



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

PIZZA DE LA CABANE	CRÈME FRAÎCHE, saucisses, LARDONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, Cheddar, SIROP D'ÉRABLE	11\$	14\$
blt brioché	pancetta grillée, laitue romaine, bruschetta de tomate cerise, ŒUF miroir (pas D'AUTRE CUISSON POSSIBLE)		14\$
chausson sucré	tu trouveras notre sélection sur le menu dessert !		
ŒUF BIO	« déjeunise » N'IMPORTE QUELLE PIZZ' DU MENU EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT		

VARIA

Olives	marinées et noix		5\$
potage	du jour		5\$
avocat	chaud – FARCI DE CHORIZO ET ŒUF BIO GRATINÉ AU CHEDDAR PERRON VIEILLI 2 ANS.		8\$
frites	de pomme de terre jaune et de patates douces cuites au four – mayo/piment		6\$
sarladaises	pommes de terre grelot au persil, sautées au gras de canard – AÏOLI À L'AIL NOIR		5\$
dauphines	boules de purée de pomme de terre et de pâte à chou – mayo/miel – 4 OU 8	6\$	10\$
croustilles	patates douces, betteraves et topinambours séchés au four – trempette du moment		8\$
PAIN À L'AIL	champignons et cheddar 2 ans – sauce tomate à part		7\$
MAC'N'CHEESE	INDESCRIPTEBLE... (LARDONS +4\$)		9\$
charcuteries	prosciutto, saucissons et cretonnades des viandes biologiques de charlevoix.		19\$

SALADES

		Petite	repas
roquette	BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE et mosto cotto (mozza en dés +2\$)	6\$	
	VERSION REPAS + jambon cru et MOZZARELLA di bufala campana d.o.p		21\$
Romaine	sauce César aux anchois, croûtons, câpres de MARGUERITE (PARMESAN +2\$)	6\$	
	VERSION REPAS + poulet et pancetta grillée et parmesan 30 mois		19\$
Poivrons	tomates, OLIVES, CONCOMBRES, oignons rouges, VINAIGRETTE Aux POIVRONS et fines herbes (feta +2\$)	6\$	
	VERSION REPAS + saumon fumé DE LA BOUCANERIE D'HENRI et feta		23\$
caprese	à la burrata, duo de tomates, basilic, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE et fleur de sel, CROÛTONS DE PÂTE À PIZZA		20\$

PIZZAS CLASSIQUES

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** végan ou du **"FAUXMAGE" DAIYA** sans allergène sans frais

9"

12"

marinara ail, origan, HUILE D'olive extra vierge (sans fromage)	5\$	8\$	verdura la végé OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS – tomates bruschetta	10\$	13\$
Margherita Fior di latte, basilic frais, HUILE D'olive extra vierge	9\$	10\$	americana la garnie saucisson bio, champignons, poivrons, oignons, origan	12\$	16\$
margherita d.o.p mozzarella di bufala campana d.o.p, basilic frais, h.o.e.v	11\$	14\$	delizia ROQUETTE, bruschetta, tomates séchées, parmesan 30 mois	12\$	16\$
margherita CREMOSA BURRATA (MOZZARELLA CRÉMEUSE), basilic frais, h.o.e.v	14\$	20\$	Romana Anchois frais marinés, olives taggiasche, origan – épinards	12\$	16\$
sur une base de margHERITA...					
prosciutto Jambon BLANC (CUIT) OU JAMBON CRU	11\$	14\$	Capricciosa la 4 saisons Jambon cuit, artichauts, olives TAGGIASCHE, champignons	13\$	18\$
Bacon Pancetta cuite tranchée	11\$	14\$	Formaggi la 4 fromages Mascarpone – Fromages du moment	13\$	18\$
Pepperoni Saucisson bio tranché – style «peppé» ou «chorizo»	11\$	14\$	Diavola la très piquante SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES	13\$	18\$
Pollo Poulet mariné – « citron/coriandre » ou « bbq rub »	11\$	14\$	campione BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO – parmesan	13\$	18\$
Manzo BŒUF haché (ANGUS aaa CERTIFIÉ)	11\$	14\$	delizia plus ROQUETTE, bruschetta, Tomates SÉCHÉES, Parmesan 30 mois Avec choix de JAMBON CRU OU JAMBON CUIT ou coppa	14\$	20\$
salsiccia Chair à saucisse douce ou piquante	11\$	14\$	Classique de luxe		
agnello Merguez 100% agneau	11\$	14\$	Campagnola Pesto sucré, coppa grillée, gorgonzola, fior di latte, pignons – roquette, poires sautées	15\$	22\$
aNATRA CANARD FERMIER – chair EFFILOCHÉ –	12\$	16\$	MAMMA H.o.e.v, basilic frais, Jambon cuit, figes fraîches et séchées – burrata, roquette et pesto DE pistaches	18\$	28\$
salmone Saumon fumé à chaud	14\$	20\$	tartufo MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ ŒUF BIO – roquette, poivre, fleur de sel, burrata	22\$	36\$

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

PIZZAS SIGNATURES

essaie nos créations du moment disponibles pour un temps limité

9" 12"

toscana

LA CHÈVRE ET MIEL... CLASSIQUE MAIS TELLEMENT BON ! 13\$ 18\$

Épinards à la crème, lardons bio, noix de Grenoble
Confites au miel, chèvre de Portneuf affiné.

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

savojarde

la tartiflette... POUR TOI L'AMI DU VIEUX CONTINENT ! 13\$ 18\$

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

+ champignons (pleurotes) du saguenay ! 1\$/2\$

neptune

TU CHERCHAIS LA PIZZA AUX FRUITS DE MER ? T'ES PAS PRÊT ! 16\$ 24\$

thon yellowfin « dry rubbed », pétoncles et crevette nordiques,
avocat écrasé, câpres, feta – concombre et tomates séchées.

+ saumon boucané à henri de la baie 5\$/10\$

Périgourdine

la PLUS DÉBILE... SI TU PRENDS LE foie gras ! 15\$ 22\$

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

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

Forestière

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

Crème de champignons, morilles, chanterelles,
pleurotes du Saguenay, cheddar perron,
Roquefort et quelques feuilles de roquette

+ coppa grillée 2\$/4\$ + carpaccio de truffe 8\$/14\$

cobalt

UN GENRE DE CLUB CÉSAR...ACRONYME ! 13\$ 18\$

cheddar, oignons, Bacon, avocat, laitue, tomate... sauce césar

+ poulet mariné au citron et à la coriandre 2\$/4\$

Provençale

L'ÉVIDENTE POULET/PESTO... PARCE QUE SINON... ELLE MANQUE... 13\$ 18\$

Pesto de basilic, poulet mariné au citron, tomates cerise,
petits légumes rôtis, mozzarella fraîche, herbes de Provence

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

hambourgeoise

la burger... MAIS C'EST UNE PIZZA... MAIS TU PEUX LA PLIER ! 13\$ 18\$

sauce bbq à la bière, BŒUF HACHÉ CAB,
oignons jaunes en dés, cheddar vieux perron –
laitue, tomates bruschetta, oignons frits, mayonnaise

+ pancetta poivrée grillée 2\$/4\$

montréalaise

parce que dans celle-LÀ Y'A DU SMOKE MEAT ! 14\$ 20\$

Crème, smoke meat « SCHWARTZ'S » grillé,
Brunoise de pickles, Brie, sauce dijonnaise à L'ÉRABLE.

+ choucroute à la bière 1\$/2\$

Koh-koh

Sera-t-elle de « thaïe » À T'IMPRESSIONNER ? 11\$ 14\$

BÉCHAMEL AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE,
poulet mariné au citron, POIVRONS, carottes, coriandre,
graines de sésame (Y'A PAS DE FROMAGE...)

+ crevettes roses 3\$/6\$

granpa

T'SÉ, comme quand le rustique à vraiment la classe ? 13\$ 18\$

Purée de courge et sauge, merguez, pommes de terre,
Champignons, roquefort,

+ BŒUF HACHÉ CAB AAA 2\$/4\$

granma

C'EST TU À ÇA QUE TU PENSES, QUAND J'TE DIS SUCRÉ/SALÉ ? 15\$ 22\$

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...

SPROUT BBQ

TU PEUX PAS ENLEVER LES CHOUX DE BRUXELLE ! GOT IT ? 16\$ 24\$

CÔTES LEVÉES BBQ (SANS LES OS...), CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS
AUX LARDONS, ORIGINE DE CHARLEVOIX (C'EST DU FROMAGE !),
MOUTARDE À L'ÉRABLE

CELLE-LÀ, TU NE CHANGES RIEN, T'AJOUTES RIEN, LAISSE-TOI FAIRE...

