

LES BEAUX JOURS SONT LÀ (PARFOIS...)

ET LES MERVEILLES DE LA TERRE AUSSI !

POUR UN TEMPS LIMITÉ :

- FAIS-TOI PLAISIR EN AJOUTANT DES MORILLES FRAÎCHES SUR TA PIZZA PREF' !
- DÉCOUVRE LA TÊTE DE VIOLON, DANS NOTRE PIZZA ÉPHÉMÈRE « CROSS THE SUN » !
- DÉGUSTE NOTRE VELOUTÉ DE LIVÈCHE, BASE DE NOTRE PIZZA À LA SOLE FRAÎCHE « PESCADOR »



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

PIZZAS DÉJEUNER DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

LA CABANE CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSES, LARDONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, CHEDDAR, SIROP D'ÉRABLE	12\$	16\$
LA MATTINA HUILE D'OLIVE, PANCETTA ÉPICÉE, PARMESAN, ŒUF BIO, TOMATE HACHÉE ET BASILIC FRAIS	12\$	16\$
LE MIMOSA VIN MOUSSEUX BRUT DE L'ORPAILLEUR ET JUS D'ORANGE		8\$
« DÉJEUNISE » N'IMPORTE QUELLE PIZZ' DU MENU EN Y AJOUTANT UN ŒUF BIO GRATUITEMENT		

VARIA

OLIVES MARINÉES ET NOIX MÉLANGÉES	5\$
POTAGE AUX POMMES DE TERRE JAUNES ET SUCRÉES	5\$
Frites DE POMMES DE TERRE JAUNE ET DE PATATES DOUCES CUITES AU FOUR – MAYO RÉGULIÈRE, ÉPICÉE OU SAUCE BBO	6\$
PATATES SAUTÉES AU GRAS DE CANARD ET PERSIL – SERVIES AVEC YOGOURT MAISON AUX HERBES	5\$
CROUSTILLES DE BETTERAVE, PATATE DOUCE ET TARO SÉCHÉES AU FOUR	5\$
PAIN À L'AIL CHAMPIGNONS ET CHEDDAR 2 ANS – HUILE D'AIL	7\$

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) – CHOUROUTE À LA BIÈRE – CROUSTILLES DE LÉGUMES	18\$
STRACCIATA CŒUR DE BURRATA ET PROSCIUTTO, FIGUES, POIRES, PESTO DE PISTACHE, BASILIC, 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\$	
<u>VERSION REPAS</u> + JAMBON CRU ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P		20\$
ROMAINE SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, CROÛTONS, CÂPRES DE MARGUERITE (PARMESAN +2\$)	6\$	
<u>VERSION REPAS</u> + POULET, 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		21\$

PIZZAS CLASSIQUES

CHOISIS TA BASE : SAUCE TOMATE – CRÈME FRAICHE – PESTO VÉGAN

environ

9" 12"

LES MARGHERITAS

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

MARINARA	5\$	8\$
AIL, ORIGAN (SANS FROMAGE)		
MARGHERITA	9\$	10\$
– FIOR DI LATTE <u>OU</u>		
– MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P (35/70G) <u>OU</u> + 2\$		
– STRACCIATA DI BURRATA (50/100G) + 5\$		
+		
PROSCIUTTO	11\$	14\$
JAMBON BLANC BIO (CUIT) <u>OU</u> JAMBON CRU SÉCHÉ BIO		
BACON	11\$	14\$
PANCETTA BIO		
PEPPERONI	11\$	14\$
SAUCISSON BIO TRANCHÉ – PEPPÉRONI <u>OU</u> CHORIZO		
POLLO	11\$	14\$
POULET MARINÉ		
MANZO	11\$	14\$
BŒUF HACHÉ (ANGUS AAA CERTIFIÉ)		
SALSICCIA	11\$	14\$
CHAIR À SAUCISSE DOUCE <u>OU</u> PIQUANTE <u>OU</u> GUSTA VÉGANE		
AGNELLO	11\$	14\$
MERGUEZ 100% AGNEAU		
ANATRA	12\$	16\$
CANARD FERMIER – CHAIR EFFILOCHÉ –		
SALMONE	14\$	20\$
SAUMON MARINÉ FUMÉ À CHAUD DE LA BOUCANERIE D'HENRI		
+		
INGRÉDIENTS au choix – dans la liste à la dernière page –		
REMPLECE		
LA PÂTE RÉGULIÈRE POUR UNE PÂTE SANS GLUTEN MAISON	+ 150\$	3\$
LA CROÛTE NAPOLITAINE POUR UNE CROÛTE MINCE	N/D	–
LE FROMAGE PAR DU FROMAGE – GUSTA <u>OU</u> DAIYA	–	–

LES POPULAIRES

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

VERDURA LA VÉGE	10\$	13\$
OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS – TOMATES, POUSSÉS		
AMERICANA LA GARNIE	12\$	16\$
SAUCISSON BIO, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, ORIGAN		
DELIZIA	12\$	16\$
ROQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS AVEC CHOIX DE :		
JAMBON CRU <u>OU</u> JAMBON CUIT <u>OU</u> COPPA	14\$	20\$
ROMANA	12\$	16\$
ANCHOIS FRAIS MARINÉS, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN – ÉPINARDS		
CAPRICCIOSA LA 4 SAISONS	13\$	18\$
JAMBON CUIT, ARTICHAUTS, OLIVES TAGGIASCHE, CHAMPIGNONS		
FORMAGGI LA 5 FROMAGES	13\$	18\$
FIOR DI LATTE, CHEDDAR, BRIE, GORGONZOLA – MASCARPONE		
DIAVOLA LA TRÈS PIQUANTE	13\$	18\$
SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES		
CAMPIONE	13\$	18\$
BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO – PARMESAN		

LES ÉLÉGANTES

CAMPAGNOLA	15\$	22\$
PESTO SUCRÉ, COPPA GRILLÉE, GORGONZOLA, POIRES FRAÎCHES, FIOR DI LATTE, PIGNONS – ROQUETTE, FILET DE CRÈME.		
MAMMA	18\$	28\$
H.O.E.V, BASILIC FRAIS, JAMBON CUIT, FIGUES FRAÎCHES ET SÉCHÉES, FILET DE CRÈME – BURRATA À LA FLEUR DE SEL 3 POIVRES, ROQUETTE ET PESTO DE PISTACHES		
TARTUFO	22\$	36\$
MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'É ŒUF BIO – BURRATA À LA FLEUR DE SEL ET ROQUETTE		

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 TU N'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, CHEDDAR, REBLOCHON (ORIGINE DE CHARLEVOIX), VIN BLANC. + PLEUROTÉS DU SAGUENAY 1\$/2\$		
PROVENÇALE	13\$	18\$
L'ÉVIDENTE POULET/PESTO... PARCE QUE SINON... ELLE MANQUE...		
PESTO DE BASILIC, POULET MARINÉ, 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 – CANNEBERGES EN GELÉE, JEUNES POUSSÉS DE ROQUETTE ET MOÛT 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 ?		
CRÈME FRAÎCHE, MORCEAUX DE PROSCIUTTO GRILLÉ, NOIX DE GRENOBLE, FIGES CONFITES, MOZZARELLA, CHEDDAR ET PAILLOT DE CHÈVRE 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, OIGNON, 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 VÉGÉTALIEUNE AUX TOMATES ET FINES HERBES 1\$/2\$		
VOLOGNAISE	13\$	18\$
DE LA VIANDE VÉGÉTALE ? VIVONS DANS LA REDÉFINITION !		
SAUCE TOMATE AUX pleurotes, OIGNONS ET AIL, HACHÉ VÉGÉTAL AUX FINES HERBES et vromages. + HUMOUS AU ZAATAR 1\$/2\$		

LES ÉPHÉMÈRES

SIRENE	15\$	22\$
PAS < BETTE > CE délicat fruit de mer !		
PURÉE DE BETTERAVE ROUGE au gingembre, CREVETTES, PÉTONCLES CORAILLÉS, poires, mozza et cheddar. + POUTARGUE RÂPÉE (ŒUFS DE MULET SÉCHÉS) 3\$/6\$		
MOR 'DUCK	16\$	24\$
un hommage au meilleur !		
CRÈME de MORILLE À L'AIL NOIR, canard fermier haché, Morilles fraîches, fromage 1608.		
Cross the sun	15\$	22\$
Connais-tu la tête de violon (ou crosse de fougère) ?		
Crème de betteraves jaunes safranée, merguez, Têtes de violon du Saguenay, mozzarella et fêta. + chorizo grillé 2\$/4\$		
PESCADOR	14\$	20\$
LA PIZZA DEL SOL !		
Velouté de livèche, FILET DE SOLE fraîche ET FÊTA, SAUCE VIERGE (TOMATE, OLIVE, CÂPRE, ECHALOTE ET LIME) + crevettes fraîches 3\$/6\$		

