

Menu découvertes

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.

Pâtes crémeuses au homard 32,00

Pâtes sautées, homard, sauce Alfredo, vin blanc, jus de citron, poireau, fleur d'ail, oignon vert, citron confit et ciboulette.

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, vin blanc, ciboulette et pain baguette grillé

Salade tiède à la pomme et au camembert 8,75

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur pain grillé, vinaigrette au miel et au jus de citron, ciboulette

MENUS À PROPOS LIVRAISON RESTAURANTS EMPLOIS EN **À EMPORTER** 

Gratin d'escargots au camembert 8,25

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

Bruschetta traditionnelle 8,75

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

Version avec fromage de chèvre 9,75

Trempeur chaude du terroir 9,50

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

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" **N/D / 19 / N/D**

Bufflonne

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

Fromage et basilic

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

Fromage et basilic rehaussez de pistou

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût

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

Végétarienne de luxe

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

Saumon fumé

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

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

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

Chorizo et fromage en grains*

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

Confit d'oignons au porto, fromage bleu béne'dictin (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

Fromage et pepperoni

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Diabola *

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

* Piquant

Westphalie

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

Pepperoni ou prosciutto garnie

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

Generosa - la pizza généreuse

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 *

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

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 *

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

Pizza burger

Pizza burger au boeuf Angus

19,00

Pâte croustillante, boulette de boeuf Angus* assaisonnée, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, confit d'oignons au cidre de glace, roquette, salade verte, pommes de terre sarladaises, relish maison à la courgette et mayonnaise au romarin et érable.

*Version végétarienne disponible



Pizza burger

Pizza burger au boeuf Angus 19,00

Pâte croustillante, boulette de boeuf Angus* assaisonnée, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, confit d'oignons au cidre de glace, roquette, salade verte, pommes de terre sarladaises, relish maison à la courgette et mayonnaise au romarin et érable.
*Version végétarienne disponible



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 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

Poulet au beurre 20,00

Poulet mariné à la lime, au cumin et à la coriandre, sauce poulet au beurre, mozzarella, oignon vert et coriandre fraîche, accompagnés de sauce poulet au beurre.
*Version végétarienne avec tofu biologique mariné grillé.

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

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

Pâtes

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

Lasagne déconstruite 19,00

Lasagnettes, sauces pomodoro et bolonaise, poivrons grillés, saucisse italienne maison en croûte de parmesan et mozzarella, sauce Alfredo et basilic frais.
*Version végétarienne disponible avec saucisse italienne et sauce « bolonaise » véganes.

Cannelloni all'emiliana 16,00

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

Cannelloni au tofu biologique 16,00

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

Spaghetti à la bolonaise 13,50

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

Spaghetti « à la bolonaise » végan 13,50

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

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

Escalopes de veau

Escalopes de veau sauce au bleu 22,50

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

Escalopes de veau parmigiana 22,50

Sauce pomodoro, parmesan et mozzarella

Escalopes de veau à la dijonnaise 22,50

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 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)

Vins et cocktails

Notre carte des vins offre un très bon rapport qualité/prix. Elle est composée d'une bonne sélection de vins d'importations privées et aussi de vins agrobiologiques.

* Certains vins sont disponibles au verre ou au demi-litre

* IP Importation privée (selon arrivages)

Vins blancs

	Bouteille
Sauvignon blanc, Domaine Montrose	45,00
Languedoc, France – IP	
Chardonnay, Domaine Papillon, Macon	50,00
Bourgogne, France – IP	
Omikron, Zacharias Vineyard	38,00
Grèce – IP	
Pinot grigio, Kris	46,00
Vénétie, Italie – IP	
Chardonnay, Trapiche	30,00
Mendoza, Argentine	
Vermentino-Trebbiano, Pian di Remole	35,00
Toscane, Italie	
Garganega, La Capelina	47,00
Vénétie, Italie – IP	
Chardonnay, Liberty School	46,00
Californie, États-Unis	
Sauvignon blanc, Tour du Pech	38,00
Languedoc, France – IP	

Vins rosés

	Bouteille
Roseline Prestige, Côte-de-Provences	36,00
France	
Rosé Gabrielle, Saint-Eustache	34,00
Québec	

Vins rouges

	Bouteille
Syrah-Merlot-Grenache, Domaine Montrose	45,00
Languedoc, France – IP	
Cabernet sauvignon, Trapiche	30,00
Mendoza, Argentine	
Sangiovese, Tenuta di Poggio, Chianti *	53,00
Toscane, Italie – IP	
* Vin agrobiologique	
Syrah, Raices, Bodegas Fernando Castro	37,00
Castille, Espagne – IP	
Barbera d'Alba, Raimonda, Az. Fontanafredda	37,00
Piémont, Italie	
Il Vicolo Rosso	37,00
Toscane, Italie – IP	
Pinot noir, Kris	46,00
Sicile, Italie – IP	
Carbernet sauvignon, Liberty School	46,00
Californie, États-Unis	
Merlot-Cabernet, Tour du Pech	38,00
Languedoc, France – IP	
Capitel della Crosara	42,00
Vénétie, Italie	
Valpolicella Classico, Corte Aleardi	49,00
Vénétie, Italie – IP	
Baga, Luis Pato	47,00
Portugal – IP	
Amarone della Valpolicella Classico, Farina	73,00
Vénétie, Italie	
Brunello di Montalcino, Castelglocondo	85,00
Toscane, Italie	
Barolo, Az. Fontanafredda	61,00
Piémont, Italie	

Cocktails signature

Savourez notre gamme de spiritueux québécois, en cocktail ou seul!

« Gin » évier Québécois	9,50
Gin Madison Park, shrub aux bleuets, garni de bleuets séchés, club soda, Amer et coriandre fraîche puis givré de sucre d'érable, de bleuets séchés et de baies de genévrier	
Version mocktail sans gin 8\$	
Chic Coke	9,50
Rhum & coke version Québécoise	
Givré de piment Gorria, sucre d'érable, sirop de cola, rhum épicé Chic Choc, jus de lime frais, Amer Angostura et club soda	
Café Charlatans des bois	10,00
Givré de piment Gorria, sucre d'érable, Sirop Café et Cardamome, Crème et Whisky à l'érable, café espresso et crème fouettée	
Sangria rosée au thé noir	9,75
Vin rosé, thé noir Earl Grey, framboises, sirop de basilic, soda tonique et basilic frais	



Sensible au gluten

* Ce menu s'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires. En cas d'allergies sévères, s'abstenir. 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.

Entrée

Gratin d'escargots au camembert 8,25

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

Salade

Salade de poulet grillé et orange 17,50

Avec canard confit en remplacement du poulet 21\$

Mélange de laitues, poulet grillé ou canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique / Contient des noix de pin

Canard

Cuisse de canard confite 24,00

Cuisse de canard confite maison, accompagnée d'une salade verte à la vinaigrette balsamique érable et Dijon et de relish maison à la courgette

Pâtes

Penne primavera (nouvelle recette) 19,50

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

Penne bolonaise 15,50

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

Penne « à la bolonaise » végan 15,50

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

Penne au pesto et poulet grillé 22,50

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 / Contient des noix de pin

Pizzas

Fromage et basilic 15,00

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Fromage et basilic avec pistou 16,50

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût 19,00

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

Végétarienne de luxe 18,00

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

Légumes grillés 20,50

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

Fromage et pepperoni 16,50

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Pepperoni garnie 17,50

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

Prosciutto garnie 18,00

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

Créole 19,00

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

Generosa 18,50

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

Bufflonne 21,00

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

Dessert

Brownie 6,00

Il est sans lactose mais il contient des œufs



Intolérance aux œufs et produits laitiers

Sans parmesan et sans crème. Fromage sans lactose disponible.

* Ce menu s'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires. En cas d'allergies sévères, s'abstenir. 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.

Salade

Salade de poulet grillé et orange 17,50
Avec canard confit en remplacement du poulet 21\$

Mélange de laitues, poulet grillé ou canard confit, orange, oignon rouge, poivron rouge mariné, noix de pin grillées et vinaigrette balsamique /Contient des noix de pin

Pâtes

Fettucine primavera (nouvelle recette) 18,00

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

Fettucine bolonaise 13,50

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

Fettucine « à la bolonaise » végan 13,50

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

Fettucine au pesto et poulet grillé 21,00

Pâtes sautées au pistou, garnies de noix de pin grillées, de tomates semi-séchées, de poulet grillé et de basilic frais / Contient des noix de pin

Végétarien

* Voir description des plats dans le menu

Entrées

Salade tiède à la pomme et au camembert 8,75

Salade romaine 6,00

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

Bruschetta traditionnelle 8,75

La Dukkha 10,00

Salade de Beauce sans prosciutto fumé 9,00

Trempe chaude du terroir 9,50

Roulés

Végétarien 15,50

Végétarien gourmet 18,50

Sans tofu mariné 17,00

Salades

Salade de chèvre chaud 16,00

Avec Paillot de Chèvre 18\$

Salade tiède à la pomme et au camembert 17,00

Salade de Beauce sans prosciutto fumé 17,50

Pâtes

Fettucine primavera 18,00

Spaghetti «à la bolonaise» au tofu biologique 13,50

Cannelloni au tofu biologique et sauce pomodoro, Alfredo et pistou 14,00

Pizza burger

Pizza burger 19,00

Boulette végétarienne, cheddar fort et oignon vert, garnie de légumes grillés, pistou et camembert, enrobés et cuits dans une pâte croustillante saupoudrée de parmesan accompagnée d'une salade verte et de relish maison à la courgette

Pizzas Piccolo / 10" / 13"

Bufflonne N/D / 19 / N/D

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage et basilic 10,50 / 13 / 21

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage basilic rehaussez de pistou 12 / 14,50 / 24

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Trois fromages à votre goût 14,50 / 17 / 29

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Végétarienne de luxe 13,50 / 16 / 27

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Légumes grillés 16 / 18,50 / 32

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage et pepperoni (pizzaroni Gusta) 13 / 15,50 / 26

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Pepperoni garni (pizzaroni Gusta) 14 / 16,50 / 28

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Siciliana (saucisse italienne végane Gusta) 14 / 16,50 / 28

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Végan

*Voir description des plats dans le menu

Entrées

Bruschetta traditionnelle 8,75

La Dukkha 10,00

Pâtes

Fettucine primavera sans ricotta 17,00

Spaghetti « à la bolonaise » au tofu biologique 13,50

Pizzas

Format individuel (10 po)

Pâte sensible au gluten et végane* à base de chou-fleur

*Toutes les pizzas du menu végan sont servies avec le fromage végan Gusta

*Sensible au gluten et végane

Il peut y avoir des risques de contamination croisée, en cas d'allergie sévère, s'abstenir.

Fromage et basilic 15,00

Fromage et basilic rehaussez de pistou 16,50

Végétarienne de luxe 18,00

Légumes grillés 20,50

Fromage et pepperoni (pizzaroni Gusta) 17,50

Pepperoni garnie (pizzaroni Gusta) 18,50

Siciliana (saucisse italienne végane Gusta) 18,50

