



Menu

La Piazzetta Charlesbourg

6975 Avenue Isaac Bédard, Québec, QC G1H 3C9, Canada | (418) 628-8341

Most Ordered



Cugina

CA\$21.00

Sauce pomodoro, poulet mariné au cumin, à la coriandre et à la lime, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre/Pomodoro sauce, lime, cumin and cilantro marinated chicken, mozzarella, cheddar, red onion, marinated red pepper, green pepper, hot pepper, green onion, sour cream and cilantro



Carbonara

CA\$28.50

Fettucines sautées à la sauce Alfredo à base de parmesan et de fromage à la crème, oignon rouge, prosciutto fumé grillé, pancetta, vin blanc, oignon vert et ciboulette/Fettucine sautéed in Alfredo sauce, Parmesan and cream cheese, red onion, grilled smoked prosciutto, pancetta, white wine, green onion and chives



Trois fromages à votre goût/Personal Three Cheese

CA\$21.00

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette/Pomodoro sauce, mozzarella, semi-dried tomatoes, chives



Pepperoni garnie/Pepperoni All-Dressed

CA\$19.00

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic/Pomodoro sauce, pepperoni, mozzarella, green pepper, black olives,



Royal praliné / Royal Praline

CA\$12.00

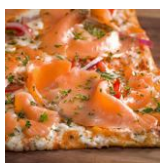
Gâteau aux noisettes, gaufrettes pralinées et mousse au chocolat Hazelnut Cake, Praline Wafers and Chocolate Mousse



Fromage de chèvre et prosciutto/Goat Cheese and Prosciutto

CA\$28.00

Huile d'olive, fromage de chèvre, prosciutto, oignon vert, cheddar, parmesan, olives vertes et herbes de Provence/Olive oil, goat cheese, prosciutto, green onion, cheddar, Parmesan, green olives and provençal herbs



Saumon fumé/Smoked Salmon

CA\$25.00

Bisque de homard, saumon fumé, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth, crème sure et vin blanc / Lobster bisque, smoked salmon, mozzarella, grape tomatoes, red onion, capers, lemon confit, five-pepper, dill, sour cream and white wine

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Fromage et pepperoni/Cheese and Pepperoni

CA\$18.00

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella et basilic/Pomodoro sauce, pepperoni, mozzarella and basil



Bruschetta traditionnelle(Végétarien)/Traditional Bruschetta(Vegetarian)

CA\$13.00

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

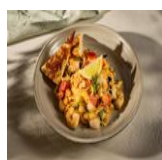


Bufflonne (Végétarien)/Buffalo Mozzarella(Vegetarian)

CA\$26.00

Sauce pomodoro, mozzarella, parmesan, mozzarella de bufflonne 100% québécoise des Élevages Buffalo Maciocia, huile d'olive Orphée, fleur de sel, aneth, coriandre et basilic frais/Pomodoro sauce, mozzarella, Parmesan, 100% Quebec buffalo mozzarella from Élevages Buffalo Maciocia, Orphée olive oil, fleur de sel, dill, cilantro and fresh basil

Menu du Homard



Fettucines aux fruits de mer et homard

CA\$40.00

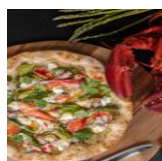
Crevettes, pétoncles et homard dans un beurre aux herbes et vin blanc, nappés d'une bisque de homard onctueuse. Le tout légèrement parfumé d'aneth frais et d'algues séchées



Tartare aux deux saumons et homard

CA\$39.00

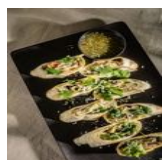
Mélange de saumons frais et fumé, homard, mayonnaise aux fines herbes, guacamole, mélange d'épices aux algues de La pincée, servi avec salade verte et pommes de terre sarladaises



Pizza au homard

CA\$30.00

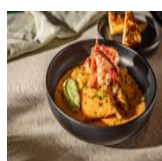
Salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche



Roulé au homard

CA\$36.00

Salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche



Fazzoletti au homard et aux fruits de mer

CA\$40.00

Pâtes farcies de chair de homard, pétoncles, crevettes, fromage parmesan et ricotta servies avec chair et bisque de homard, mousse à l'aneth, ciboulette, huile de homard et d'un mélange d'épices aux algues de La pincée

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Entrée - Trempette chaude du terroir avec homard

CA\$26.00

Mélange de homard, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, bébés épinards, coeurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail, panko assaisonné, le tout accompagné de pointes de pain focaccia aux herbes de Provence



Entrée - Fazzoletto au homard et aux fruits de mer

CA\$20.00

Pâte farcie de chair de homard, pétoncles, crevettes, fromage parmesan et ricotta servie avec chair et bisque de homard, mousse à l'aneth, ciboulette, huile de homard et d'un mélange d'épices aux algues de La pincée

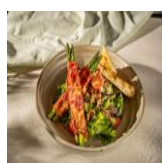
Menu de la saison



Roulé Poulet BBQ

CA\$31.00

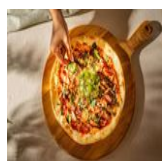
Poulet assaisonné d'épices de cru BBQ, cheddar, oignon rouge et salade de choux de Bruxelles vinaigrée sur une base de sauce pomodoro garnie de sauce BBQ maison, persil italien et oignon vert pour une pizza savoureuse aux accents fumés



Salade d'asperges, prosciutto et chèvre

CA\$28.00

Rouleaux d'asperges, mozzarella et prosciutto grillés servis sur un mélange de laitues avec tomates raisins, tomate fraîche façon bruschetta, caramel balsamique, oignon rouge et fromage de chèvre. Le tout relevé d'une vinaigrette balsamique à l'érable pour une salade généreuse aux saveurs estivales



Poulet BBQ 10 po

CA\$28.00

Poulet assaisonné d'épices de cru BBQ, cheddar, oignon rouge et salade de choux de Bruxelles vinaigrée sur une base de sauce pomodoro garnie de sauce BBQ maison, persil italien et oignon vert pour une pizza savoureuse aux accents fumés

Entrées/Appetizers



Salade de Beauce/Beauce Salad

CA\$16.00

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)/Endive, apple, pecans, cheddar, celery, green onion, smoked prosciutto and three-pepper maple syrup dressing (pink pepper, Vietnamese white pepper, West Indian grains of paradise)



Bruschetta traditionnelle(Végétarien)/Traditional Bruschetta(Vegetarian)

CA\$13.00

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



Salade verte et chèvre frais ou croustillant /Green Salad with fresh crisp goat

CA\$15.00

Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves confites, fromage de chèvre en croûte panko ou fromage de chèvre frais et vinaigrette Piazzetta aux framboises / A mixture of lettuce, green onion, candied beet petals, panko-cruste goat cheese or fresh goat cheese and Piazzetta raspberry vinaigrette

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Salade tiède à la pomme et au camembert(Végétarien)/Warm Apple Camembert

CA\$15.00

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)/A mixture of lettuce, apple, melted Camembert over toasted baguette, pecans and three-pepper maple syrup dressing (pink pepper, Vietnamese white pepper and West Indian grains of paradise)



Gratin d'escargots au camembert/Snails and Camembert Gratin

CA\$14.00

Escargots, camembert, fleur d'ail, pistou, champignons de Paris et ciboulette/Snails, Camembert, garlic scapes, pistou, white mushrooms, chives



Trempepette chaude du terroir(Végétarien)/Hot Country-Style Dip(Vegetarian)

CA\$14.00

Fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, bébés épinards, coeurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail, panko assaisonné, le tout accompagné de pointes de pain focaccia aux herbes de Provence/Chemin Hatley and Alfred Le Fermier cheeses, cream cheese, mayonnaise, baby spinach, artichoke hearts, green onion, garlic scapes, seasoned panko, served with herbed focaccia bread



Salade César/Caesar Salad

CA\$13.00

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc et ciboulette/Romaine lettuce, capers, smoky grilled prosciutto, Parmesan, Caesar dressing, white wine and chives

Potage du jour/Soup of the Day

CA\$7.00

Rich and creamy soup crafted with fresh, seasonal ingredients, offering a delightful blend of flavors in every spoonful.

Salades/Salads



Salade tiède à la pomme et au camembert(Végétarien)/Warm Apple Camembert

CA\$15.00

Mélange de laitues, pomme, camembert fondant sur croûtons de pain baguette grillé, pacanes et vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)/A mixture of lettuce, apple, melted camembert over toasted baguette croustons, pecans and three-pepper maple syrup dressing (pink pepper, Vietnamese white pepper, West Indian grains of paradise)



Salade au croustillant de chèvre fondant(Végétarien)/Crispy Goat Cheese Salad(Vegetarian)

CA\$17.50

Mélange de laitues agrémenté de fromage de chèvre en croûte panko, tomates raisins, oignon rouge, pacanes, pétales de betteraves confites, vinaigrette et caramel balsamique/A mixture of lettuce topped with panko-crusted goat cheese, grape tomatoes, red onion, pecans, candied beet petals, vinaigrette and balsamic caramel



Salade César/Caesar Salad

CA\$22.00

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc et ciboulette/Romaine lettuce, capers, smoky grilled prosciutto, Parmesan, Caesar dressing, white wine, chives

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Salade de Beauce/Beauce Salad

CA\$27.50

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, prosciutto fumé, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles)/Endive, apple, pecans, cheddar, celery, green onion, smoked prosciutto and three-pepper maple syrup dressing (pink pepper, Vietnamese white pepper, West Indian grains of paradise)

Roulés/Italian Rolls

Chorizo et fromage cheddar en grain

CA\$29.00

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

Cugina

CA\$27.00

Sauce pomodoro, poulet mariné au cumin, à la coriandre et à la lime, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre / Pomodoro sauce, lime, cumin and cilantro marinated chicken, mozzarella, cheddar, red onion, marinated red pepper, green pepper, hot pepper, green onion, sour cream and cilantro

Saumon fumé/Smoked Salmon

CA\$31.00

Bisque de homard, saumon fumé, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth et vin blanc/Lobster bisque, smoked salmon, mozzarella, grape tomatoes, red onion, capers, lemon confit, five-pepper, dill and white wine



Hawaïen au cochon braisé/Hawaiian Braised Ham

CA\$31.00

Sauce pomodoro, jambon braisé, cheddar, oignon rouge, ananas, prosciutto fumé grillé, coriandre fraîche, le tout servi avec un chutney d'ananas en accompagnement (ananas, poivron rouge, sirop d'érable, vinaigre balsamique blanc, vinaigre de cidre, piment Gorria)/Pomodoro sauce, braised ham, cheddar, red onion, pineapple, smoky grilled prosciutto and fresh cilantro served with pineapple chutney (pineapple, red pepper, maple syrup, white balsamic vinegar, cider vinegar, Gorria pepper)

Diabola (Relevé/Spicy)

CA\$27.00

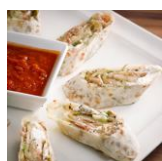
Sauce pomodoro, salami hongrois relevé, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques (cumin, coriandre, chili)/Pomodoro sauce, spicy Hungarian salami, mozzarella, cheddar, hot pepper, green pepper, green olives, red onion and exotic spices (cumin, cilantro, chili)



Chair de saucisse italienne et prosciutto/Italian Sausage Meat and Prosciutto

CA\$30.00

Sauce pomodoro, mozzarella, chair de saucisse italienne, oignon rouge, bébés épinards, prosciutto, caramel balsamique, origan et basilic frais/Pomodoro sauce, mozzarella, Italian sausage meat, red onion, baby spinach, prosciutto, balsamic caramel, oregano and fresh basil



Fromage de chèvre et prosciutto/Goat Cheese and Prosciutto

CA\$28.00

Huile d'olive, fromage de chèvre, prosciutto, oignon vert, cheddar, parmesan, olives vertes et herbes de Provence/Olive oil, goat cheese, prosciutto, green onion, cheddar, Parmesan, green olives and provençal herbs

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Mexicain(Très relevé)/Mexicain(Very spicy)

CA\$28.00

Salsa verde, cheddar, mozzarella, poulet, piments serrano, oignon rouge et coriandre/Salsa verde, cheddar, mozzarella, chicken, serrano, red onion and cilantro

Pizzas



Fromage et pepperoni/Cheese and Pepperoni

CA\$18.00

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella et basilic/Pomodoro sauce, pepperoni, mozzarella and basil



Saumon fumé/Smoked Salmon

CA\$25.00

Bisque de homard, saumon fumé, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth, crème sure et vin blanc / Lobster bisque, smoked salmon, mozzarella, grape tomatoes, red onion, capers, lemon confit, five-pepper, dill, sour cream and white wine



Chair de saucisse italienne et prosciutto/Italian Sausage Meat and Prosciutto

CA\$27.00

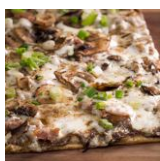
Sauce pomodoro, mozzarella, chair de saucisse italienne, oignon rouge, bébés épinards, prosciutto, caramel balsamique, origan et basilic frais/Pomodoro sauce, mozzarella, Italian sausage meat, red onion, baby spinach, prosciutto, balsamic caramel, oregano and fresh basil



7 champignons(Végétarien)/Seven Mushroom (Vegetarian)

CA\$28.00

Sauce aux cèpes, sauce Alfredo, mélange de champignons rôtis (portobella, pleurotes, pleurotes royaux, shiitakes, huile de truffe blanche), champignons de Paris, fleur d'ail, oignon, cheddar, parmesan, ciboulette, quatre-épices et thym/Cep sauce, Alfredo sauce, mixture of roasted mushrooms (portobella, oyster, king oyster,



Westphalie/Westphalia Ham

CA\$21.00

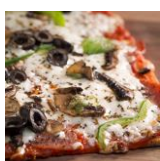
Sauce aux cèpes, prosciutto fumé, mozzarella, suisse, champignons, oignon vert et cinq poivres/Cep sauce, smoked prosciutto, mozzarella, Swiss cheese, mushrooms, green onion and five-pepper mix



Frutti di mare/Seafood

CA\$24.00

Bisque de homard, fleur d'ail, crevettes d'Argentine, pétoncles, escargots, mozzarella, parmesan, aneth, citron et vin blanc / Lobster bisque, garlic scapes, Argentine shrimp, scallops, snails, mozzarella, Parmesan, dill, lemon and white wine



Pepperoni garnie/Pepperoni All-Dressed

CA\$19.00

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic/Pomodoro sauce, pepperoni, mozzarella, green pepper, black olives,

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Cugina

CA\$21.00

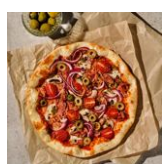
Sauce pomodoro, poulet mariné au cumin, à la coriandre et à la lime, mozzarella, cheddar, oignon rouge, poivron rouge mariné, poivron vert, piment fort, oignon vert, crème sure et coriandre/Pomodoro sauce, lime, cumin and cilantro marinated chicken, mozzarella, cheddar, red onion, marinated red pepper, green pepper, hot pepper, green onion, sour cream and cilantro



Végétarienne de luxe/Vegetarian Deluxe

CA\$19.00

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, cours d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic/Pomodoro sauce, mozzarella, semi-dried tomatoes, artichoke hearts, marinated red pepper, green pepper, green and black olives, mushrooms and basil



Generosa

CA\$21.00

Sauce pomodoro, jambon braisé, fromage suisse, fleur d'ail, champignons, tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et origan/Pomodoro sauce, braised ham, Swiss cheese, garlic scapes, mushrooms, grape tomato

Fromage et pistou

CA\$16.00

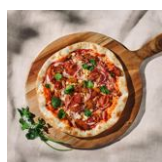
Sauce pomodoro, mozzarella, pistou et basilic/Sauce pomodoro, mozzarella, pistou et basilic



Diabola (Relevé/Spicy)

CA\$21.00

Sauce pomodoro, salami hongrois relevé, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques (cumin, coriandre, chili)/Pomodoro sauce, spicy Hungarian salami, mozzarella, cheddar, hot pepper, green pepper, green olives, red onion and exotic spices (cumin, cilantro, chili)



Hawaïenne au cochon braisé/Hawaiian Braised Ham

CA\$28.00

Sauce pomodoro, jambon braisé, cheddar, oignon rouge, ananas, prosciutto fumé grillé, coriandre fraîche et chutney d'ananas (ananas, poivron rouge, sirop d'érable, vinaigre balsamique blanc, vinaigre de cidre, piment Gorria)/Pomodoro sauce, braised ham, cheddar, red onion, pineapple, smoky grilled prosciutto, fresh cilantro and pineapple chutney (pineapple, red pepper, maple syrup, white balsamic vinegar, cider vinegar, Gorria pepper)



Chorizo et fromage cheddar en grains(Légèrement relevé)/Chorizo and Cheddar C

CA\$26.00

Sauce pomodoro, mozzarella, poivron rouge mariné, oignon rouge, saucisson chorizo des Viandes Biologiques de Charlevoix, fromage cheddar en grains, roquette et huile d'olive Orphée/Pomodoro sauce, mozzarella, marinated red pepper, red onion, Viandes Biologiques de Charlevoix chorizo sausage, cheddar cheese curds, arugula and Orphée olive oil



Péppé et miel épicé / Peppe and Spicy Honey pizza

CA\$28.50

Pizza garnie de pepperoni séché artisanalement par les Viandes Biologiques de Charlevoix, sauce pomodoro, mozzarella, stracciatella de bufflonne de la Fromagerie Fuoco, basilic frais et un filet de miel épicé maison en touche finale Version végétarienne disponible

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Buffalonne (Végétarien)/Buffalo Mozzarella(Vegetarian)

CA\$26.00

Sauce pomodoro, mozzarella, parmesan, mozzarella de bufflonne 100% québécoise des Élevages Buffalo Maciocia, huile d'olive Orphée, fleur de sel, aneth, coriandre et basilic frais/Pomodoro sauce, mozzarella, Parmesan, 100% Quebec buffalo mozzarella from Élevages Buffalo Maciocia, Orphée olive oil, fleur de sel, dill, cilantro and fresh basil



Trois fromages à votre goût/Personal Three Cheese

CA\$21.00

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette/Pomodoro sauce, mozzarella, semi-dried tomatoes, chives

Pâtes/Pasta

Aux champignons et à la crème d'ail noir (Végétarien)/Mushroom and Black Garlic

Fettucines sautées à la sauce Alfredo, vin blanc, crème d'ail noir, champignons rôtis (portobella, pleurotes, pleurotes royaux, shiitakes et huile de truffe blanche), champignons de Paris, oignon rouge, roquette, ciboulette, oignon vert et sel fumé à l'ail noir/Fettucine sautée in Alfredo sauce, white wine, black garlic cream, roasted mushrooms (portobella, oyster, king oyster, shiitakes and white truffle oil), Paris mushrooms, red onion, arugula, chive, green onion and black garlic smoked salt



Carbonara

CA\$28.50

Fettucines sautées à la sauce Alfredo à base de parmesan et de fromage à la crème, oignon rouge, prosciutto fumé grillé, pancetta, vin blanc, oignon vert et ciboulette/Fettucine sautée in Alfredo sauce, Parmesan and cream cheese, red onion, grilled smoked prosciutto, pancetta, white wine, green onion and chives



Au poulet et pistou /Pistou and Chicken

CA\$31.50

Fettucines sautées au pistou et à la crème, noix de pin grillées, tomates semi-séchées, poitrine de poulet et basilic frais/Fettucine sautée in pistou and cream, roasted pine nuts, semi-dried tomatoes, chicken breast and fresh basil



Fettucines aux fruits de mer / Seafood Fettucine

CA\$35.00

Crevettes, pétoncles et moules dans un beurre aux herbes et vin blanc, nappés d'une bisque de homard onctueuse. Le tout légèrement parfumé d'aneth frais et d'algues séchées / Argentine shrimp, scallops and mussels in herb butter and white wine, coated in creamy lobster bisque, delicately infused with fresh dill and dried seaweed

« À la bolonaise » véganes (Végétarien, Végane)/Vegan Bolognese (Végétarien, Végane)

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique et basilic frais/Spaghetti topped with our delicious organic tofu vegan sauce and fresh basil



À la bolonaise/Bolognese

CA\$21.00

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce bolonaise et basilic frais/Spaghetti topped with our delicious bolognese sauce and fresh basil

Menu La Piazzetta Charlesbourg

Plats principaux/Main Courses

Pavé de saumon fumé à chaud sur galette de risotto / Hot-Smoked Salmon Steak on Risotto CA\$36.00

Pavé de saumon fumé (Fumoirs Gosselin) servi sur une galette de risotto, accompagné de rapinis sautés au beurre aux herbes, le tout nappé d'une sauce crémeuse au citron, décorée de câpres, d'un mélange de sel et d'algues de La Pincée et de citron confit / Smoked salmon steak (Gosselin Smokehouses) served on risotto cake with rapini sautéed in herb butter, topped with creamy lemon sauce, capers, seaweed salt and preserved lemon



Cuisse de canard confite/Duck Confit

CA\$35.00

Cuisse de canard confite maison, salade verte, pommes de terre sarladaises et relish à la courgette/Home-made duck leg confit, green salad, Sarladaise potatoes and zucchini relish

Dessert



Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel

CA\$11.00

Chocolate and Caramel Melt with Fleur de Sel



Crème brûlée au chocolat blanc

CA\$11.00

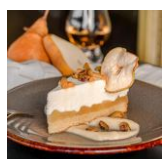
White Chocolate Crème Brûlée



Tarte tatin

CA\$11.00

Tarte renversée aux pommes caramélisées Caramelized Apple Pie



Gâteau au fromage, poire et caramel

CA\$13.00

Pear and Caramel Cheecake with pistachio Servi avec beurre de poire et pistaches



Royal praliné / Royal Praline

CA\$12.00

Gâteau aux noisettes, gaufrettes pralinées et mousse au chocolat Hazelnut Cake, Praline Wafers and Chocolate Mousse

Boissons / Drinks



Coke canette

CA\$4.00

Carbonated cola beverage in a can.

Menu La Piazzetta Charlesbourg



Coke Zéro canette

Sugar-free cola beverage.

CA\$4.00



Coke Diète canette

Diet cola with zero sugar and zero calories.

CA\$4.00



Sprite canette

Lemon-lime soda in a can.

CA\$4.00



Canada Dry canette

Ginger-flavored soda with a crisp, refreshing taste.

CA\$4.00



Aranciata Rossa

Made from Italian blood oranges, this juice offers a naturally sweet and citrusy flavor.

CA\$5.00



Eau pétillante Montpellier (355ml)

Carbonated water with natural flavors, 355ml.

CA\$4.00



San Pellegrino 750ml

Effervescent sparkling water in a 750ml bottle.

CA\$7.00



Aranciata

Sparkling orange juice with a vibrant citrus flavor, made from high-quality Italian oranges.

CA\$5.00



Limonata

Sparkling lemonade with natural lemon juice and a hint of citrus zest.

CA\$5.00