

# 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 DE PATATE DOUCE, LE MACARON ET LE CAFÉ RÉGULIER	14\$	17\$
BIÈRE	MAISON EN FÛT – LP BLANCHE OU BLONDE – VERRE OU PINTÉ	3\$	5\$

## BRUNCH SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H

LA CABANE	CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSES, LARDONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, CHEDDAR, SIROP D'ÉRABLE	11\$	14\$
LA MATTINA	HUILE D'OLIVE, PANCETTA ÉPICÉE, PARMESAN, ŒUF BIO, TOMATE HACHÉE ET BASILIC FRAIS	11\$	14\$
LE MIMOSA	VIN MOUSSEUX BRUT DE L'ORPAILLEUR ET JUS D'ORANGE		8\$
CHAUSSON SUCRÉ	TU TROUVERAS NOTRE SÉLECTION SUR LE MENU DESSERT !		
ŒUF BIO	« DÉJEUNISE » N'IMPORTE QUELLE PIZZI DU MENU EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT		

## VARIA

OLIVES	MARINÉES ET NOIX MÉLANGÉES		5\$
POTAGE	CRÉMEUX AUX POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES – VÉGAN		5\$
Frites	DE POMMES DE TERRE JAUNE ET DE PATATES DOUCES CUITES AU FOUR – MAYO RÉGULIÈRE, ÉPICÉE OU SAUCE BBO		6\$
SARLADAISES	RONDELLES DE POMMES DE TERRE GRELOT AU PERSIL, SAUTÉES AU GRAS DE CANARD		5\$
CROUSTILLES	DE BETTERAVES, PATATE DOUCE ET TARO SÉCHÉES AU FOUR – trempette aux artichauts		5\$
PAIN À L'AIL	CHAMPIGNONS ET CHEDDAR 2 ANS – HUILE D'AIL		7\$
TREMPETTE	chaude AUX ARTICHAUTS, AIL, FINES HERBES ET CHEDDAR PERRON 2 ANS – SERVIE AVEC PÂTE FRITE		8\$

## ANTIPASTI

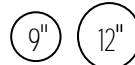
PLANCHE CARNI	CHARCUTERIES DES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX – NOIX, PAIN MAISON ET BEURRE		21\$
PLANCHE JARDI	ARTICHAUTS ET OLIVES MARINÉS – PÊCHE TRUFFÉE – HUMOUS AU ZAAATAR – VÉGÉPÂTE AUX MORILLES – FEUILLES DE VIGNES FARCIES (RIZ, MENTHE ET PERSIL) – CHOUCROUTE À LA BIÈRE – CROUSTILLES DE LÉGUMES		18\$
BURRatina	ET PROSCIUTTO, FIGUES, PÊCHES, TOMATE HACHÉE, PESTO DE PISTACHE, BASILIC, FLEUR DE SEL... CROÛTONS DE PIZZA...		16\$

## SALADES

			Petite repas
ROQUETTE	BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET MOÛT CUIT DE RAISIN (MOZZA EN DÉS +2\$)	6\$	
	VERSION REPAS + JAMBON CRU ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.		20\$
ROMAINE	SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, CROÛTONS, CÂPRES DE MARGUERITE (PARMESAN +2\$)	6\$	
	VERSION REPAS + POULET, 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		21\$

# PIZZAS CLASSIQUES

environ



- 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)  
 - le fromage par du **Vromage** – gusta ou daiya

choisis ta base : sauce tomate – crème fraîche – pesto végan

<b>MARINARA</b> AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (SANS FROMAGE)	5\$	8\$	<b>VERDURA</b> LA VÉGÉ OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS – TOMATES BRUSCHETTA	10\$	13\$
<b>MARGHERITA</b> FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	9\$	10\$	<b>AMERICANA</b> LA GARNIE SAUCISSON BIO, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, ORIGAN	12\$	16\$
<b>MARGHERITA D.O.P</b> MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P, BASILIC FRAIS, H.O.E.V	11\$	14\$	<b>DELIZIA</b> ROUQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS	12\$	16\$
<b>MARGHERITA CREMOSA</b> BURRATA (MOZZARELLA CRÉMEUSE), BASILIC FRAIS, H.O.E.V	14\$	20\$	<b>ROMANA</b> ANCHOIS FRAIS MARINÉS, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN – ÉPINARDS	12\$	16\$
SUR UNE BASE DE MARGHERITA...					
<b>PROSCIUTTO</b> JAMBON BLANC (CUIT) OU JAMBON CRU SÉCHÉ	11\$	14\$	<b>CAPRICCIOSA</b> LA 4 SAISONS JAMBON CUIT, ARTICHAUTS, OLIVES TAGGIASCHE, CHAMPIGNONS	13\$	18\$
<b>BACON</b> PANCETTA POIVRÉE GRILLÉE	11\$	14\$	<b>FORMAGGI</b> LA 4 FROMAGES MASCARPONE – FROMAGES DU MOMENT	13\$	18\$
<b>PEPPERONI</b> SAUCISSON BIO TRANCHÉ – STYLE «PEPPÉ» OU «CHORIZO»	11\$	14\$	<b>DIAVOLA</b> LA TRÈS PIQUANTE SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES	13\$	18\$
<b>POLLO</b> POULET MARINÉ	11\$	14\$	<b>CAMPIONE</b> BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO – PARMESAN	13\$	18\$
<b>MANZO</b> BŒUF HACHÉ (ANGUS AAA CERTIFIÉ)	11\$	14\$	<b>DELIZIA PLUS</b> ROUQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS AVEC CHOIX DE JAMBON CRU OU JAMBON CUIT OU COPPA	14\$	20\$
<b>SALSICCIA</b> CHAIR À SAUCISSE DOUCE OU PIQUANTE OU GUSTA <b>VÉGANE</b>	11\$	14\$	<b>Classique de luxe</b>		
<b>AGNELLO</b> MERGUEZ 100% AGNEAU	11\$	14\$	<b>CAMPAGNOLA</b> PESTO SUCRÉ, COPPA GRILLÉE, GORGONZOLA, FIOR DI LATTE, PIGNONS – ROUQUETTE, POIRES RÔTIÉS	15\$	22\$
<b>ANATRA</b> CANARD FERMIER – CHAIR EFFILOCHÉ –	12\$	16\$	<b>MAMMA</b> H.O.E.V, BASILIC FRAIS, JAMBON CUIT, FIGES FRAÎCHES ET SÉCHÉES – BURRATA, ROUQUETTE ET PESTO DE PISTACHES	18\$	28\$
<b>SALMONE</b> SAUMON FUMÉ À CHAUD	14\$	20\$	<b>TARTUFO</b> MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ ŒUF BIO – ROUQUETTE, 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

environ  
 22cm 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 Des ruisseaux  
 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, roquette, Jeunes pousses et moult cuit de raisin  
 + FOIE GRAS FERMIER DE CHARLEVOIX 8\$/14\$

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

JAMBON CRU BIO GRILLÉ, FIGUES 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 GRILLÉE 2\$/4\$

## Les végétaliennes

**LA 5 VROMAGES** 13\$ 18\$  
**AUCUN ANIMAL N'EST IMPLIQUÉ DANS LA DESCRIPTION SUIVANTE**  
 CRÈME (OU SAUCE TOMATE), MOZZARELLA RÂPÉE, Cheddar jaune, raclette, suisse, PARMESAN en poudre,  
 + SAUCISSE VÉGÉTALIENNE AUX TOMATES ET FINES HERBES 1\$/2\$

**VOLOGNAISE** 13\$ 18\$  
**DE LA VIANDE VÉGÉTALE ? VIVONS DANS LA REDÉFINITION !**  
 SAUCE TOMATE AUX CHAMPIGNONS, OIGNONS ET AIL, HACHÉ VÉGÉTAL AUX FINES HERBES ET GRATIN DE CAJOU.  
 + HUMOUS AU ZAAATAR 1\$/2\$

## Les éphémères

**SIRENE** 15\$ 22\$  
**PAS « BETTE » CE POISSON !**  
 PURÉE DE BETTERAVE ROUGE au gingembre, CREVETTES, PÉTONCLES CORAILLÉS, poires et MOZZARELLA  
 + POUTARGUE RÂPÉE (ŒUFS DE MULET SÉCHÉS) 3\$/6\$

**MASSIF** 14\$ 20\$  
**UNE PIZZA RACLETTE... BIN NON, Y'A PAS DE SAISON !**  
 CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, FROMAGE 1608, CORNICHONS — JAMBON CRU  
 + ROQUETTE 1\$/2\$

**PUMBA** 14\$ 20\$  
**HAKUNA MATATA... QUELLE PIZZA MAGNIFIQUE !**  
 SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET 3 POIVRES, POIS VERTS FRAIS, SAUCISSE DE SANGLIER À LA BIÈRE NOIRE, CHEDDAR 2 ans, Jeunes pousses de roquette  
 + TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 8\$/14\$

**PESCADOR** 14\$ 20\$  
**LA PIZZA DEL SOL !**  
 SALSÀ VERDE À LA CORIANDRE, FILET DE SOLE EN DÉS ET FÊTA.  
 SAUCE VIERGE (TOMATE, OLIVE, CÂPRE, ECHALOTE ET LIME)  
 + crevettes fraîches 3\$/6\$

