

SALADES

PETITE REPAS

ROQUETTE	BASILIC, JULIENNE DE TOMATE SÉCHÉE HOEV ET MOSTO COTTO (FIOR DI LATTE +2\$) + JAMBON CRU ET MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P	6\$	21\$
ROMAINE	CROÛTONS, CÂPRES DE MARGUERITE SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS (PARMESAN +2\$) + POULET, PANCETTA GRILLÉE ET PARMESAN 30 MOIS	6\$	19\$
POIVRONS	TOMATES, OLIVES, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE AUX POIVRONS ET FINES HERBES (FETA +2\$) + SAUMON FUMÉ À CHAUD ET FETA	6\$	23\$

À CÔTÉS

OLIVES MARINÉS ET NOIX	5\$
POTAGE DU JOUR	5\$
SARLADAISES PDT GRELOTS AU PERSIL, SAUTÉES AU GRAS DE CANARD	6\$
CROUSTILLES LÉGUMES ASSAISONNÉS ET SÉCHÉS AU FOUR	8\$
PAIN À L'AIL ET CHEDDAR 2 ANS	7\$

DESSERTS — CHAUSSONS SUCRÉS —

NUTELLA TARTINADE DE CHOCOLAT AUX NOISETTES	4\$
DÉZIL CHOCOLAT BLANC, ANANAS, NOIX DE COCO	6\$
SCHWARZALD CHOCOLAT NOIR, CERISES AMARENA, COULIS FRUIT ROUGE	8\$
FIGARO MASCARPONE, FIGUES FRAÎCHES ET SÉCHÉES, SIROP D'ÉRABLE	8\$

BRUNCH — À LA MAISON DE 11H À 16 H —

PIZZA DE LA CABANE CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSE DOUCE, PANCETTA, PATATES GRELOT, ŒUF BIO, CHEDDAR, SIROP D'ÉRABLE	11\$	14\$
--	------	------

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

BREUVAGES

SODA ITALIEN EAU GAZEUSE ET SIROP AU CHOIX	3\$
DIABOLO SPRITE ET SIROP AU CHOIX	3\$
EAU ESKA NATURELLE OU GAZÉIFIÉE	3\$
BEC SODA COLA, LIME OU CANNEBERGE	4\$
LIMONADE MAISON	4\$

CAFÉS

PETIT GRAND

ESPRESSO COURT OU ALLONGÉ	2.50	
DOPPIO ESPRESSO DOUBLE COURT OU ALLONGÉ	3.50	
MACCHIATTO ESPRESSO ET NUAGE DE LAIT	3.00	
AMERICANO ESPRESSO ET EAU CHAUDE	2.50	3.00
LATTE, CAPPUCCINO	3.50	5.00
MOCHA NOIR, BLANC OU CARAMEL	4.00	5.50
LAIT AU CHOCOLAT NOIR OU BLANC, CARAMEL OU CHÂÏ	3.50	5.00
FRAPPÉ CHOCOLAT, CAFÉ OU CHÂÏ	4.50	

LP À LA MAISON

PÂTE À PIZZA BOULE 260G	BIO <u>OU</u> SANS GLUTEN	3.50	5.50
12" PRÉCUITE	BIO <u>OU</u> SANS GLUTEN	5.90	7.90
SAUCE TOMATE SAN MARZANO 16 OZ			4.50
CRÈME FRAÎCHE MAISON 16 OZ			8.50
CHARCUTERIES SELECTION DU MOMENT			AU POIDS
FROMAGES SELECTION DU MOMENT			AU POIDS
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P — 125G			PRIX DU MARCHÉ
BURRATA MOZZA AU CŒUR STRACCIATELLA — 100G			PRIX DU MARCHÉ

DEPUIS 2013

BISTROT—PIZZERIA ARTISANAL

LaParizzza

337, RACINE EST, CENTRE—VILLE, CHICOUTIMI, 418 973 9732

NOS 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) ou

REMPLACEZ LE FIOR DI LATTE (MOZZA FRAÎCHE) POUR DE LA

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P IMPORTÉE D'ITALIE +2\$/4\$

MARINARA AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (SANS FROMAGE)	5\$	8\$
MARGHERITA FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS, H.O.E.V	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 TRANCHÉ	11\$	14\$
BACON PANCETTA CUIE TRANCHÉE	11\$	14\$
PEPPERONI SAUCISSON BIO TRANCHÉ — STYLE «PÉPPÉ» OU «CHORIZO»	11\$	14\$
POLLO POITRINE DE POULET BIO BRAISÉE — MORCEAUX	11\$	14\$
MANZO BŒUF HACHÉ (ANGUS AAA CERTIFIÉ)	11\$	14\$
SALSICCIA CHAIR À SAUCISSE DOUCE OU PIQUANTE	11\$	14\$
AGNELLO MERGUEZ 100% AGNEAU TRANCHÉE	11\$	14\$
ANATRA CANARD FERMIER EFFILOCHÉ	12\$	16\$
SALMONE SAUMON FUMÉ À CHAUD EFFILOCHÉ	14\$	20\$

... AJOUTES-Y LE(S) INGRÉDIENT(S) DE TON CHOIX...
— PRIX PAR INGRÉDIENT 9" OU 12" —

1\$/2\$ CHAMPIGNONS OIGNONS OLIVES PATATES GRELOTS PIMENTS ITALIENS POIVRONS TOMATES CERISE TOMATES SÉCHÉES ANANAS ROQUETTE LAITUE SAUCISSE VÉGANE	2\$/4\$ ANCHOIS BŒUF HACHÉ CHORIZO BIO COPPA JAMBON CRU JAMBON CUIT MERGUEZ PANCETTA PEPPERONI BIO POULET MARINÉ SAUCISSE DOUCE SAUCISSE FORTE PIGNONS NOIX	4\$/8\$ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P 2\$/4\$ BRIE FLEURMIER CHEDDAR PERRON 2 ANS CHEVRE PAILLOT FETA DE BREBIS FIOR DI LATTE GORGONZOLA PARMESAN 30 MOIS REBLOCHON "FAUXMAGE" DAIYA "VROMAGE" GUSTA 1\$ SAUCE BBQ MAYO/PIMENT 0\$ BASILIC FRAIS ORIGAN SÉCHÉ AIL HACHÉ ŒUF BIO
2\$/4\$ ARTICHAUTS FIGES	5\$/10\$ SAUMON FUMÉ	
4\$/8\$ CHANTERELLES MORILLES	3\$/6\$ CANARD FERMIER	
8\$/14\$ TRUFFES	8\$/14\$ FOIE GRAS FERMIER	

REPLACEMENTS SANS FRAIS

CROÛTE MINCE (12" UNIQUEMENT)

«VROMAGE» DE CAJOU GUSTA

«FAUXMAGE» SANS ALLERGÈNE DAIYA

REPLACEMENT SANS GLUTEN 1,50\$/3\$

TOUTES NOS CHARCUTERIES ET TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT GARANTIES SANS GLUTEN

NOTRE PÂTE SANS GLUTEN EST FAITE MAISON

LA FARINE VOLATILE DANS NOTRE CUISINE DE SERVICE EST SANS GLUTEN.

SUR UNE BASE DE MARGHERITA...

VERDURA LA VÉGÉ OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS — 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\$

LES CLASSIQUES 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, FIGES FRAÎCHES ET SÉCHÉES — BURRATA, ROQUETTE ET PESTO DE PISTACHES	18\$	28\$
TARTUFO MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ, ŒUF BIO — BURRATA, POIVRE, FLEUR DE SEL	22\$	36\$

PIZZAS SIGNATURES

RENDEZ-VOUS AU WWW.LAPARIZZA.COM

POUR DÉCOUVRIR **LES PIZZAS DU MOMENT**

DISPONIBLES POUR UN TEMPS LIMITÉ
NOTRE SÉLECTION SE TROUVE DANS LE MENU «EN SALLE»

COMMANDE AU 418 973 9732

NOUS N'OFFRONS PAS LE SERVICE DE LIVRAISON,
MAIS ON T'OFFRE UNE BIÈRE AU COMPTOIR!

DESCRIPTION ET/OU TARIFS SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

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 !?

savoyarde 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\$

abysses 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\$