette, poires sautées | 15\$ | 22\$ |
| MAMMA H.o.e.v, basilic frais, Jambon cuit, figues fraîches et séchées – burrata, roquette et pesto DE pistaches | 18\$ | 28\$ |
| tartufo MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ ŒUF BIO – roquette, poivre, fleur de sel, burrata | 22\$ | 36\$ |

PIZZAS SIGNATURES

23cm

31cm

les incontournables

toscana 13\$ 18\$

la **CHÈVRE ET MIEL... CLASSIQUE MAIS TELLEMENT BON !**

Épinards à la crème, lardons bio, noix de Grenoble, chèvre de Portneuf affiné ET MIEL D'ALMA

T'AIMES pas le chèvre, change pour du brie de Charlevoix !?

savojarde 13\$ 18\$

la **tartiflette... POUR TOI L'AMI DU VIEUX CONTINENT !**

crème fraîche maison, lardons bio, oignons, Pommes de terre bio, reblochon local, vin blanc

+ champignons (pleurotes) du Saguenay 1\$/2\$

Provençale 13\$ 18\$

L'ÉVIDENTE POULET/PESTO... PARCE QUE SINON... ELLE MANQUE...

Pesto de basilic, poulet mariné au citron, tomates cerise, Ratatouille, mozzarella fraîche, herbes de Provence.

+ fromage de chèvre de portneuf affiné 2\$/4\$

Périgourdine 15\$ 22\$

la **PLUS DÉBILE... SI TU PRENDS LE FOIE GRAS !**

purée de patates douces, canard fermier de Charlevoix, Chèvre de Portneuf affiné, gelée de canneberge, jeunes pousses

+ foie gras fermier de Charlevoix 8\$/14\$

Granma 15\$ 22\$

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

JAMBON CRU bio GRILLÉ, FIGES CONFITES, NOIX DE GRENOBLE, CHÈVRE DE PORTNEUF AFFINÉ, MASCARPONE, SIROP D'ÉRABLE

LÀ AUSSI, TU PEUX CHANGER LE CHÈVRE POUR DU BRIE...

hambourgeoise 13\$ 18\$

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

Sauce BBQ À LA BIÈRE, BŒUF HACHÉ CAB, Oignons jaunes en dés, cheddar vieux perron-

Laitue, tomates hachées, oignons frits, mayonnaise

+ pancetta poivrée grillée 2\$/4\$

océane 13\$ 18\$
C'EST SI BON... DE MANGER DU SAUMON !

Boursin aux herbes maison, dés de saumon cuits, ŒUFS DE SAUMON - oignons rouges et tobiko au yuzu
+ saumon fumé au chaud de la baie 5\$/10\$

Forestière 17\$ 26\$
Promenons-NOUS DANS LES BOIS...

Crème de champignons, morilles, chanterelles et pleurotes, cheddar perron, BLEU D'ÉLIZABETH et pousses de roquette
+ coppa grillée 2\$/4\$ + carpaccio de truffe 8\$/14\$

Manneken 13\$ 18\$
T'AIMES PAS LES CHOUX DE BRUXELLES... T'ES SÛR(E)?

Choux de Bruxelles rôtis au gras de canard, Chair à saucisse, cheddar vieux, amandes effilées - Filet de balsamique 6 ans et zestes de citron
+ lardons grillés bio 2\$/4\$

abysse 14\$ 20\$
"si fou de" FRUITS DE MER TU ES...

BÉCHAMEL AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE, Pétoncles et crevettes en chapelure panko, Courge maya Et poivrons frais - zeste de lime et coriandre

Le Vantine 12\$ 16\$
mais alors, on dit hummus, houmous ou humous ?

purée de pois chiche au tahini et au zaatar, courges maya, olives, poivrons frais - tomates hachées, brunoise de concombre et oignons rouges

+ merguez 100% agneau 2\$/4\$

Volognaise 12\$ 16\$

de la viande végétale ? vivons dans la redéfinition !

Sauce tomate. haché végétal (protéines de soya texturées), Champignons, oignons, ail, tomates et fines herbes, Mélange de Fromages gusta - basilic frais.

+ saucisse végétalienne aux tomates et fines herbes 2\$/4\$

