# Menu

# Adelina Bar à Pâtes

360 Av De L'Équinoxe, Brossard QC J4Z 0R4, Canada | (450) 443-5553

## Most Ordered



### Pollo Alfredo — CA$21.69

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de morceaux de poitrine de poulet, d'une sauce Alfredo crémeuse et de persil frais / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with tender chicken breast pieces, creamy Alfredo sauce and fresh parsley.



### Gigi alla nonna — CA$20.49

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de saucisse italienne en crumble, champignons, sauce rosée et oignons verts / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with crumbled Italian sausage, mushrooms, rose sauce and green onions.



### Lauretta — CA$21.69

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnées de notre sauce bolognaise maison et finies avec une ricotta crémeuse / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with our house-made bolognese sauce and finished with creamy ricotta.




### Campanelle — CA$16.79

Campanelle frais maison à base de semoule de blé dur, accompagnés de la sauce et des garnitures de votre choix. Personnalisez votre bol à votre goût ! / Fresh homemade campanelle made from durum semolina flour, served with the sauce and toppings of your choice. Customize your bowl your way!




### Rigatoni — CA$16.79

Rigatoni frais maison à base de semoule de blé dur, accompagnés de la sauce et des garnitures de votre choix. Personnalisez votre bol à votre goût ! / Fresh homemade rigatoni made from durum semolina flour, served with the sauce and toppings of your choice. Customize your bowl your way!




### Tortellini Frais // Homemade Tortellini — CA$18.79

Délicieux tortellinis frais faits maison, au fromage ou au bouf, préparés à partir de semoule de blé dur. Servis avec la sauce et les garnitures de votre choix. Créez votre bol parfait, exactement comme vous l'aimez ! / Delicious fresh homemade tortellini, filled with cheese or beef and made with premium durum semolina flour. Served with your choice of sauce and toppings. Build your perfect bowl, exactly the way you like it!



### Tiramisu Maison // Homemade Tiramisu — CA$7.79

Biscuits imbibés d'espresso, crème mascarpone onctueuse, cacao amer. Le classique italien incontournable / Espresso-soaked ladyfingers, silky mascarpone cream, bitter cocoa. The Italian classic you can't skip!

# Menu Adelina Bar à Pâtes



### Nutella Corno

**CA$5.79**

Cornets feuilletés remplies de Nutella crémeux / Flaky pastry horns filled with creamy Nutella



### Giuseppe

**CA$20.49**

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de saucisse italienne en crumble, brocolis, sauce tomate et huile pimentée maison à l'huile d'olive extra vierge pressée à froid / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with crumbled Italian sausage, broccoli, tomato sauce and our house-made chili oil crafted with cold-pressed extra virgin olive oil.



### San Pellegrino Orange Sanguine / Blood Orange

**CA$4.79**

Sparkling blood orange beverage with natural ingredients, offering a citrusy flavor from Italian juices.

## Compose ta recette / Create your own




### Tortellini Frais // Homemade Tortellini

**CA$18.79**

Délicieux tortellinis frais faits maison, au fromage ou au bouf, préparés à partir de semoule de blé dur. Servis avec la sauce et les garnitures de votre choix. Créez votre bol parfait, exactement comme vous l'aimez ! / Delicious fresh homemade tortellini, filled with cheese or beef and made with premium durum semolina flour. Served with your choice of sauce and toppings. Build your perfect bowl, exactly the way you like it!



### Pâtes Sans Gluten / Gluten Free Pasta

**CA$18.79**

Ce plat est proposé avec des pâtes sans gluten de haute qualité, disponibles en fusilli, spaghetti ou penne. Afin de protéger notre communauté coliaque, ces pâtes sont préparées dans une casserole et une poêle entièrement séparées. Veuillez également noter que ce plat n'est pas cuisiné dans notre meule de Grana Padano / This dish is available with high-quality gluten-free pasta, offered in fusilli, spaghetti, or penne. To keep our celiac community safe, the pasta is cooked in a completely separate pot and pan. Please also note that this dish is not prepared inside our Grana Padano cheese wheel.




### Ravioli Frais // Homemade Ravioli

**CA$18.79**

Délicieux raviolis frais faits maison, au fromage ou au bouf, préparés à partir de semoule de blé dur. Servis avec la sauce et les garnitures de votre choix. Créez votre bol parfait, exactement comme vous l'aimez ! / Delicious fresh homemade ravioli, filled with cheese or beef and made with premium durum semolina flour. Served with your choice of sauce and toppings. Build your perfect bowl, exactly the way you like it!




### Rigatoni

**CA$16.79**

Rigatoni frais maison à base de semoule de blé dur, accompagnés de la sauce et des garnitures de votre choix. Personnalisez votre bol à votre goût ! / Fresh homemade rigatoni made from durum semolina flour, served with the sauce and toppings of your choice. Customize your bowl your way!

# Menu Adelina Bar à Pâtes




### Campanelle

CA$16.79

Campanelle frais maison à base de semoule de blé dur, accompagnés de la sauce et des garnitures de votre choix. Personnalisez votre bol à votre goût ! / Fresh homemade campanelle made from durum semolina flour, served with the sauce and toppings of your choice. Customize your bowl your way!

## Nos favoris / Our favourites



### Pollo Alfredo

CA$21.69

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de morceaux de poitrine de poulet, d'une sauce Alfredo crémeuse et de persil frais / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with tender chicken breast pieces, creamy Alfredo sauce and fresh parsley.



### Gigi alla nonna

CA$20.49

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de saucisse italienne en crumble, champignons, sauce rosée et oignons verts / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with crumbled Italian sausage, mushrooms, rose sauce and green onions.



### Lauretta

CA$21.69

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnées de notre sauce bolognaise maison et finies avec une ricotta crémeuse / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with our house-made bolognese sauce and finished with creamy ricotta.



### Giuseppe

CA$20.49

Pâtes fraîches de votre choix, préparées à partir de semoule de blé dur italienne, accompagnés de saucisse italienne en crumble, brocolis, sauce tomate et huile pimentée maison à l'huile d'olive extra vierge pressée à froid / Fresh pasta of your choice, made from Italian durum wheat semolina, served with crumbled Italian sausage, broccoli, tomato sauce and our house-made chili oil crafted with cold-pressed extra virgin olive oil.

## Boutique / Retail



### Lasagne Bolognaise FAMILIAL (1.6 kg) - CONGELÉE/FROZEN

CA$40.49

Lasagne bolognaise maison, généreusement préparée pour 4 personnes avec des feuilles de lasagne fraîches à base de semoule de blé dur, d'oufs entiers liquides pasteurisés et d'eau. Garnie de notre sauce bolognaise, de mozzarella, de Grana Padano et de fromage Romano // Homemade Bolognese lasagna, generously prepared to serve 4, with fresh lasagna sheets made from durum semolina flour, pasteurized liquid whole eggs and water. Layered with our Bolognese sauce, mozzarella, Grana Padano and Romano cheese.



### Lasagne Bolognaise POUR DEUX (900 g) - CONGELÉE/FROZEN

CA$28.49

Lasagne bolognaise maison préparée avec des feuilles de lasagne fraîches à base de semoule de blé dur, d'oufs entiers liquides pasteurisés et d'eau, garnies de notre sauce bolognaise, de mozzarella, de Grana Padano et de fromage Romano // Homemade Bolognese lasagna made with fresh lasagna sheets crafted from durum semolina flour, pasteurized liquid whole eggs and water, layered with our Bolognese sauce, mozzarella, Grana Padano and Romano cheese.

# Menu Adelina Bar à Pâtes



## Sauce Alfredo

CA$12.49+

Notre sauce Alfredo crémeuse, préparée avec de la crème, du lait, du Parmigiano Reggiano, du beurre et du fromage Romano. / Our rich and creamy Alfredo sauce, made with cream, milk, Parmigiano Reggiano, butter and Romano cheese.



## Sauce Bolognaise

CA$13.79+

Notre sauce bolognaise maison, mijotée avec du porc haché maigre et du bouf haché mi-maigre, des tomates, de l'huile d'olive, des carottes, de l'oignon, du céleri et de l'ail frais, puis parfumée aux herbes fraîches. / Our homemade Bolognese sauce, slow-simmered with lean ground pork and medium-lean ground beef, tomatoes, olive oil, carrots, onion, celery and fresh garlic, then seasoned with fresh herbs.



## Sauce Rosée

CA$11.49+

Notre sauce rosée onctueuse, préparée avec des tomates, du lait, de la crème et du beurre, relevée d'ail. / Our smooth and creamy rosé sauce, made with tomatoes, milk, cream and butter, enhanced with garlic.



## Sauce Tomate

CA$8.49+

Notre sauce tomate maison, préparée avec des tomates, des oignons, de l'huile de basilic. / Our homemade tomato sauce, made with tomatoes, onions, basil oil and garlic.



## Lasagne Bolognaise INDIVIDUELLE (400 g) - CONGELÉE/FROZEN

CA$17.49

Lasagne bolognaise maison préparée avec des feuilles de lasagne fraîches à base de semoule de blé dur, d'oufs entiers liquides pasteurisés et d'eau, garnies de notre sauce bolognaise, de mozzarella, de Grana Padano et de fromage Romano // Homemade Bolognese lasagna made with fresh lasagna sheets crafted from durum semolina flour, pasteurized liquid whole eggs and water, layered with our Bolognese sauce, mozzarella, Grana Padano and Romano cheese.



## Pâtes fraiches / Fresh pasta

CA$6.99+

Nos pâtes fraîches, préparées avec de la semoule de blé dur et de l'eau, filées à la filière bronze et séchées lentement pendant plus de 48 heures. / Our fresh pasta, crafted with durum wheat semolina and water, bronze-die cut and slowly dried for over 48 hours.

# Les à-côtés et desserts / The sides & deserts



## Nutella Corno

CA$5.79

Cornets feuilletés remplies de Nutella crémeux / Flaky pastry horns filled with creamy Nutella



## Tiramisu Maison // Homemade Tiramisu

CA$7.79

Biscuits imbibés d'espresso, crème mascarpone onctueuse, cacao amer. Le classique italien incontournable / Espresso-soaked ladyfingers, silky mascarpone cream, bitter cocoa. The Italian classic you can't skip!

# Menu Adelina Bar à Pâtes




### 1 Boulette de viande de Nonna / 1 Nonna's homemade meatball — CA$3.99

Boulette de viande maison avec notre sauce tomate-basilic / Homemade meatball with our iconic tomato-basil sauce

## Les boissons / The drinks



### San Pellegrino Orange — CA$5.79

Sparkling orange beverage with natural ingredients, offering a refreshing citrus flavor.



### San Pellegrino Orange et Grenade / Orange and Pomegranate — CA$5.79

Sparkling beverage with natural orange and pomegranate flavors, offering a refreshing citrus and fruit blend.



### 7UP — CA$4.79

Refreshing lemon-lime flavored carbonated soft drink.



### Pepsi — CA$4.79

Carbonated soft drink with a bold cola flavor.



### Pepsi Diet — CA$4.79

Carbonated soft drink with zero calories and sugar, offering a refreshing cola taste.



### BRIO — CA$4.79

Italian soda with a distinct blend of herbal and citrus flavors, offering a refreshing, slightly bitter taste.



### Eska — CA$2.79

Natural spring water sourced for purity and refreshment.

# Menu Adelina Bar à Pâtes



## San Pellegrino Citron / Lemon

CA$4.79

Sparkling lemon beverage made with natural ingredients, offering a refreshing citrus flavor.



## San Pellegrino Orange Sanguine / Blood Orange

CA$4.79

Sparkling blood orange beverage with natural ingredients, offering a citrusy flavor from Italian juices.