

Menu découvertes

Pizza au canard fumé **21,00**

Poitrine de canard fumée et séchée, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier de la Fromagerie La Station de Compton, confit de betteraves Chioggia, mozzarella, huile d'olive, tamari, sirop d'érable, roquette et caramel balsamique. 10 po* (pâte mince ou focaccia) 21\$ *(Supplément de 2\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur).

Pâtes crémeuses au canard fumé **23,50**

Fettuccine, 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.

Cuisse de canard confite **24,00**

Cuisse de canard confite maison, salade verte, pommes de terre sarladaises et relish maison à la courgette.

Pizza aux 7 champignons **19,50**

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, ciboulette, quatre-épices et thym. Piccolo 19.50\$, 10 po* (pâte mince ou focaccia) 22\$ *(Supplément de 2\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur), 13 po 39\$.

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

+ 10\$ 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

+ 15\$ au plat principal

Une entrée

Un dessert ou café alcoolisé ou digestif

Un thé ou café ou infusion

Entrées

Plats du jour

2,95

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

Salade verte

6,50

Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves Chioggia confites, vinaigrette Fiazzetta aux framboises et pain baguette grillé

Avec fromage de chèvre croustillant 8,50 \$

Gratin d'escargots au camembert

8,50

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

Bruschetta traditionnelle

9,00

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 10 \$

Trempeuse chaude du terroir

10,00

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

10,00

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 / 19,50 / 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

11 / 13,50 / 22

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

Fromage et basilic rehaussée de pistou

12,50 / 15 / 25

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût

15 / 17,50 / 30

Sauce tomate, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette. Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, fromage bleu bénédictin, chèvre, ricotta crémeuse ou fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier

Végétarienne de luxe

14 / 16,50 / 28

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

Saumon fumé

19 / 21,50 / 37

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

15,50 / 18 / 31

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

15,50 / 18 / 31

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

Chorizo et fromage en grains*

N/D / 19,50 / 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 piquante

Cochonnaille et fromage bleu

17,50 / 20 / 35

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

Fromage et pepperoni

12,50 / 15 / 25

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Diabola *

14,50 / 17 / 29

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

* Piquante

Westphalie

14,50 / 17 / 29

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

Pepperoni ou prosciutto garnie

13,50 / 16 / 27

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

Generosa - la pizza généreuse

15 / 17,50 / 30

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 Piazzetta verseront 2 \$ dans un fonds distribué à différents organismes qui viennent en aide à des personnes malades ou défavorisées.

Cugina *

15 / 17,50 / 30

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 piquante

Cugina * rehaussée de guacamole

17 / 19,50 / 34

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 piquante

Créole *

15 / 17,50 / 30

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

* Piquante

Salades

Salade César

15,00

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

18,50

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

20,00

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

18,00

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, guscumole, crème sure ou salsa verte

Alpin 19,50

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

Mexicain * 19,50

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

* Très piquant

Fromage de chèvre et prosciutto 19,00

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

Végétarien gourmet * 19,00

Version sans tofu mariné 17,50 \$

Tofu biologique mariné grillé, mozzarella, cheddar, kale biologique séché (à la crème de chanvre, ciboulette et noix de cajou), poivron vert, piment fort, chips de légumes, oignon vert et sauce à base de tamar, 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 20,00

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 21 \$

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 14,00

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

Spaghetti « à la bolonaise » végan 14,00

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

Fettucine aux fruits de mer 21,50

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

Fettucine primavera 18,50

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

Fettucine carbonara 19,50

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

Escalopes de veau

Escalopes de veau sauce au bleu

22,50

Sauce à la crème et au fromage bleu bénédictin (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 ébèle et Dijon, pommes de terre sarladaises et relish maison à la courgette

Desserts

Gâteau éponge à l'érable	7,00
Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel	7,00
Crème brûlée au chocolat blanc	7,00
Royal praliné	7,00
Tiramisù	6,50
Tarte Tatin	7,00
<i>Avec crème glacée 1\$</i>	
<i>Sauce à l'érable 1,50\$</i>	
Cafés digestifs québécois	10,00

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

48,00

Vénétie, Italie – IP

Chardonnay, Trapiche

30,00

Mendoza, Argentine

Rapitala, Catarratto-Chardonnay

38,00

Sicile, Italie

Garganega, La Capelina

48,00

Vénétie, Italie – IP

Chardonnay, Liberty School

48,00

Californie, États-Unis

Sauvignon blanc, Tour du Pech 38,00
Languedoc, France – IP

Vins rosés Bouteille

Roseline Prestige, Côte-de-Provences 36,00
France

Vin orange & nature Bouteille

Pinot grigio, Landae 58,00
Des Abruzzes, Italie – IP
(selon disponibilités)

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 38,00
Castille, Espagne – IP

Il Vicolo Rosso	38,00
Toscane, Italie – IP	
Pinot noir, Kris	48,00
Sicile, Italie – IP	
Carbernet sauvignon, Liberty School	48,00
Californie, États-Unis	
Merlot-Cabernet, Tour du Pech	38,00
Languedoc, France – IP	
Valpolicella Classico, Corte Aleardi	49,00
Vénétie, Italie – IP	
Baga, Luis Pato	48,00
Portugal – IP	
Amarone della Valpolicella Classico, Farina	73,00
Vénétie, Italie	
Brunello di Montalcino, Castelgiocondo	85,00
Toscane, Italie	
Barolo, Az. Fontanafredda	81,00
Piémont, Italie	

Vins québécois

Bouteille

Le Hill Blanc, Vidal - Frontenac Blanc

50,00

Lac-Brome, Québec

Le Hill Rosé, Sainte-Croix - Seyval - Frontenac Rouge

50,00

Lac-Brome, Québec

Le Hill Rouge, Marquette - Maréchal Foch - Frontenac Rouge - Sainte-Croix

50,00

Lac-Brome, Québec

Cocktails signature

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

« Gin » évier Québecois

10,00

Gin Marie-Victorin, shrub aux bleuets, garni de bleuets séchés, club soda, Angostura et coriandre fraîche puis givré de sucre d'érable, de bleuets séchés et de baies de genévrier

Version mocktail sans gin 8\$

Chic Coke

10,00

Rhum & coke version Québécoise

Givré de piment Gorria, sucre d'érable, sirop de cola 3/4 OZ, rhum épicé Chic Choc, jus de lime frais, Angostura et club soda

Cosmo du Nord (nouveau)

12,00

Vodka citron et lime et liqueur d'orange (Distillerie Noroï), sirop de Yuzu, jus de citron & canneberges

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 8,50

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

Trempeur chaude du terroir 10,00

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 pâte sensible au gluten

Salade verte 6,50

Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves Chioggia confites et vinaigrette Piazzetta aux framboises

Salade de Beauce 9,00

Endives, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles), sans prosciutto fumé

Salade

Salade de Beauce 18,50

Endives, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles), sans prosciutto fumé

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)

20,00

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

23,00

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 / Contient des noix de pin

Pizzas

Fromage et basilic

15,50

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Fromage et basilic avec pistou

17,00

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Trois fromages à votre goût

19,50

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

Végétarienne de luxe

18,50

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

Fromage et pepperoni

17,00

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella et basilic

Pepperoni ou prosciutto garnie

18,00

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

Créole

19,50

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

19,50

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

Bufflonne

21,50

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.

Pâtes

Fettucine primavera

18,50

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

Spaghetti bolonaise

14,00

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise garnies de basilic frais

Spaghetti « à la bolonaise » végétarien

14,00

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

Végétarien

* Voir description des plats dans le menu

Entrées

Salade tiède à la pomme et au camembert 9,00

Salade verte 6,50

Avec fromage de chèvre croustillant 8,50 \$

Bruschetta traditionnelle 9,00

Avec fromage de chèvre 10,00 \$

Salade de Beauce sans prosciutto fumé 9,00

Trempeur chaude du terroir 10,00

Roulés

Végétarien gourmet 19,00

Sans tofu mariné 17,50

Salades

Salade tiède à la pomme et au camembert	18,00
Salade de Beauce sans prosciutto fumé	18,50

Pâtes

Fettucine primavera	18,50
Spaghetti «à la bolonaise» au tofu biologique	14,00
Cannelloni au tofu biologique et sauce pomodoro, Alfredo et pistou	16,00
Fettucini au tofu biologique mariné grillé et pistou	21,50
Lasagne déconstruite (saucisse italienne et sauce "bolonaise" véganes)	21,00

(saucisse italienne et sauce "bolonaise" véganes)

Pizzas

Piccolo / 10" / 13"

Bufflonne

N/D / 19,50 / N/D

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage et basilic

11 / 13,50 / 22

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage basilic rehaussée de pistou

12,5 / 15 / 25

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Trois fromages à votre goût

15 / 17,50 / 30

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Végétarienne de luxe

14 / 16,50 / 28

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Fromage et pepperoni (pizzaroni Gusta)

13,5 / 16 / 27

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Pepperoni garnie (pizzaroni Gusta)

14,50 / 17 / 28

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Siciliana (saucisse italienne végane Gusta)

14,5 / 17 / 28

Pâte au choix (mince ou focaccia)

Végan

*Voir description des plats dans le menu

Entrées

Bruschetta traditionnelle avec fauxmage 9,00

Salade verte 6,50

Pâtes

Fettucine primavera sans ricotta 17,50

Spaghetti « à la bolonaise » au tofu biologique 14,00

Pizzas

Format individuel (10 po)

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

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

*Sensible au gluten et végétane

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

Fromage et basilic	15,50
Fromage et basilic rehaussée de pistou	17,00
Végétarienne de luxe	18,50
Fromage et pepperoni (pizzaroni Gusta)	18,00
Pepperoni garnie (pizzaroni Gusta)	19,00
Sicilliana (saucisse italienne végétane Gusta)	19,00