

En bref, dans cette édition :

- Profitez des morilles fraîchement sorties du bois :
 - sur notre pizza « mor'duck », jette un ŒIL à la 3eme page.
 - ajoutez-en sur n'importe quelle pizza.
- Découvrez la **vraie** mozzarella di bufala campana
D'appellation d'origine protégée importée d'Italie 2 fois par mois.



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 – LP BLANCHE OU BLONDE – VERRE OU PINTÉ	3\$	5\$

BRUNCH PIZZAS DÉJEUNER Disponibles EN TOUT TEMPS

LA CABANE CRÈME FRAÎCHE, SAUCISSES, LARDONS, POMMES DE TERRE, ŒUF BIO, CHEDDAR, SIROP D'ÉRABLE	13\$	18\$
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 du moment	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 A PARTAGER

charcuteries assortiment des viandes biologiques de Charlevoix – NOIX, PAIN MAISON ET BEURRE	24\$
fromages locaux du moment avec gelée de canneberges bio– « chips » de pain de et de légumes	27\$
STRACCIATA BURRATA (100g) ET PROSCIUTTO, FIGUES, POIRES RÔTIÉS, PESTO DE PISTACHE, BASILIC, CROÛTONS DE PIZZA...	25\$

SALADES

	Petite	repas
ROQUETTE BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET MOÛT CUIT DE RAISIN (MOZZA EN DÉS +2\$) <u>VERSION REPAS</u> + JAMBON CRU ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P	6\$	20\$
ROMAINE SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS, CROÛTONS, CÂPRES DE MARGUERITE (PARMESAN +2\$) <u>VERSION REPAS</u> + POULET, PANCETTA GRILLÉE ET PARMESAN 30 MOIS	6\$	19\$
POIVRONS TOMATES, OLIVES, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE AUX POIVRONS ET FINES HERBES (FETA +2\$) <u>VERSION REPAS</u> + SAUMON FUMÉ DE LA BOUCANERIE D'HENRI ET FETA	6\$	21\$

PIZZAS CLASSIQUES

environ

9" 12"

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

LES MARGHERITAS

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

MARINARA AIL, ORIGAN (SANS FROMAGE)	5\$	8\$
MARGHERITA FIOR DI LATTE (mozza régulière) Change pour : – MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 2\$/4\$ – STRACCIATA DI BURRATA 5\$/10\$	9\$	10\$
PROSCIUTTO JAMBON BLANC BIO (CUIT) OU JAMBON CRU SÉCHÉ BIO	11\$	14\$
BACON PANCETTA BIO	11\$	14\$
PEPPERONI SAUCISSON BIO TRANCHÉ – PEPPÉRONI OU CHORIZO	11\$	14\$
POLLO POULET MARINÉ	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 MARINÉ FUMÉ À CHAUD DE LA BOUCANERIE D'HENRI	14\$	20\$
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 OU DAIYA	–	–

LES POPULAIRES

BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

VERDURA LA VÉGÉ OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS – TOMATES, POUSSÉS	10\$	13\$
AMERICANA LA GARNIE SAUCISSON BIO, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, ORIGAN	12\$	16\$
DELIZIA ROQUETTE, BRUSCHETTA, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN 30 MOIS AVEC CHOIX DE : JAMBON CRU OU JAMBON CUIT OU COPPA	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 5 FROMAGES FIOR DI LATTE, CHEDDAR, BRIE, GORGONZOLA – MASCARPONE	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\$

LES ÉLÉGANTES

CAMPAGNOLA PESTO SUCRÉ, COPPA GRILLÉE, GORGONZOLA, POIRES FRAÎCHES, FIOR DI LATTE, PIGNONS – ROQUETTE, FILET DE CRÈME.	15\$	22\$
MAMMA 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	18\$	28\$
TARTUFO MASCARPONE POIVRÉ, CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'É ŒUF BIO – BURRATA À LA FLEUR DE SEL ET ROQUETTE	22\$	36\$

PIZZAS SIGNATURES

environ

22cm

31cm

LES INCONTOURNABLES

TOSCANA LA CHÈVRE ET MIEL... CLASSIQUE MAIS TELLEMENT BON ! ÉPINARDS À LA CRÈME, LARDONS BIO, NOIX DE GRENOBLE, BUCHE DE CHÈVRE ARROSÉ DE MIEL CHANGE LE CHÈVRE POUR DU BRIE...	13\$	18\$
SAVOYARDE LA TARTIFLETTE... POUR TOI L'AMI DU VIEUX CONTINENT ! CRÈME FRAÎCHE MAISON, LARDONS BIO, OIGNONS, POMMES DE TERRE, CHEDDAR, REBLOCHON LOCAL, VIN BLANC. + TRANCHES DE COPPA BIO APRÈS CUISSON 2\$/4\$	13\$	18\$
PROVENÇALE L'ÉVIDENTE POULET/PESTO... PARCE QUE SINON... ELLE MANQUE... PESTO DE BASILIC, POULET MARINÉ, TOMATES CERISE, RATATOUILLE, MOZZARELLA FRAÎCHE, HERBES DE PROVENCE. + FÊTA 2\$/4\$	13\$	18\$
PÉRIGOURDINE LA PLUS DÉBILE... SI TU PRENDS LE FOIE GRAS ! PURÉE DE PATATES DOUCES, CANARD FERMIER EFFILOCHÉ, BUCHE DE CHÈVRE, CANNEBERGES EN GELÉE, ROQUETTE ET MOÛT CUIT DE RAISIN. + FOIE GRAS FERMIER DE CHARLEVOIX 8\$/14\$	15\$	22\$
GRANMA C'EST TU À ÇA QUE TU PENSES, QUAND J'TE DIS SUCRÉ/SALÉ ? CRÈME FRAÎCHE, MORCEAUX DE PROSCIUTTO GRILLÉ, NOIX DE GRENOBLE, FIGUES FRAÎCHES ET CONFITES, MOZZARELLA, CHEDDAR ET CHÈVRE TU PEUX CHANGER LE CHÈVRE POUR DU BRIE...	15\$	22\$
HAMBOURGEOISE 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 + MERGUEZ 100% AGNEAU 2\$/4\$	13\$	18\$

LES VÉGÉTALIENNES

VROMAGÈRE CRÈME DE SOYA (OU SAUCE TOMATE), MÉLANGE DE FAUXMAGES GUSTA (ORIGINAL, AMERICANO ET SWISSO), CRÈME DE NOIX DE CAJOU À L'AIL, HERBES DE PROVENCE. + SAUCISSE « VÉGÉTALIENNE » 1\$/2\$	13\$	18\$
VOLOGNAISE SAUCE AUX TOMATES, CHAMPIGNONS, OIGNONS ET AIL, HACHÉ VÉGÉTAL AU BOUILLON DE LÉGUME GRATINÉ AUX FAUXMAGES STYLE MOZZA ET CHEDDAR DAIYA + LARDONS DE TOFU FUMÉ 1\$/2\$	13\$	18\$
VLAMANDE Purée de pois CHICHE, SAUCISSES DE BLÉ AUX OIGNONS FUMÉS, CORNICHONS, LEVURES, CHOUCROUTE AUX BAIES DE GENIÈVRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE + BACON DE TEMPEH 2\$/4\$	12\$	16\$

LES ÉPHÉMÈRES

SIRÈNE UNE PIZZA AUX FRUITS DE MER... ET AUX légumes de terre ! PURÉE DE Betteraves rouges et jaunes, Noix de Saint-Jacques (Pétoncles avec corail), CREVETTES NORDIQUES, POIRES glacées au miel, Cheddar, Amandes effilées + SAUMON FUMÉ DE LA BOUCANERIE D'HENRI 5\$/10\$	15\$	22\$
MOR 'DUCK CRÈME DE MORILLE À L'AIL NOIR, CHAIR À SAUCISSE DE canard fermier, Morilles fraîches, PARMESAN, OIGNONS VERTS + CARPACCIO DE TRUFFES 8\$/14\$	16\$	24\$

« Tous les champignons sont comestibles,
Certains une fois seulement » [CoLuChe](#)

