

Menu découvertes

Cocktail – Pomotini

9,00

Vodka Pomodoro tomates et basilic (Les Spiritueux Iberville),
Vermouth Kayak (Les Spiritueux Ungava), amer céleri, le tout
garni d'une brochette de piments péruviens

Cocktail – Bloody pomodoro

10,00

Vodka Pomodoro tomates et basilic (Les Spiritueux Iberville),
jus de tomate Piazzetta, amer céleri, givré d'un mélange
d'épices maison, le tout garni d'une asperge marinée

Entrée – Baguette apéro crevettes et chorizo

10,00

Baguette grillée garnie de guacamole et de crevettes
d'Argentine, chorizo, fleur d'ail, tomates raisins, oignon rouge,
citron confit, ciboulette, basilic frais, persil, piment
d'Espelette, huile d'olive et fleur de sel

Pizza au homard

20,00

Salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème,
parmesan, crème fraîche, asperges, coriandre fraîche et huile
de homard. Piccolo 20\$ / 10 po* (pâte mince ou focaccia)
22,50\$ / 13 po 38\$. *(Supplément de 2\$ pour la pâte
sensible au gluten et végane à base de chou-fleur).

Salade de homard et pomme verte

25.00

Laitue, homard, pomme verte, guacamole, mayonnaise, oignon rouge, tomates raisins, vinaigrette à la moutarde de Meaux, jus d'orange, huile d'olive, ciboulette, aneth et fleur d'ail.

Pizza aux 7 champignons

19,00

Sauce aux cèpes, sauce Alfredo, mélange de champignons rôtis (portobella, pleurotes, pleurotes royaux, shiitakes), champignons de Paris, huile de truffe blanche, fleur d'ail, oignon, cheddar, parmesan, persil, quatre-épices et thym.

Piccolo 19\$/ 10 po (pâte mince ou focaccia) 21,50\$ / 10 po
pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur
23,50\$ / 13 po 38\$

Pizza aux 7 champignons – version gourmande avec camembert ou fromage bleu bénédictin

21,50

Sauce aux cèpes, sauce Alfredo, mélange de champignons rôtis (portobella, pleurotes, pleurotes royaux, shiitakes), champignons de Paris, huile de truffe blanche, fleur d'ail, oignon, cheddar, parmesan, persil, quatre-épices et thym.

Piccolo 21,50 / 10 po (pâte mince ou focaccia) 24 \$ / 10 po
pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur 26 \$ /
13 po 42 \$

Lasagne déconstruite

19,00

Lasagnettes, sauces pomodoro et bolonaise, poivrons grillés, basilic frais, couronnées d'une saucisse italienne maison en croûte de parmesan et mozzarella, le tout déposé sur une sauce Alfredo

Roulé de poulet au beurre*

20,00

Bouchées de pizza roulée, garnies de poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, sauce poulet au beurre, mozzarella, oignons vert et coriandre fraîche, accompagnées de sauce poulet au beurre.

*Version végétarienne disponible avec tofu biologique mariné 20\$

Pizza burger au bœuf angus*

19,00

Dans une pâte croustillante, boulette de bœuf Angus* assaisonnée, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, confit d'oignons au cidre de glace, roquette, accompagnée d'une salade verte, pommes de terre sarladaises, relish maison à la courgette, le tout servi avec une touche de mayonnaise au romarin et érable.

*Version végétarienne disponible 19\$.

Table d'hôte

* Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine, tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

Créez votre table d'hôte

La petite

+ 9\$ au plat principal

Une entrée du jour (Format allégé : potage ou salade ou bruschetta)

Un dessert du jour (Format allégé)

Un thé ou café ou infusion

La grande

+ 14\$ au plat principal

Une entrée

Un dessert ou café alcoolisé ou digestif

Un thé ou café ou infusion

ENTRÉES

Potage du jour 6,25

Salade César 8,00

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

Salade tiède à la pomme et au camembert 8,75

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

Salade romaine 6,00

Servie avec croûtons et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise

Gratin d'escargots au camembert 8,25

Apprêté à la fleur d'ail et au pistou, champignons de Paris et pain baguette grillé

Bruschetta Paillot de Chèvre et tomates semi-séchées 9,75

Croûtons de pain baguette grillé, Paillot de Chèvre de la Fromagerie Alexis de Portneuf, tomates semi-séchées, basilic frais, huile d'olive Orphée et fleur de sel

Bruschetta traditionnelle

8,75

Croûtons de pain baguette grillé garnis d'huile d'olive, tomate italienne, vinaigre balsamique, pistou et parmesan

La Dukkha (Égypte) pour 2 personnes

10,00

Pâte à focaccia à tremper dans l'huile d'olive Orphée et par la suite dans un mélange broyé d'amandes blanches, de noisettes, de pois chiches grillés et d'épices à dukkha

Trempeuse chaude du terroir

9,50

Fromages chemin Hatley et Alfred le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, épinards, coeurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail, servie avec pointes de pain focaccia aux herbes

Salade de Beauce

9,75

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

Pizzas fines gourmets

Pâte 10 po au choix : mince ou focaccia (supplément de 2\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur)

Piccolo / 10" / 13"

Bufflonne

N/D / 19 / N/D

Sauce pomodoro, mozzarella, parmesan, mozzarella de bufflonne 100 % québécoise, huile d'olive Orphée, fleur de sel, aneth, coriandre et basilic frais

Fromage et basilic

10,50 / 13 / 21

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

Fromage et basilic rehaussez de pistou

12 / 14,50 / 24

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût

14,50 / 17 / 29

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette.
Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, Sainte-Nitouche, fromage bleu béneédictin, chèvre ou Paillot de Chèvre

Végétarienne de luxe

13,50 / 16 / 27

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, cœurs d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic

Légumes grillés

16 / 18,50 / 32

Sauce tomate, aubergine, courgette et poivron grillé, olives Kalamata, fromage suisse, mozzarella et basilic

Saumon fumé

18,50 / 21 / 36

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), saumon fumé (du « Fumoir du Nord », saumon fumé à froid, selon les coutumes artisanales autochtones de la Basse-Côte-Nord), mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, cinq poivres, aneth, vin blanc, crème sure et citron confit

Pétoncles

15 / 17,50 / 30

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), pétoncles, mozzarella, parmesan, poireau frais, fleur d'ail, aneth frais et vin blanc

Frutti di mare

15 / 17,50 / 30

Sauce bouillabaisse, fleur d'ail, crevettes, pétoncles, escargots, mozzarella, parmesan, persil, vin blanc et citron

Chorizo et fromage en grains*

N/D / 19 / N/D

Sauce pomodoro, mozzarella, poivron grillé, oignon rouge, saucisson chorizo des Viandes Biologiques de Charlevoix, fromage cheddar en grains, roquette et huile d'olive Orphée

* Légèrement piquant

Cochonnaille et fromage bleu

17 / 19,50 / 34

Confit d'oignons au porto, fromage bleu bénédictin (de l'Abbaye Saint-Benoît-Du-Lac), mozzarella, saucisson au fromage bleu (de Fou du cochon et Scie, La Pocatière), oignon rouge, noix de pin grillées, huile d'olive Orphée et persil

Canard fumé

N/D / 20,50 / N/D

Poitrine de canard fumée et séchée, fromage de chèvre Sainte-Nitouche à pâte semi-ferme de la Fromagerie Fritz Kaiser (de Noyan, Montérégie), confit de betteraves Chioggia, mozzarella, huile d'olive, tamari, sirop d'érable, roquette et caramel balsamique

Poulet grillé, pistou et épinards

15,50 / 18 / 31

Sauce Alfredo, pistou, mozzarella, poulet grillé, bébés épinards, fleur d'ail, huile d'olive, tomates raisins et persil frais

Fromage et pepperoni

12 / 14,50 / 24

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Pepperoni garnie

13 / 15,50 / 26

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

Siciliana *

13 / 15,50 / 26

Sauce tomate, saucisse italienne forte, piment fort, poivron rouge mariné, oignon rouge, mozzarella, parmesan, basilic et origan

* Piquant

Diabola *

14 / 16,50 / 28

Sauce tomate, saucisson szegedi, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques

* Piquant

Westphalie

14 / 16,50 / 28

Sauce aux cèpes, prosciutto fumé, mozzarella, fromage suisse, champignons, oignon vert et cinq poivres

Prosciutto garnie

13,50 / 16 / 27

Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

Generosa - la pizza généreuse

15 / 17,50 / 29

Sauce tomate, jambon blanc, fromage suisse, fleur d'ail, champignons et tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et origan

Pour chaque Generosa vendue, les restaurants la Piazzetta offriront une pizza à une banque alimentaire du Québec. Plus de 500 000 personnes ont faim au Québec, dont 150 000 enfants.

Cugina *

14,50 / 17 / 29

Sauce tomate, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre fraîche

* Légèrement piquant

Cugina * rehaussez de guacamole

16,50 / 19 / 33

Sauce tomate, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre fraîche

* Légèrement piquant

Créole *

14,50 / 17 / 29

Sauce tomate, poulet grillé, noix de cajou, cheddar, mozzarella, fleur d'ail, piment fort, oignon rouge, poivron grillé, oignon vert, cari et épices exotiques

* Piquant

Salades

Salade César

13,50

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

Salade césar avec poulet grillé

17,00

Laitue romaine, poulet grillé, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César et pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

Salade chèvre chaud 16,00

Mélange de laitues, fromage de chèvre sur croûtons de pain baguette grillé, oignon rouge, poivron rouge mariné, pacanes et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise

Salade chèvre chaud avec Paillot de Chèvre 18,00

Mélange de laitues, Paillot de Chèvre sur croûtons de pain baguette grillé, oignon rouge, poivron rouge mariné, pacanes et vinaigrette Piazzetta à base de vinaigre de framboise

Salade de poulet grillé et orange 17,50

Mélange de laitues, poulet grillé, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique

Salade de canard confit et orange 21,00

Mélange de laitues, canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique

Salade de Beauce 19,00

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

Salade tiède à la pomme et au camembert

17,00

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur croûtons de pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres

Roulés Piazzetta

Bouchées de pizza roulée, servies avec sauce pomodoro, guacamole, crème sure ou salsa verte

Alpin

19,00

Fromage suisse, prosciutto fumé et grillé, oignon rouge, ciboulette, pomme, vin blanc et sauce Alfredo

Mexicain *

19,00

Salsa verte, cheddar, mozzarella, poulet grillé, piments serrano, oignon et coriandre fraîche

* Très piquant

Crevette et saumon fumé

20,00

Crevettes, saumon fumé (du «Fumoir du Nord», saumon fumé à froid, selon les coutumes artisanales autochtones de la

Fromage de chèvre et prosciutto

18,00

Fromage de chèvre, prosciutto, oignon vert, cheddar, parmesan, olives vertes et herbes de Provence

Végétarien gourmet *

18,50

Version sans tofu mariné 17 \$

Tofu biologique mariné grillé, mozzarella, cheddar, kale biologique séché (à la crème de chanvre, ciboulette et noix de cajou), poivron vert, piment fort, oignon frit, oignon vert et sauce à base de tamari, sirop d'érable et huile d'olive

* Légèrement piquant

Végétarien *

15,50

Olives vertes et noires, poivron vert, oignon vert, piment fort, basilic, cheddar et mozzarella

* Légèrement piquant

* Légèrement piquant

Pâtes

Accompagnées de parmesan fraîchement râpé et d'un pain baguette grillé, beurre aux herbes et fleur d'ail

Lasagne déconstruite (nouvelle recette) 19,00

Lasagnettes, sauces pomodoro et bolognaise, poivrons grillés, basilic frais, couronnées d'une saucisse italienne maison en croûte de parmesan et mozzarella, le tout déposé sur une sauce Alfredo

Cannelloni all'emiliana 14,00

Pâtes farcies au veau, nappées de sauces pomodoro et Alfredo et de pistou

Cannelloni au tofu biologique 14,00

Pâtes farcies au tofu, nappées de sauces pomodoro et Alfredo et de pistou

Spaghetti à la bolognaise 13,50

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolognaise garnies de basilic frais

Spaghetti « à la bolonaise » végétarien

13,50

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce végétarienne au tofu biologique garnies de basilic frais

Boulettes à l'italienne

20,00

Généreuses boulettes de veau et de porc en sauce pomodoro, pistou, parmesan, basilic, oignon et ail, pâtes aux herbes et fleur d'ail, roquette, parmesan et huile d'olive
Orphée

Fettucine aux fruits de mer

21,00

Pâtes sautées à la sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), crevettes, pétoncles, aneth et citron

Fettucine primavera (nouvelle recette)

18,00

Fettucine, poireau, tomates raisins, olives Kalamata, oignon rouge, vin blanc, sauce pomodoro, pistou, bébés épinards, asperges et ricotta

Fettucine carbonara

19,00

Pâtes sautées à la sauce Alfredo à base de parmesan et de fromage à la crème, oignon rouge, pancetta, vin blanc, oignon vert et ciboulette fraîche

Fettucine au pesto et poulet grillé

21,00

Pâtes sautées au pistou et à la crème, garnies de noix de pin grillées, de tomates semi-séchées, de poulet grillé et de basilic frais

Pâtes crémeuses au canard fumé

23,50

Fettucine, poitrine de canard fumée et séchée, sauce aux cèpes, sauce Alfredo, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, vin blanc, beurre aux herbes, poireau, oignon vert et roquette

Escalopes de veau

Escalopes de veau sauce au bleu

22,00

Sauce à la crème et au fromage bleu bénédictin (de l'Abbaye Saint-Benoît-Du-Lac)

Escalopes de veau parmigiana

22,00

Sauce pomodoro, parmesan et mozzarella

Escalopes de veau à la dijonnaise

22,00

Sauce dijonnaise, jambon blanc et fromage suisse

Cuisse de canard confite

24,00

Cuisse de canard confite maison, salade verte à la vinaigrette balsamique érable et Dijon, pommes de terre sarladaises et relish maison à la courgette

Boîtes gourmets

Commandez votre boîte gourmet en ligne ou par téléphone une journée d'avance.

Faites votre choix parmi nos 4 variétés de wraps offerts au menu. Votre boîte gourmet comprend un wrap accompagné d'un jus de légumes, d'une salade et d'un dessert au choix du chef.

Wrap au poulet mariné

13,05

Pâte à pizza, poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, guacamole, crème sure, piment fort, fromages cheddar et mozzarella, poivron vert, poivron rouge mariné, oignon rouge, mesclun, oignon vert et coriandre fraîche

(15\$ taxes incluses)

Wrap aux crevettes et saumon

13,05

Pâte à pizza, crevettes nordiques, saumon fumé, mayonnaise au curry, oignon rouge, mesclun, asperges, poivron rouge mariné, fromages suisse et mozzarella

(15\$ taxes incluses)

Wrap au chèvre et prosciutto

13,05

Pâte à pizza, fromage de chèvre, parmesan, cheddar, prosciutto, olives vertes, mesclun, herbes de Provence, oignon vert et vinaigrette balsamique

(15\$ taxes incluses)

Wrap végétarien

13,05

Pâte à pizza, sauce à base de tamari, sirop d'érable et huile d'olive, poivron vert, piment fort, fromages cheddar et mozzarella, tofu biologique mariné grillé, mesclun, oignon vert, oignon frit, kale biologique séché (à la crème de chanvre, ciboulette et noix de cajou)

(15\$ taxes incluses)

Desserts

S'mores - nouveautés!

7,00

Gâteau aux biscuits Graham, mousse de chocolat au lait, ganache au chocolat noir et guimauve maison grillée.

Gâteau éponge à l'érable

7,00

Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel

6,50

Crème brûlée au chocolat blanc

6,50

Royal praliné

7,00

Tiramisù

6,50

Tarte Tatin

7,00

Avec crème glacée 1\$

Sauce à l'érable 1,50\$

Fromage québécois fondant 2\$

Crème glacée ou sorbet

6,00

Parfums variés

Crème glacée

6,50

Nappée de café espresso ou vinaigre balsamique ou sauce à l'érable

Mignardises (au choix du chef)

5,50

4 délicieuses bouchées concoctées de façon artisanale par notre chef pâtissier

Cafés digestifs

9,00