



Menu

Maison du Spaghetti Rimouski

35 Rue St-Germain E, Rimouski QC G5L 1A3, Canada | (418) 723-6010

Most Ordered



Pizzaghetti

Sauce tomate, pepperoni, spaghettini bolognaise (dans la pizza) et mozzarella. / Tomato sauce, pepperoni, spaghetti bolognese (in the pizza) and mozzarella.

CA\$30.95



Fettucini Carbonara

Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, oignons verts, jaune d'ouf et bacon. / Pan-fried pasta with creamy Parmesan sauce, green onions, egg yolk and bacon.

CA\$29.95



Gâteau au fromage / Cheesecake

Choix de coulis aux framboises, fraises ou caramel salé. / Choice of Raspberry, strawberry, or salted caramel sauce.

CA\$11.95



Toute garnie croûte épaisse / All-Dressed thick crust

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella. / Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, Bell peppers and mozzarella.

CA\$29.95



Frites et mayo maison / Fries with Homemade Mayo

Végétarien. / Vegetarian.

CA\$7.95



Arancini aux champignons / Mushroom Arancini

Boules de risotto (3) farcies de fromage et de champignons sauvages dans une panure panko avec huile de truffe copeaux de parmesans et roquette / Risotto balls (3) stuffed with cheese and wild mushrooms in a panko coating with truffle oil, parmesan cheese and aragula.

CA\$16.95



Pepperoni et fromage Croûte épaisse / Thick Crust Pepperoni and Cheese

Tomato sauce, cheese, and pepperoni.

CA\$25.95

Menu Maison du Spaghetti Rimouski



L'indécis / The Indecisive

CA\$33.95

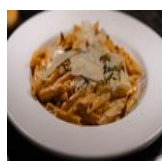
Une moitié: spaghettini à la bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garni de champignons sautés seconde moitié spaghettini Alfredo et crevettes de matane. / Half: spaghettini Bolognese with an Italian meatball and topped with sautéed mushrooms; second half: Alfredo spaghettini with Matane shrimp.



Orecchiette au porto et champignons / Orecchiette with Port sauce and Mushrooms

CA\$27.95

Pâtes poêlées avec sauce au porto et champignons, sauté de champignons, canard confit, tomates cerises, roquette et parmesan frais. / Pan-fried pasta with port sauce and mushrooms, sautéed mushrooms, confit duck, cherry tomatoes, arugula and fresh Parmesan.



Penne à la gigi / Gigi-style Penne

CA\$28.95

Pâtes poêlées avec sauce rosée, prosciutto, champignons, oignons, ail et copeaux de parmesan frais. / Pan-fried pasta with creamy tomato sauce, prosciutto, mushrooms, onions, garlic and fresh Parmesan shavings.

Entrées et salades / Starters and Salads

Burrata Signature

CA\$19.95

Tomates cerises, concombre, fruits frais, pesto et réduction balsamique. Servie avec croûtons. / Cherry tomatoes, cucumber, fresh fruit, pesto and balsamic reduction. Served with croutons



Arancini aux champignons / Mushroom Arancini

CA\$16.95

Boules de risotto (3) farcies de fromage et de champignons sauvages dans une panure panko avec huile de truffe copeaux de parmesans et roquette / Risotto balls (3) stuffed with cheese and wild mushrooms in a panko coating with truffle oil, parmesan cheese and arugula.

Pâte mince à l'ail / Thin Garlic Dough

CA\$16.95

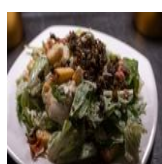
Pizza mince avec beurre à l'ail et mozzarella. Servie avec sauce tomate. / Thin pizza with garlic butter and mozzarella. Served with tomato sauce.



Salade César repas / Caesar Salad Meal

CA\$18.95

Bacon croustillant, croûtons, câpres frits et parmesan. / Crispy bacon, croutons, fried capers and parmesan.



Salade César entrée / Caesar Salad Starter

CA\$13.95

Bacon croustillant, croûtons, câpres frits et parmesan. / Crispy bacon, croutons, fried capers and parmesan.

Menu Maison du Spaghetti Rimouski



Arancini aux fruits de mer / Seafood Arancini

CA\$18.95

Boules de risotto (3) farcies de crevettes et homard avec sauce rosée à l'ail rôti, copeaux de parmesan et roquette. / Risotto balls (3) stuffed with shrimp and lobster, served with roasted garlic pink sauce, parmesan shavings and arugula.



Patates à la bières / Beer batter fries

CA\$7.95

Beer batter fries: Crispy fries typically made with a light beer batter.

Mozzarella di Buffala

CA\$18.95

Tomates cerises, roquette, pesto et réduction balsamique. / Cherry tomatoes, arugula, pesto and balsamic reduction.



Frites et Mayonnaise / French fries and mayonnaise

CA\$7.95

Freshly cut potatoes deep-fried until golden brown, typically served with creamy mayonnaise.

Frites de patates douces / Sweet potato fries

CA\$7.95

Sweet potato fries: Typically seasoned with herbs and served with a chipotle aioli.



Fondue Parmesan

CA\$14.95

Servie avec salade et confit d'oignons. / Served with salad and onion confit.



Arancini aux fromages / Cheese Arancini

CA\$15.95

Boules de risotto (3) farcies au cheddar, mozzarella, parmesan avec sauce tomate, copeaux de parmesan et roquette. / Risotto balls (3) stuffed with cheddar, mozzarella, Parmesan with tomato sauce, Parmesan shavings and arugula.

Les pâtes / Pastas



Fettucini Carbonara

CA\$29.95

Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, oignons verts, jaune d'ouf et bacon. / Pan-fried pasta with creamy Parmesan sauce, green onions, egg yolk and bacon.

Menu Maison du Spaghetti Rimouski



L'indécis / The Indecisive

CA\$33.95

Une moitié: spaghettini à la bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garni de champignons sautés seconde moitié spaghettini Alfredo et crevettes de matane. / Half: spaghettini Bolognese with an Italian meatball and topped with sautéed mushrooms; second half: Alfredo spaghettini with Matane shrimp.



Fettucini alfredo au poulet rôti / Chicken Alfredo Fettuccine

CA\$29.95

Pâtes poêlées avec sauce crémeuse au parmesan, poulet rôti et oignons verts. / Pan-fried pasta with creamy Parmesan sauce, roasted chicken and green onions.



Penne à la gigi / Gigi-style Penne

CA\$28.95

Pâtes poêlées avec sauce rosée, prosciutto, champignons, oignons, ail et copeaux de parmesan frais. / Pan-fried pasta with creamy tomato sauce, prosciutto, mushrooms, onions, garlic and fresh Parmesan shavings.



Orecchiette au porto et champignons / Orecchiette with Port sauce and Mushroom

CA\$28.95

Pâtes poêlées avec sauce au porto et champignons, sauté de champignons, canard confit, tomates cerises, roquette et parmesan frais. / Pan-fried pasta with port sauce and mushrooms, sautéed mushrooms, confit duck, cherry tomatoes, arugula and fresh Parmesan.

Fettucini aux fruits de mer / Seafood Fettuccine

CA\$34.95

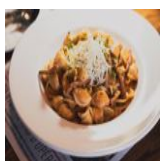
Pâtes poêlées avec sauce Alfredo maison, pétoncles, crevettes, palourdes et oignons verts. / Pan-seared pasta with homemade Alfredo sauce, scallops, shrimp, clams and green onions.



Penne au pesto et légumes / Penne with Pesto and Vegetables

CA\$26.95

Pâtes poêlées avec sauce au pesto de basilic et vin blanc, fine ratatouille, olives kalamata, amandes grillées et parmesan frais. / Pan-fried pasta with basil pesto and white wine sauce, delicate ratatouille, kalamata olives, toasted almonds and fresh parmesan.



Orecchiette aux saucisses épicées / Orecchiette with Spicy Sausage

CA\$28.95

Pâtes poêlées avec sauce rosée, chorizo, saucisse italienne forte, tomates séchées, oignons verts et flocons de chili. / Pan-fried pasta with pink sauce, chorizo, spicy Italian sausage, sun-dried tomatoes, green onions and chili flakes.



Spaghettini à la bolognaise maison / Homemade Spaghetti with Bolognaise Sauce

CA\$28.95

Spaghettini à la traditionnelle sauce maison à la viande. / Spaghettini with traditional homemade meat sauce.

Spaghettini di La Casa

CA\$30.95

Sauce bolognaise avec une boulette de viande à l'italienne et garni de champignons sautés. / Bolognese sauce with an Italian meatball and topped with sautéed mushrooms.

Menu Maison du Spaghetti Rimouski

Nos fameuses lasagnes / Our Famous Lasagna



Saucisses italiennes épicées / Spicy Italian Sausages

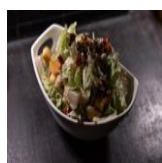
CA\$28.95

Sauce rosée, saucisses italiennes épicées, tomates séchées, fromage de chèvre et mozzarella. / Pink sauce, spicy Italian sausages, sun-dried tomatoes, goat cheese and mozzarella.

Végétarienne / Vegetarian

CA\$26.95

Sauce pomodoro, fine ratatouille de légumes, olives, fromage de chèvre et mozzarella. / Pomodoro sauce, fine vegetable ratatouille, olives, goat cheese and mozzarella.



Duo salade César / Caesar Salad Duo

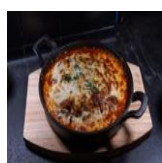
CA\$5.95

Romaine lettuce, croutons, parmesan, and Caesar dressing.

Duo salade Mesclun / Mesclun Salad Duo

CA\$5.95

Mixed greens typically with tomatoes, cucumbers, and red onions.



Bolognaise

CA\$25.95

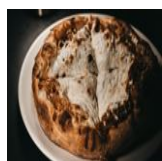
Traditionnelle sauce maison à la viande et mozzarella. / Traditional homemade meat and mozzarella sauce.

Champignons / Mushrooms

CA\$27.95

Sauce bolognaise, sauté de champignons, cheddar fort et mozzarella. / Bolognese sauce, sautéed mushrooms, strong cheddar and mozzarella.

Pizzas / Pizzas



Pizzaghetti

CA\$30.95

Sauce tomate, pepperoni, spaghettini bolognaise (dans la pizza) et mozzarella. / Tomato sauce, pepperoni, spaghetti bolognese (in the pizza) and mozzarella.

Duo de la vieille forge / Duet of the Old Forge

CA\$31.95

Pizza toute garnie de 6 pouces sur croûte épaisse avec spaghettini ou lasagne bolognaise. / 6-inch all dressed pizza on a thick crust with spaghettini or lasagna bolognese.

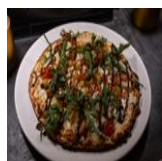
Menu Maison du Spaghetti Rimouski

Pizza au prosciutto et brie croûte mince / Thin crust Prosciutto and Brie pizza CA\$28.95

Brie, poires caramélisées et pistaches croquantes / Brie cheese, caramelized pears and crunchy pistachio

Saumon fumé pâte mince / Smoked Salmon thin crust CA\$27.95

Sauce crémeuse à l'aneth, oignons rouges, câpres frits et roquette. / Creamy dill sauce, red onions, fried capers and arugula.



Végétarienne pâte mince / Thin crust Vegetarian CA\$24.95

Sauce tomate, mozzarella, fine ratatouille de légumes, tomates cerises, fromage de chèvre, roquette et réduction balsamique. / Tomato sauce, mozzarella, delicate vegetable ratatouille, cherry tomatoes, goat cheese, arugula and balsamic reduction.

Poulet rôti BBQ et bacon croûte épaisse / BBQ Roast Chicken with Bacon thick crust CA\$31.95

Sauce tomate, poitrine de poulet rôti, bacon, chips d'oignons, sauce BBQ maison et mozzarella. / Tomato sauce, roasted chicken breast, bacon, onion chips, homemade BBQ sauce and mozzarella.

Aux crevettes croûte mince / Thin crust With Shrimp CA\$28.95

Notre plat vedette. Sauce Alfredo, crevettes, mozzarella et roquette. / Our signature dish. Alfredo sauce, shrimp, mozzarella and arugula.

Pizza funghi croûte mince / Thin crust Funghi Pizza CA\$28.95

Sauce au porto, champignons de Paris, portobello, pleurotte, huile de truffe, roquette, mozzarella râpée et mozzarella fraîche / Port and mushroom sauce, button mushroom, portobello, oyster mushroom, truffle oil, arugula, shredded and fresh mozzarella



Pepperoni et fromage Croûte épaisse / Thick Crust Pepperoni and Cheese CA\$25.95

Tomato sauce, cheese, and pepperoni.



Toute garnie croûte épaisse / All-Dressed thick crust CA\$29.95

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella. / Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, Bell peppers and mozzarella.

Menu Maison du Spaghetti Rimouski

Casse-croûte / Snack

Patates à la bière / Beer Potatoes

CA\$7.95

Végétarien. / Vegetarian.



Frites et mayo maison / Fries with Homemade Mayo

CA\$7.95

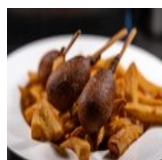
Végétarien. / Vegetarian.

Frites de patate douce / Sweet Potato

CA\$7.95

Végétarien. / Vegetarian.

Coin des petits / Kids' Corner



Mini pogos (3) et frites / Mini Pogos (3) and Fries

CA\$9.95

Mini pogos typically include batter-coated hot dogs on sticks, served with french fries.

Filets (3) de poulet et frites / Chicken Fillets (3) and Fries

CA\$10.95

Breaded chicken fillets served with crispy fries.



Spaghetti à la bolognaise / Spaghetti Bolognese

CA\$10.95

Spaghetti with a traditional bolognese sauce typically made from beef, tomatoes, and herbs.



Lasagne gratinée / Gratinated Lasagna

CA\$10.95

Layers of pasta with meat sauce, topped with melted cheese.

Desserts



Brownie "Le décadent" / Brownie 'The Decadent'

CA\$12.95

Avec coulis fondant au chocolat et caramel salé. / With smooth chocolate and salted caramel sauce.

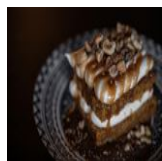
Menu Maison du Spaghetti Rimouski



Gâteau au fromage / Cheesecake

CA\$11.95

Choix de coulis aux framboises, fraises ou caramel salé. / Choice of Raspberry, strawberry, or salted caramel sauce.



Gâteau aux carottes étagé / Layered Carrot Cake

CA\$11.95

Mousse au fromage à la crème, caramel au beurre salé et noisettes rôties. / Cream cheese mousse, salted caramel and roasted hazelnuts.

Brevages et boissons

Sprite

CA\$3.50

A crisp, clean lemon-lime flavored soft drink introduced in 1961, known for its refreshing and thirst-quenching qualities.

Sprite Diet

CA\$3.50

A crisp, refreshing lemon-lime soda, offering the classic taste of Sprite with zero calories.

Perrier

CA\$3.50

Sparkling natural mineral water bottled at its source in Vergèze, France.

Heineken 0% 355 ml

CA\$6.95

Non-alcoholic Dutch lager, offering the classic Heineken taste without the alcohol.

Coca Cola

CA\$3.50

Coca-cola: The iconic soda with its unique, refreshing taste, perfect for any moment.

Coke Diet

CA\$3.50

Diet Coke: A zero-calorie, sugar-free, carbonated beverage with a crisp, refreshing taste.
