

A white line-art icon of a whisk, positioned to the right of the word 'Mia' and overlapping the word 'Bella'.

Mia Bella
RESTAURANT

Carte de vins



Vins maison

Citra, Montepulciano Abruzzes, Italie, Rouge

Citra, Chardonnay, Abruzzes, Italie Blanc

Litre 30\$ ½ Litre 18\$ ¼ Litre 13\$ Verre 11\$

Vins Blancs

Le bonheur

Chardonnay Stellenbosch, Afrique du Sud

35\$
Verre 14\$

Klimt eserhazy

Burgenland, Autriche

33\$

Elisabeth

colombard-Sauvignon, France

41\$

Villa Castello

Pinot Grigio, Abruzzes, Italie

42\$

Château la tuilerie du puy

Entre deux Mer, Bordeaux, France

44\$

Assyrtiko

Attique, Grèce

51\$

Sancerre

Sancerre Frétoy, Loire, France

78\$

Clotilde Davenne

Chably, Bourgogne, France

84\$

Vins Rosés

Gérard Bertrand

Côte Des Roses, France

38\$

Biologico Rosata

Abruzzes, Italie

40\$

Nos bières en fut

	verre 20 oz	pichet
Coors light	9.00\$	24\$
Madri	10.00\$	27\$
Petite bourgogne	9.50\$	25\$
Blue Moon	9.50\$	25\$
IPA	9.50\$	25\$
Heineken	10.00\$	27\$

Sans alcool

Virgin césar	8.00\$
Noroi Brise-glace gin tonic	6.00\$
Heineken	10.00\$
Jardin Verde mocktail Gin tonic	6.00\$
Vin blanc Natureo 750ml	23.00\$
Vin rouge Natureo 750ml	23.00\$
Kepler zéro Bord de mer Sour	6.50\$

Sangria

Rouge

Vin rouge, jus d'orange, 7up, cerise marasquin, citron, lime, orange

verre **14\$** pichet **32\$**

Blanc

Vin blanc, jus d'orange, 7up, cerise marasquin, citron, lime, orange

verre **14\$** pichet **32\$**

Pas fiable

Smirnoff Ice, Rev, curaçao blue, 7 up

pichet **30\$**

Nos cocktails

Bloody césar 11\$
Vodka, Clamoteo, Worcestershire, Tabasco

Amaretto sour 11\$
Amaretto, jus de citron, cerise marasquin

Coup de foudre 10\$
Liqueur de fraise des bois, porto blanc, soda tonique, jus de lime

Tequila Sunrise 12\$
Téquila, triple sec, jus d'orange, sirop de grenadine

Mia Sour 12\$
Framboise, liqueur d'amande, jus citron

Sex on the beach 12\$
Vodka, schnapps au pêche, jus canneberge, jus d'orange

Stinger 14\$
Cognac, crème de menthe blanche

Dry martini 12\$
Dry gin, vermouth sec, olives vertes

Aperol Spritz 11\$
Aperol, Mousseux, Tonic

Smirnoff Ice 8\$

Cognac belle de Brillet 14\$
1.5 oz cognac au poire

Cognac Gauthier 12\$
1.5 oz cognac

Coco Sunrise 12\$
Rhum et à la noix de coco, jus d'ananas, jus de canneberge

Rhum Coke 10\$
Rhum, coke, lime

Avalanche 12\$
curaçao bleu, dry gin, soda tonique, jus de lime

Gin Romeo's (concombre) 12\$
Tonic / 7 up

Gin 12 km (foret boréal) 14\$
Tonic / 7 up

Gordon's (fruité) 12\$
Tonic / 7 up

Tanqueray (Dry gin) 12\$

Rev 8\$

Nos cafés alcoolisées

Café espagnole 12\$
Liqueur de café, rhum brun, sucre, crème fouetté

Café Bailey's 10\$
Bailey's

Café brésilien 13\$
cognac, grand Marnier, Tia Maria, sucre, crème fouetté

Café festif 10\$
Amarula, sucre, crème fouetté, bâton cannelle

TABLE D'HÔTE

12\$

Inclus Crème ou Soupe, Thé ou café et dessert

Nos entrées

Calmars frits	16\$		
Escargots à l'ail	13\$		
Escargots à l'ail gratinés	15\$		
Rondelle d'oignon.....	8\$		
Tartare de saumon 3 oz (style boucherie Forget)	20\$		
Bâtonnets de fromage	(4) 8\$	(8) 15\$	
Saumon fumé	15\$		
Jalapenos fromage bacon.....	(4) 13\$		
Crevettes au coconut maison	(3) 15\$		
Crevettes tempura.....	(4) 18\$		
Entrée à partager	30\$		

Ailes de poulet, crevettes à la bière, rondelles d'oignon, jalapenos fromage bacon

Ailes de poulet	(8)	(16)	(24)
	14\$	24\$	33\$

Nos soupes

Soupe du Jour.....	7\$
Soupe à l'oignon gratinée.....	13\$





Nos salades

Salade César	10\$	repas	20\$
Salade jardinière.....	7\$	repas	16\$
Salade de thon (rio Del Mare).....	24\$		

Nos pâtes

Spaghettini sauce à la viande	24\$
Rigatoni sauce à la viande.....	24\$
Extra gratinées.....	7\$

Nos grillades César extra 3\$

Brochette de poulet 26\$
 Riz, choix de patates grecques, frites,
 sauce aux poivres et salade du chef

Filet mignon 7oz AAA Canadien 58\$
 Légumes, choix de patates grecques, frites,
 sauce aux poivres, salade du chef

Terre & mer 7oz crevettes papillon (3) 68\$
 Riz, choix de patates grecques, frites,
 sauce aux poivres, salade du chef



Fondue sans bouillon

175\$

Pour 2 personnes

La Flambée

Servie avec 14 oz de filet mignon, 6 crevettes & 8 pétoncles flambés au brandy v.s.o.p accompagnés de riz, légumes & pomme de terre, diverses trempettes, salade du chef, soupe, café & dessert

Nos poissons et fruits de mer

César extra 3\$

Servis avec riz, choix de patates grecques ou frites & salade du chef

Filet de sole.....	23\$
Filet de doré canadien	30\$
Crevettes papillon.....	(7) 33\$
Fish & chip.....	21\$



À la demande de nos fidèles clients

Tartare de saumon 6 oz (Style boucherie Forget).....	36\$
Poutine au filet mignon.....	30\$
Hamburger steak	25\$
Légumes, frites, sauce brune, salade du chef	



Nos desserts

Tarte au sucre maison	7\$
Mi-cuit au chocolat & framboises	12\$
Tarte à la lime	11\$
Mousse chocolat et croquant	12\$
Gâteau au fromage & fraises	13\$
Brownies fondants choco & beurre d'arachide	10\$

MENU **Enfant** (De 4 ans à 12 ans)

Comprend breuvage (jus pomme, raisin, orange ou lait) et dessert

Filets de poitrine (2)	10\$	Ailes de poulet (4)	10\$
Spaghettini sauce viande ...	10\$	Croquettes de macaroni au fromage (4) ...	12\$
Poutine	10\$	Bouchées de poisson (5)	12\$

Nos breuvages



Coke, 7up	3.75\$	Jus d'orange	Petit 2\$ Grand 4\$
Perrier	4.00\$	Shirley temple	4.00\$
Café, thé	3.25\$	Tisane, thé vert	3.95\$
Expresso (simple ou allongé)	4.25\$	Bol café au lait	5.00\$