



MENU DE LIVRAISON & POUR EMPORTER

Brevande · Breuvages

THÈ SAN BENEDETTO (500ml) 3.50

thé glacé (citron, pêche)
iced tea (lemon, peach)

BOISSON GAZEUSE (355 ml) 3.00

coke, coke diète, sprite, canada dry

SAN PELLEGRINO (330 ml) 2.50

orange, citron, pamplemousse, chinotto
orange, lemon, grapefruit, chinotto

EAU EVIAN (750 ml) 5.00

SAN PELLEGRINO (750 ml) 6.00

eau pétillante / sparkling water

PERRIER (250 ml) 2.50 (750ml) 6.00

eau pétillante / sparkling water

Patatine fritte & Poutine · Frites & Poutines

FRITES MAISON 5.00

home cut fries

POUTINE SAUCE MAISON 10.00

poutine with homemade gravy

POUTINE BOLOGNESE 11.00

sauce à la viande maison, fromage en grains

homemade meat sauce, cheese curds

POUTINE SAUCISSES 12.00

chair de saucisses, sauce brune, oignons et poivrons sautés, fromage en grains

sausage meat, gravy, sautéed onions and peppers, cheese curds

POUTINE CANARD CONFIT 16.00

effiloché de canard confit, sauce brune, fromage en grains

pulled duck confit, gravy, cheese curds

* extra sauce brune / gravy 2.00

Spuntini · Amuse-bouches

BRUSCHETTA AUX TOMATES (5) 8.00

tomato bruschetta

PAIN À L'AIL 5.00 Gratiné 7.00

garlic bread

FOCACCIA AU ROMARIN (10") 9.00

rosemary focaccia

FOCACCIA MARINARA (10") 10.00

sauce tomate, ail, origan, parmigiano, basilic

tomato sauce, garlic, oregano, parmigiano, basil

Antipasti · Entrées

SAUCISSES ITALIENNES 11.00

avec poivrons et oignons sautés

italian sausage with sautéed peppers and onions

AUBERGINE PARMIGIANA 10.00

eggplant parmigiana

CALMARS FRITS, MAYO ÉPICÉE 12.00

fried calamari, spicy mayo

CAPRESE 11.00

mozzarella fior di latte, tomates, basilic frais

fior di latte mozzarella, tomatoes, fresh basil

SAUMON FUMÉ 14.00

garni d'oignons rouges, câpres, huile d'olive, citron

smoked salmon garnished with red onions, capers, olive oil, lemon

MOULES MARINARA 15.00

sauce tomate, ail, échalotes vertes, vin blanc, flocons de chili, persil

tomato sauce, green shallots, white wine, red chili flakes, parsley

MOULES GORGONZOLA 17.00

gorgonzola, crème, échalotes françaises, vin blanc, pancetta, persil

gorgonzola, cream, french shallots, white wine, pancetta, parsley

BOULETTES DE VIANDE MAISON (3) 8.00

servies avec sauce à la viande

homemade meatballs served with meat sauce

Zuppe · Soupes

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GRATINÉE 10.00

french onion soup with beer

STRACCIATELLA ALLA FIORENTINA 8.00

bouillon aux oeufs et épinards

egg drop soup with spinach

MINISTRONE 8.00

TORTELLINI EN BRODO 8.00

tortellini à la viande au bouillon de poulet

meat tortellini in a chicken broth

POTAGE DU JOUR 7.00

soup of the day

Insalate · Salades**CÉSAR 12.00**

laitue romaine, vinaigrette crémeuse maison, croûtons, parmigiano
romaine lettuce, homemade creamy caesar dressing, croutons, parmigiano

SALADE DU JARDIN 9.00

laitue mesclun, tomates, concombres, oignons, olives kalamata, basilic frais, poivrons, vinaigrette maison balsamique
mesclun salad, tomatoes, cucumbers, onions, kalamata olives, fresh basil, bell peppers, balsamic vinaigrette

SALADE DE ROQUETTE 16.00

betteraves rôties, noix de grenoble confites, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, copeaux de parmigiano
arugula, roasted beets, candied walnuts, lemon and olive oil vinaigrette, parmigiano shavings

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 16.00

laitue mesclun, noix de grenoble confites, canneberges séchées, vinaigrette maison poire et érable
goat cheese, mesclun salad, candied walnuts, dried cranberries, pear and maple vinaigrette

EXTRA**LANIÈRES DE POULET GRILLÉES 6.00**

grilled chicken strips

SAUMON POËLÉ (4 OZ) 9.00

pan seared salmon

Pizza · Pizza**BAM 8" SM 10" MED 12" LRG 14" XLRG 16" JUMBO 18"****NATURE 7.00 | 11.00 | 15.00 | 19.00 | 23.00 | 26.00**

sauce tomate, mozzarella

Plain (tomato sauce, mozzarella)

- + 1 garniture / topping ... 9.00 | 13.00 | 17.00 | 21.00 | 25.00 | 29.00
- + 2 garnitures / toppings ... 10.00 | 14.00 | 18.00 | 23.00 | 27.00 | 32.00
- + 3 garnitures / toppings ... 11.00 | 15.00 | 20.00 | 26.00 | 30.00 | 35.00
- + 4 garnitures / toppings ... 12.00 | 17.00 | 20.00 | 27.00 | 32.00 | 37.00
- Garnitures double / double toppings ... 1.50 | 2.50 | 3.75 | 4.75 | 5.75 | 7.00

Garnitures régulières regular toppings

champignons, poivrons verts, oignons, brocolis, olives noires, olives vertes, ail, tomates fraîches, pepperoni, bacon, saucisses italiennes

mushrooms, green peppers, onions, broccoli, black olives, green olives, garlic, fresh tomatoes, pepperoni, bacon, italian sausage

Garnitures premium premium toppings

poivrons rouges, poivrons rôtis, tomates séchées, rapinis, crevettes de matane, anchois pancetta, sopressata calabrese, capicollo, sauce à la viande, lanières de poulet, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, fontina, roquette, mozzarella, parmigiano, gorgonzola

red peppers, roasted peppers, sun-dried tomatoes, rapini, matane shrimps, anchovies, pancetta, sopressata calabrese, capicollo, meat sauce, chicken strips, mozzarella fior di latte, goat cheese, fontina, arugula, mozzarella, parmigiano, gorgonzola

Garniture premium supplément / premium toppings surcharge 2.00 | 3.00 | 5.00 | 6.00 | 7.00 | 9.00

Garnitures de luxe de lux toppings

prosciutto, saumon fumé

prosciutto, smoked salmon

Garniture de luxe supplément / de lux toppings surcharge 3.00 | 5.00 | 7.00 | 10.00 | 13.00 | 16.00

Pizza Bianca sans sauce tomate

BAM 8" SM 10" MED 12" LRG 14" XLRG 16" JUMBO 18"

GIARDINO 9.00 | 14.00 | 19.00 | 24.00 | 28.00 | 32.00

tomates fraîches, olives vertes et noires, oignons, champignons, mozzarella, origan
fresh tomatoes, green and black olives, onions, mushrooms, mozzarella, oregano

FRUITS DE MER 12.00 | 17.00 | 23.00 | 28.00 | 32.00 | 36.00

sauce béchamel, crevettes de matane, pétoncles, goberge, champignons, oignons, mozzarella
bechamel sauce, matane shrimps, scallops, crab sticks, mushrooms, onions, mozzarella

Pizza Rossa avec sauce tomate

BAM 8" SM 10" MED 12" LRG 14" XLRG 16" JUMBO 18"

MARGHERITA 8.00 | 12.00 | 16.00 | 20.00 | 24.00 | 27.00

sauce tomate, fior di latte, basilic
tomato sauce, fior di latte, basil

TOUTE GARNIE (ALL-DRESS) 11.00 | 16.00 | 21.00 | 26.00 | 30.00 | 33.00

sauce tomate, pepperoni, champignons, mozzarella, poivrons verts, bacon
tomato sauce, pepperoni, mushroom, mozzarella, green peppers, bacon

SPÉCIAL ST-BRUNO 12.00 | 17.00 | 23.00 | 29.00 | 33.00 | 37.00

sauce à la viande, pepperoni, champignons, capicollo, mozzarella, poivrons verts, bacon
meat sauce, pepperoni, mushrooms, capicollo, mozzarella, green peppers, bacon

VEGETARIANA 10.00 | 15.00 | 20.00 | 24.00 | 28.00 | 33.00

sauce tomate, champignons, mozzarella, poivrons verts, oignons
tomato sauce, mushrooms, mozzarella, green peppers, onions

ITALIENNE 11.00 | 16.00 | 21.00 | 26.00 | 31.00 | 35.00

sauce tomate, rapinis, ail, saucisses italiennes, mozzarella
tomato sauce, rapini, garlic, italian sausage, mozzarella

PROSCIUTTO CLASSICO 13.00 | 19.00 | 25.00 | 31.00 | 39.00 | 46.00

sauce tomate, fior di latte, prosciutto, roquette, copeaux de parmigiano
tomato sauce, fior di latte, prosciutto, arugula, parmigiano shavings

QUATTRO FORMAGGI 11.00 | 16.00 | 21.00 | 26.00 | 31.00 | 35.00

sauce tomate, fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano
tomato sauce, fontina, fior di latte, mozzarella, parmigiano

CALABRESE 11.00 | 16.00 | 21.00 | 26.00 | 31.00 | 35.00

sauce tomate, mozzarella, fior di latte, oignons, olives noires, sopressata calabrese
tomato sauce, mozzarella, fior di latte, onions, black olives, sopressata calabrese

POLLO 13.00 | 19.00 | 25.00 | 31.00 | 39.00 | 46.00

sauce tomate, poulet, pesto, fior di latte, poivrons rôtis, oignons, mozzarella
tomato sauce, chicken, pesto, fior di latte, roasted peppers, onions, mozzarella

* aucune substitution / no substitution

* pâte mince sur demande / thin crust available on request

* assiette partagée / split plate charge 2.00

* HUILE PIQUANTE MAISON 4 oz / homemade spicy oil 3.00

Pasta · Pâtes

SPAGHETTI POMODORO 13.00 | 10.00

sauce tomate maison, basilic frais
homemade tomato sauce, fresh basil

SPAGHETTI BOLOGNESE 15.00 | 12.00

sauce à la viande maison
homemade meat sauce

SPAGHETTI SPÉCIAL ST-BRUNO 18.00 | 15.00

sauce à la viande maison, pepperoni, champignons
homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms

SPAGHETTI CARBONARA 19.00 | 16.00

pancetta, oeuf, échalotes françaises, vin blanc, crème, parmigiano
pancetta, egg, french shallots, white wine, cream, parmigiano

FETTUCCINE ALFREDO 17.00 | 14.00

crème, persil, parmigiano
cream, parsley, parmigiano

FETTUCCINE LOUISIANA 19.00 | 16.00

crevettes, sauce tomate, vin blanc, échalotes vertes, ail, crème
shrimps, tomato sauce, white wine, green shallots, garlic, cream

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 27.00 | 24.00

crevettes, moules, pétoncles, palourdes, échalotes vertes, sauce tomate, vin blanc, ail, flocons de chili
shrimps, mussels, scallops, clams, green shallots, tomato sauce, white wine, garlic, red chili flakes

LINGUINE AL SALMONE AFFUMICATO 19.00 | 16.00

saumon fumé, échalotes françaises, vin blanc, crème, roquette
smoked salmon, white wine, french shallots, cream, arugula

LINGUINE PRIMAVERA 16.00 | 13.00

oignons, poivrons, champignons, zucchini, rapinis, tomates cerises, parmigiano, huile d'olive, basilic
onions, bell peppers, mushrooms, zucchini, rapini, cherry tomatoes, parmigiano, olive oil, basil

PENNE ALL' ARRABBIATA 17.00 | 14.00

bacon, flocons de chili, ail, oignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce tomate, parmigiano
bacon, chili flakes, garlic, onions, green shallots, white wine, tomato sauce, parmigiano

PENNE ROMANOFF 19.00 | 16.00

sauce rosée, vodka, échalotes françaises, parmigiano
rosé sauce, vodka, french shallots, parmigiano

PENNE GIGI 19.00 | 16.00

capicollo, champignons, échalotes vertes, vin blanc, sauce rosée
capicollo, mushrooms, rosé sauce, green shallots, white wine

GNOCCHI DELLA NONNA 17.00 | 14.00

gnocchi maison à base de pomme de terre, sauce tomate, basilic frais, parmigiano
homemade potato gnocchi, tomato sauce, fresh basil, parmigiano

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA 19.00 | 16.00

rapinis, chair de saucisses italiennes, ail, flocons de chili
rapini, italian sausage meat, garlic, red chili flakes

TORTELLINI ALLA CREMA ROSA 18.00 | 15.00

tortellini à la viande, sauce rosée
meat tortellini, creamy rosé sauce

LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO 16.00 | 13.00

sauce à la viande maison, gratinée
homemade meat sauce, au gratin

LASAGNA SPÉCIAL ST-BRUNO 19.00 | 16.00

sauce à la viande maison, pepperoni, champignons, gratinée
homemade meat sauce, pepperoni, mushrooms, au gratin

MANICOTTI AL FORNO 18.00 | 15.00

manicottis maison farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate, gratinés
homemade ricotta and spinach manicotti, tomato sauce, au gratin

CANNELLONI AL FORNO 19.00 | 16.00

cannellonis maison farcis aux trois viandes, sauce tomate, gratinés
homemade cannelloni stuffed with three meats, tomato sauce, au gratin

* assiette partagée /split plate charge 2.00

EXTRA

BOULETTES DE VIANDE
meatballs

demi-portion 3.00
half portion

FROMAGE GRATINÉ
cheese au gratin

régulier 5.00
full portion

HUILE PIQUANTE MAISON (4 oz) | 3.00
homemade spicy oil

Carne · Viandes

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA 26.00

escalopes de veau, sauce tomate, vin blanc, échalotes, servies avec spaghetti à la sauce tomate

veal scaloppine, tomato sauce, white wine, shallots, served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE ALLA MILANESE 26.00

escalopes de veau panées, servies avec spaghetti à la sauce tomate

breaded veal scaloppine served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE ALLA PARMIGIANA 26.00

escalopes de veau panées, nappées de sauce tomate et gratinées, servies avec spaghetti à la sauce tomate

breaded veal scaloppine in tomato sauce au gratin served with classic tomato spaghetti

SCALOPPINE AL MARSALA 29.00

escalopes de veau, sauce au vin marsala, champignons et demi-glace, servies avec légumes du marché et pommes de terre

veal scaloppine, marsala wine sauce, mushrooms and demi-glace, served with seasonal vegetables and potatoes

PICCATA AL LIMONE 27.00

escalopes de veau, sauce au vin blanc et citron, servies avec légumes du marché et pommes de terre

veal scaloppine, white wine and lemon sauce, served with seasonal vegetables and potatoes

* extra sauce au poivre / pepper sauce 3.00

Pesce · Poissons

SALMONE CON CREMA DI CAPRINO 26.00

filet de saumon poêlé, sauce crémeuse au fromage de chèvre et tomates séchées, servi avec polenta croustillante et épinards sautés

pan seared fillet of salmon, goat cheese and sun-dried tomato sauce, served with crispy polenta and sautéed spinach

FISH N' CHIPS 18.00

filet de morue enrobé d'une chapelure maison au poivre et citron, servi avec frites maison et mayonnaise aux cornichons

lemon and pepper breaded cod fillet, served with home cut fries and tartar sauce

ACCOMPAGNEMENTS
CHAMPIGNONS SAUTÉS
LÉGUMES SAUTÉS
POMME DE TERRE
RAPINI SAUTÉS
POLENTA CROUSTILLANTE
5.00

* Les prix et le menu sont sujets à changement sans préavis.
 *Dishes and prices may be subject to change without notice.

Adresse

Pizza St. Bruno
 1438 rue Montarville
 Saint-Bruno-de-Montarville,
 Quebec, J3V 3T5

Contactez-nous

Nous aimons recevoir vos commentaires
 450-653-3242
 info@pizzastbruno.com

Heures d'ouverture

SERVICE DU MIDI
 lun. to sam. 11h - 14h

SERVICE DU SOIR
 lun. to dim. 16h - fermeture

