

## Articles en vedette

**MARGHERITA / MARGHERITA****17,00 \$**

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO

**CHARLEVOIX / CHARLEVOIX****22,00 \$**

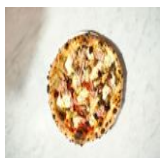
\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + PANCETTA + VENTRICINA + OIGNONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATO + PANCETTA + VENTRICINA + ONIONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER

**SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE****21,00 \$**

\*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI &amp; AMANDES / \*GASPOR FARMS\* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS + PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS + PESTO RAPINI &amp; ALMONDS

**VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT****21,00 \$**

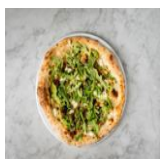
OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER

**CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA****24,00 \$**

JAMBON \*FERMES GASPOR\* + SAUCE TOMATE + ARTICHAUTS GRILLÉS + OLIVES LECCINO + CHAMPIGNONS + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO / HAM \*FERME GASPOR\* + TOMATO SAUCE + GRILLED ARTICHOKE + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO

**DIAVOLA VENTRICINA / DIAVOLA VENTRICINA****20,00 \$**

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + SPICY PEPPERS + BASIL

**PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA****21,00 \$**

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* CHÈVRE FRAIS + CONFITURE DE FIGUES + ROQUETTE + BALSAMIQUE D.O.P DE MODÈNE + HUILE D'OLIVE E.V. / \*VIANDE BIO DE CHARLEVOIX\* FRESH GOAT CHEESE + FIG JAM + ARUGULA + MODENA D.O.P. BALSAMIC + E.V. OLIVE OIL

## Menu Pizzéria NO.900 - Sherbrooke



### LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

20,00 \$

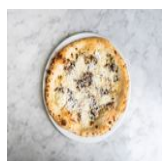
SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



### PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA

22,00 \$

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + TOMATES CERISES + ROQUETTE / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + CHERRY TOMATOES + ARUGULA

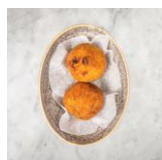


### CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

25,00 \$

\*FERME CHAMPIGNON\* PLEUROTES BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE + OIGNONS CARAMÉLISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / \*FERME CHAMPIGNON\* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE + CARAMELIZED ONIONS + TRUFFLE SALT + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA

## Entrées / Appetizers



### ARANCINI / ARANCINI

12,00 \$

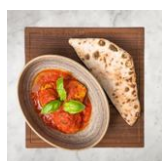
RAGÙ (BOEUF + PORC) OU ÉPINARDS & RICOTTA / RAGÙ (BEEF + PORK) OR SPINACH & RICOTTA



### FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT

10,00 \$

FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT



### POLPETTE / POLPETTE

11,00 \$

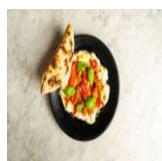
SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE / GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE



### CHARCUTERIES / CHARCUTERIES

22,00 \$

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK / \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK



### STRACCIATA DI BURRATA / STRACCIATA DI BURRATA

12,00 \$

POIVRONS RÔTIS MARINÉS + PISTACHES + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BALSAMIQUE D.O.P. DE MODÈNE + BASILIC / MARINATED ROASTED PEPPERS + PISTACHIOS + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + MODENA BALSAMIC VINEGAR D.O.P. + BASIL

## Menu Pizzéria NO.900 - Sherbrooke



### MOZZARELLA DI BUFALA / BUFALA MOZZARELLA

18,00 \$

RÉDUCTION DE SAUCE TOMATE JAUNE + ARTICHAUTS GRILLÉS + LÉGUMES MARINÉS + AMANDES RÔTIES + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC / YELLOW TOMATO SAUCE REDUCTION + GRILLED ARTICHOKE + MARINATED VEGETABLES + ROASTED ALMONDS + E.V. OLIVE OIL + BASIL

## Menu midi / Lunch Menu



### MARGHERITA / MAGHERITA

19,00 \$

TABLE D'HÔTE\* CÉSAR CLASSIQUE OU SALADE ROQUETTE CITRON SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO \*AUCUNE SUBSTITUTION 11:30 À 14:00 + APRÈS 21:00 / TABLE D'HÔTE\* CLASSIC CESAR OR ARUGULA LEMON SALAD TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO \*NO SUBSTITUTION 11:30 AM - 2 PM + AFTER 9 PM

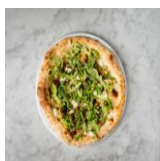


### SALAMI

19,00 \$

TABLE D'HÔTE\* CÉSAR CLASSIQUE OU SALADE ROQUETTE CITRON \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE \*AUCUNE SUBSTITUTION 11:30 À 14:00 + APRÈS 21:00

## Pizzas / Pizzas



### PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA

21,00 \$

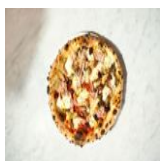
\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* CHÈVRE FRAIS + CONFITURE DE FIGUES + ROQUETTE + BALSAMIQUE D.O.P DE MODÈNE + HUILE D'OLIVE E.V. / \*VIANDE BIO DE CHARLEVOIX\* FRESH GOAT CHEESE + FIG JAM + ARUGULA + MODENA D.O.P. BALSAMIC + E.V. OLIVE OIL



### GORGONZOLA & SPECK / SPECK & GORGONZOLA

20,00 \$

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* + FIOR DI LATTE + MOSTARDA D'ABRICOTS + OIGNONS CARAMÉLISÉS / \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* + FIOR DI LATTE + APRICOT MOSTARDA + CAMELIZED ONIONS



### CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

24,00 \$

JAMBON \*FERMES GASPOR\* + SAUCE TOMATE + ARTICHAUTS GRILLÉS + OLIVES LECCINO + CHAMPIGNONS + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO / HAM \*FERME GASPOR\* + TOMATO SAUCE + GRILLED ARTICHOKE + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO



### SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE

21,00 \$

\*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI & AMANDES / \*GASPOR FARMS\* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS + PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS + PESTO RAPINI & ALMONDS



### MARGHERITA / MARGHERITA

17,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO

## Menu Pizzéria NO.900 - Sherbrooke



### SALAMI / SALAMI

19,00 \$

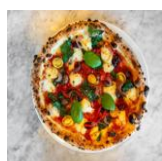
\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE



### CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE

18,00 \$

FIOR DI LATTE + FONTINA + CRÈME DE GORGONZOLA + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / FIOR DI LATTE + FONTINA + GORGONZOLA CREAM + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER



### LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

20,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



### VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT

21,00 \$

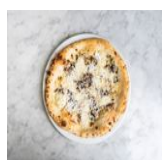
OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER



### DIAVOLA VENTRICINA / DIAVOLA VENTRICINA

20,00 \$

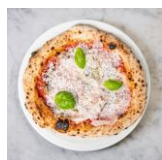
\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + SPICY PEPPERS + BASIL



### CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

25,00 \$

\*FERME CHAMPIGNON\* PLEUROTÉS BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE + OIGNONS CARAMÉLISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / \*FERME CHAMPIGNON\* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE + CARAMELIZED ONIONS + TRUFFLE SALT + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA



### JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS

21,00 \$

\*FERMES GASPOR\* SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + HUILE D'OLIVE E.V. + ORIGAN SICILIEN + BASILIC / \*GASPOR FARMS\* TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL + SICILIAN OREGANO + BASIL



### MARGHERITA BIANCA / MARGHERITA BIANCA

19,00 \$

TOMATES CERISES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + ORIGAN SICILIEN + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BASILIC + GRANA PADANO / CHERRY TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + SICILIAN OREGANO + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + BASIL + GRANA PADANO

## Menu Pizzéria NO.900 - Sherbrooke



### MARINARA / MARINARA

13,00 \$

SAUCE TOMATE + AIL + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + GARLIC + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL



### BURRATA ITALIENNE / ITALIAN BURRATA

30,00 \$

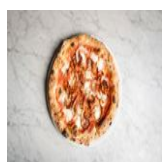
SAUCE TOMATE + TOMATES CERISES + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL



### CALZONE SALAMI & RICOTTA / SALAMI & RICOTTA CALZONE

20,00 \$

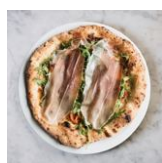
\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC + POIVRE NOIR / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + OLIVE OIL E.V. + BASIL + BLACK PEPPER



### CHARLEVOIX / CHARLEVOIX

22,00 \$

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE + PANCETTA + VENTRICINA + OIGNONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATO + PANCETTA + VENTRICINA + ONIONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER



### PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA

22,00 \$

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + TOMATES CERISES + ROQUETTE / \*ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX\* E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + CHERRY TOMATOES + ARUGULA

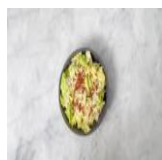
## Salade / Salad



### ROQUETTE & CITRON / ARUGULA & LEMON SALAD

10,00 \$

MOZZARELLA DI BUFALA + TOMATES CERISES + GRANA PADANO / MOZZARELLA DI BUFALA + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO

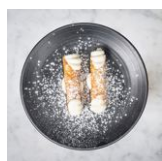


### CÉSAR ENTRÉE / CAESAR APPETIZER

9,50 \$

PANCETTA \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* / PANCETTA \*ORGANIC MEAT FROM CHARLEVOIX\*

## Desserts / Desserts



### CANNOLI / CANNOLI

9,00 \$

CANNOLI / CANNOLI

## Menu Pizzeria NO.900 - Sherbrooke



### PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA

12,00 \$

VÉGANE, SANS HUILE DE PALME ET SANS LACTOSE / VEGAN, WITHOUT PALM OIL AND LACTOSE-FREE

---

## Breuvages / Beverages



### COCA-COLA / COCA-COLA

5,00 \$

---



### COCA-COLA DIÈTE / DIET COCA-COLA

5,00 \$

---



### SPRITE / SPRITE

5,00 \$

---



### FRIZZANTE / FRIZZANTE

6,00 \$

EAU PÉTILLANTE. / SPARKLING WATER.

---