



LA PARIZZA - PIZZERIA ARTISANALE

MIDI DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 16H

PIZZA DU JOUR	INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR - 8" OU 11"	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 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\$
CHOCOLATINE	ET CAFÉ LATTE	6\$	8\$

MISES EN BOUCHE

OLIVES	MARINÉES ET NOIX	4\$	
POTAGE	DU JOUR	5\$	
SARLADAISES	POMMES DE TERRE GRELOTS AU PERSIL, SAUTÉES AU GRAS DE CANARD	5\$	
DAUPHINES	BOULES DE PURÉE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE - 4 OU 8	6\$	10\$
CROUSTILLES	CUITES AU FOUR	8\$	
PAIN À L'AIL	FLEUR D'AIL ET CHEDDAR 2 ANS	7\$	
FOIE GRAS	FAÇON CRÈME BRULÉE ET BRIOCHE TRANCHÉE		12\$
JERKY	DE SAUMON DE LA BOUCANERIE D'HENRI		19\$
CORNET	DE TARTARE DE SAUMON, SAUCE SÉSAME ET GRENADE		19\$
NACHOS	AU CHORIZO, TORTILLAS DE BLÉ MAISON, LÉGUMES		22\$
TACOS	SOUPLES FAITS MAISON AU CANARD BBQ - 2 OU 3	11\$	15\$

SALADES

		PETITE	REPAS
ROQUETTE	BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE + PROSCIUTTO SAN DANIELE 18 MOIS ET MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P	5\$	20\$
ROMAINE	SAUCE CÉSAR, CROÛTONS + CHIPS DE SPECK (PROSCIUTTO FUMÉ), REGGIANO 30 MOIS, CÂPRES FRITES	5\$	18\$
POIVRONS	À LA GRECQUE + POULET EFFILOCHÉ ET FETA	5\$	18\$
CAPRESE	À LA BURRATA DUO DE TOMATES, BASILIC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET FLEUR DE SEL		20\$

-  VÉGÉTARIEN
-  PESCÉTARIEN
-  PIQUANT

PIZZAS CLASSIQUES

ROSSA : À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO ou **BIANCA** : À LA CRÈME FRAÎCHE MAISON
 REMPLACEZ LE **FIOR DI LATTE** (MOZZA FRAÎCHE) POUR DE LA **MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.** IMPORTÉE D'ITALIE +2\$/4\$

-  SANS GLUTEN
- TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN +1,50€/3\$

	8"	11"
 MARINARA AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (SANS FROMAGE)	5\$	8\$
 MARGHERITA FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS, H.O.E.V	9\$	11\$
 MARGHERITA D.O.P MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P, BASILIC FRAIS, H.O.E.V	11\$	14\$
SUR UNE BASE DE MARGHERITA...		
COTTO JAMBON CUIT ITALIEN IMPORTÉ	11\$	14\$
CRUDO PROSCIUTTO <u>SAN DANIELE RISERVA 18 MOIS</u> IMPORTÉ	11\$	14\$
SPECK PROSCIUTTO FUMÉ ITALIEN IMPORTÉ	11\$	14\$
BACON LARDONS FUMÉS MAIGRES	11\$	14\$
PEPPERONI DE MILAN AU PORC ET AU BŒUF	11\$	14\$
POLLO POITRINE DE POULET	11\$	14\$
MANZO BŒUF HACHÉ	11\$	14\$
SALSICCIA CHAIR À SAUCISSE DOUCE OU PIQUANTE <u>WILLIAM J WALTER</u>	11\$	14\$
AGNELLO MERGUEZ 100% AGNEAU <u>WILLIAM J WALTER</u>	11\$	14\$
 SALMONE EFFILOCHÉ DE SAUMON FUMÉ À CHAUD DE <u>LA BOUCANERIE D'HENRI</u>	14\$	20\$

	8"	11"
SUR UNE BASE DE MARGHERITA...		
 VERDURA LA VÉGÉ OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OLIVES, FLEUR D'AIL	10\$	13\$
AMERICANA LA GARNIE PEPPERONI DE MILAN, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS	12\$	16\$
 DELIZIA ROQUETTE, TOMATES CERISE FRAICHES ET SÉCHÉES, PECORINO	12\$	16\$
 ROMANA ANCHOIS FRAIS MARINÉS, ÉPINARDS, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN	12\$	16\$
GIARDINO LA VÉGÉ DE LUXE	13\$	18\$
 POIVRONS, COURGETTES, AUBERGINES, ARTICHAUTS, OLIVES, TOMATES, HUMMUS DE GOURGANE, PURÉE DE TARO ET CARAMEL BALSAMIQUE.		
CAPRICCIOSA JAMBON CUIT, ARTICHAUTS, OLIVES, CHAMPIGNONS	13\$	18\$
 FORMAGGI LA 5 FROMAGES REGGIANO, GORGONZOLA, RICOTTA SALATA, PECORINO	13\$	18\$
 DIAVOLA LA TRÈS PIQUANTE SAUCISSE PIQUANTE, SAUCISSE 'NDUJA, PIMENTS ITALIENS, OLIVES	13\$	18\$
CAMPIONE BŒUF HACHÉ, CHAMPIGNONS, OIGNONS, PECORINO, ŒUF BIO	13\$	18\$
CAMPAGNOLA LARDONS, CHAMPIGNONS, PDT, RICOTTA SALATA, ŒUF BIO	13\$	18\$
DELIZIA PLUS ROQUETTE, TOMATES CERISE FRAICHES ET SÉCHÉES, PECORINO AVEC CHOIX DE JAMBON, PROSCIUTTO OU SPECK	14\$	20\$
MAMMA MORTADELLE, FIGUES, PESTO DE RAPINI AUX PISTACHES, BURRATA	15\$	22\$

PIZZAS SIGNATURES

	8"	11"		8"	11"
PROVENÇALE	13\$	18\$		13\$	18\$
PESTO DE ROQUETTE AUX AMANDES, TOMATES, AUBERGINES, COURGETTES, OIGNONS, FETA ET HERBES DE PROVENCE. + POITRINE DE POULET EFFILOCHÉ	15\$	22\$		15\$	22\$
SAVOYARDE LA TARTIFLETTE	13\$	18\$		13\$	18\$
CRÈME FRAÎCHE, LARDONS, POMMES DE TERRE GRELOTS, OIGNONS, REBLOCHON, VIN BLANC + CHAMPIGNONS DE PARIS	14\$	20\$		14\$	20\$
NORMANDE	14\$	20\$		14\$	20\$
FONDUE DE POIREAUX, MORUE À L'AIL NOIR, TOMATES, CAMEMBERT, OIGNONS VERTS, + LARDONS MAIGRES GRILLÉS	16\$	24\$		16\$	24\$
BRETONNE	14\$	20\$		14\$	20\$
SAUMON, MORUE, CREVETTES, OIGNONS ROUGES, CÂPRES, SAUCE PHILLY AU CITRON ET FINES HERBES, VIN BLANC, + EFFILOCHÉ DE SAUMON FUMÉ À CHAUD ARTISANAL	18\$	28\$		18\$	28\$
PARISIENNE LA 4 FROMAGES	13\$	18\$		13\$	18\$
CHÈVRE, BRIE, REBLOCHON, COMTÉ, OIGNONS VERTS, + ROQUETTE ET MOUTARDE AU BEURRE D'ÉRABLE	14\$	20\$		14\$	20\$
LIGÉRIENNE	12\$	16\$		12\$	16\$
ÉPINARDS À LA CRÈME, NOIX GRILLÉES, CHEDDAR, CHÈVRE, MIEL + LARDONS MAIGRES GRILLÉS	14\$	20\$		14\$	20\$
CHARENTAISE	13\$	18\$		13\$	18\$
ESCARGOTS À L'AIL NOIR ET CROÛTE DE BRIE À LA FLEUR D'AIL + CHAIR À SAUCISSE FLAMBÉE AU COGNAC	15\$	22\$		15\$	22\$
PÉRIGOURDINE	15\$	22\$		15\$	22\$
PURÉE DE PATATES DOUCES, EFFILOCHÉ DE CANARD FERMIER, CHÈVRE, ROQUETTE, GELÉE DE CANNEBERGES ET CARAMEL BALSAMIQUE + DÉS DE FOIE GRAS FERMIER RÔTIS	23\$	36\$		23\$	36\$
AUVERGNATE LA 4 CHAMPIGNONS	15\$	22\$		15\$	22\$
CHAMPIGNONS DE PARIS, PLEUROTES, MORILLES, CHANTERELLES, CHEDDAR, FROMAGE BLEU, OIGNONS VERTS + LARDONS MAIGRES GRILLÉS	17\$	26\$		17\$	26\$
LANDAISE	14\$	20\$		14\$	20\$
SAUCISSE DE CANARD FERMIER À LA MOUTARDE SUCRÉE, FONDUE DE POIREAUX AUX OIGNONS CONFITS, CHEDDAR + DÉS DE FOIE GRAS FERMIER RÔTIS	22\$	34\$		22\$	34\$
JURASSIENNE	13\$	18\$		13\$	18\$
PURÉE DE PDT, SAUCISSE MONTBÉLIARDE, COMTÉ, LENTILLES + REBLOCHON	15\$	22\$		15\$	22\$
FORESTIÈRE	16\$	24\$		16\$	24\$
CRÈME DE MORILLES, POULET AUX MORILLES, CHEDDAR ET BRIE + CARPACCIO DE TRUFFES NOIRES D'ÉTÉ	24\$	38\$		24\$	38\$
MAGHREB	13\$	18\$		13\$	18\$
MERGUEZ, TOMATES PELÉES, POIVRONS, PIMENTS FORTS, OIGNONS ROUGES, MOZZARELLA ET MENTHE FRAÎCHE + BŒUF HÂCHÉ ET POULET	15\$	22\$		15\$	22\$
WESTERN	13\$	18\$		13\$	18\$
SAUCE BBQ, POULET, CHEDDAR, CHAMPIGNONS, POIVRONS + CHORIZO ET ANANAS	15\$	22\$		15\$	22\$
COSMOPOLITAINE	14\$	20\$		14\$	20\$
SAUCE BBQ, CHORIZO, MERGUEZ, BŒUF HÂCHÉ, MOZZARELLA + CHAMPIGNONS, OIGNONS ET POIVRONS	15\$	22\$		15\$	22\$
COCHONNE	13\$	18\$		13\$	18\$
SAUCE TOMATE, JAMBON CUIT, CHORIZO, LARDONS, MOZZARELLA + ANANAS ET PURÉE DE TARO (HAWAÏENNE DE LUXE)	14\$	20\$		14\$	20\$
GRANMA	13\$	18\$		13\$	18\$
SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO GRILLÉ, FIGUES, CHEDDAR, NOIX, ÉRABLE + PAILOT DE CHÈVRE	15\$	22\$		15\$	22\$
PARMENTIÈRE	13\$	18\$		13\$	18\$
PURÉE DE PATATES DOUCES, BŒUF HÂCHÉ, GRELOTS, BRIE, CHAPELURE + CHORIZO	15\$	22\$		15\$	22\$
GUSTA LA VÉGANE	13\$	18\$		13\$	18\$
SAUCE TOMATE, SAUCISSE DE BLÉ, FINES HERBES, FAUXMAGE DE NOIX, + TOMATES, POIVRONS ET COURGETTES	14\$	20\$		14\$	20\$
NO'SOY'BLÉ'NUT L'INTOLÉRANTE	13\$	18\$		13\$	18\$
SAUCE TOMATE, ÉPINARDS, OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS FLEUR D'AIL, FAUXMAGE DAÏYA, SUR PÂTE SANS GLUTEN, + HUMMUS DE GOURGANE	14\$	20\$		14\$	20\$

AJOUT DE:
 VIANDE: FROMAGE 2\$/4\$, LÉGUME 1\$/2\$
 POISSON, FRUIT DE MER 4\$/8\$
 FOIE GRAS/TRUFFE 8\$/14\$

REMPLACEMENT PAR:
 FAUXMAGE DE NOIX GUSTA 6\$/2\$
 FAUXMAGE SANS ALLERGÈNE DAÏYA 6\$/2\$
 PÂTE SANS GLUTEN 1,50\$/3\$

COCKTAILS

LES SANGRIAS DE L'ORPAILLEUR 10\$

ROSSA	BIANCA	ROSATA
VIN ROUGE	VIN BLANC	VIN ROSÉ
BLEUETS	PÊCHES	ANANAS
FRAGOLI	LIMONCELLO	SOHO
SIROP DE FRAMBOISE	SIROP DE POIRE	SIROP DE CANTALOUPE

LES MOODY BLOODY



2 oz VODKA
CLAMATO MAISON
SEL DE CÉLÉRI
WORCESTERSHIRE
CITRON
9\$



BIÈRE AU JALAPENO
DE LA MICRO DU LIÈVRE
CLAMATO MAISON
SIROP DE LIME
CHIPS DE SPECK
15\$

LES RENVERSÉS 14\$

2 oz DE SPIRITUEUX DISTILLÉ AU QUÉBEC
ET UNE BOUTEILLE DE SODA LOCAL "BEC"

RHUM'N'COKE

CHIC-CHOC ET BEC COLA
SIROP DE CITRONNELLE ET MENTHE
FRÂCHE

GIN'LIM

ROMEO ET BEC LIME
SIROP DE FLEUR DE SUREAU ET CONCOMBRE

VOD'KANNEBERGE

OSHLAG ET BEC CANNEBERGE
SIROP DE POMME ET BLEUETS

LES APÉROS 6\$

KIR	DEMI	MONACO
DU CAGEOT	SIROP AU	GRENADINE
VIN BLANC	CHOIX	BIÈRE BLONDE
BRAMBASIA	BIÈRE BLONDE OU BLANCHE	SPRITE

LES CRÉATIFS 9\$

MOJITO

À LA MANGUE ET AU BASILIC
2 oz DE RHUM BLANC,
SIROP DE GINGEMBRE ET SODA

FJORD DI MARTINI

1 oz DE GIN UNGAVA
1/2 oz DE VERMOUTH
SIROPS DE LAVANDE ET VIOLETTE
PÉTALES DE ROSE

AMARETTO

— SLUSH —
SOUR
2 oz DE
DISARONNO
AMER SUBLETTE
SIROP DE
CITRON

BREUNAGES

SODA ITALIEN	EAU GAZEUSE ET SIROP AU CHOIX	3\$
DIABOLO	SPRITE ET SIROP AU CHOIX	3\$
EAU	ESKA NATURELLE OU GAZEUFÉE	3\$
LIMONADE	ARTISANALE RIÈME	4\$
	ORIGINALE, PAMPLEMOUSSE OU ORANGE SANGUINE	
BIÈRE DE GINGEMBRE		4\$
BEC SODA	COLA, LIME OU CANNEBERGE	4\$
CHINOTTO	BRIO	3\$
THÉ GLACÉ	CITRON MAISON	5\$

MOCKTAILS

— LES PRODUITS XAVIER —

VIRGIN CAESAR
MOÛT DE POMME
SANGRYA
7\$

— LES NÔTRES —

LAGON BLEU
SHORT ISLAND ICED TEA
6\$

CAFÉS

ESPRESSO	COURT, ALLONGÉ, AMERICANO	2 ⁰⁰
DOUBLE ESPRESSO		3 ⁰⁰
LATTE, CAPPUCCINO		3 ⁰⁰ 5 ⁷⁵
MOCHA	NOIR, BLANC OU CARAMEL	4 6 ⁷⁰
LAIT	AU CHOCOLAT NOIR, BLANC OU CARAMEL	3 ⁰⁰ 5 ⁷⁵
CHAÏ LATTE		4 6 ⁷⁰
FRAPPÉ	CHOCOLAT, CAFÉ OU CHAÏ	5 ⁷⁰

— CHANGEZ VOTRE CAFÉ POUR DU CHAGA —

CAFÉS SPÉCIAUX

LE BRÉSILIEN	9\$
COGNAC ET GRAND MARNIER INUSÉ AU LAIT, BAILEYS, ESPRESSO	
L'IRLANDAIS	8\$
WHISKY, ESPRESSO ALLONGÉ, CUILLÈRE DE CRÈME FRÂCHE MAISON ET SIROP DE CRÈME IRLANDAISE	
L'ESPAGNOL	9\$
RHUM ET TRIPLE SEC, CAFÉ FILTRE, BISCUIT VERSION DÉALCOOLISÉE: 6\$	
L'AFRICAIN	12\$
AMARULA, KAHUVA, DOUBLE ESPRESSO ALLONGÉ, CRÈME FOUETTÉE	

DESSERTS

— PIZZAS SUCRÉES —

BANANELLA	MINI
BANANES, NUTELLA, AMANDES	6\$
DÉZIL	
CHOCOLAT BLANC, PURÉE DE TARO, ANANAS, NOIX DE COCO	
COOKIE	PETITE
PÂTE À BISCUIT, PÉPITES DE CARAMEL, MACADAMIA	10\$
SCHWARTZWALD	
CHOCOLAT NOIR, CERISES AMARENA, CRÈME FOUETTÉE	
FIGO	MOYENNE
FROMAGE À LA CRÈME CITRONNÉE, FIGUES, COULIS DE FRUITS ROUGES, MIEL ET CARAMEL BALSAMIQUE	13\$

PÂTISSERIES MAISON

— SELON DISPONIBILITÉ —

LA CRÈME BRULÉE — SERVIE GLACÉE	8\$
À L'ORANGE, CITRON ET BASILIC	
LE CHEESECAKE	9\$
À LA SAVEUR DU MOMENT	
LE TIRAMISU	8\$
À LA CANNEBERGE	