



# Menu

L'authentique pizza cuite au four à bois



DEPUIS 1983!

## Cocktails!

### Les martinis à l'honneur

#### LE LYCHEE – 12

Soho, vodka, jus de canneberges blanc, lychee

#### LE COSMO – 14

Vodka, grand marnier, jus de canneberges, jus de lime

#### L'ESPRESSO – 13

Vodka à la vanille, Kahlua, espresso

#### LE LOULOUTHAI – 14

Saké, gin, yuzu, sirop simple, jus de lime



LYCHEE



COSMO



ESPRESSO



LOULOUTHAI

### Les rafraîchissants

#### LE SIGNATURE «Bella Maria» – 14

Vodka, sirop de gingembre, sucre de canne et un splash de soda

#### L'APÉROL SPRITZ – 13

Prosecco, Apérol (alcool italien mytique, amer-doux à base de plantes)

#### LE MOJITO – 14

Rhum blanc, lime, menthes fraîches, syrop de canne, club soda



SIGNATURE  
«Bella Maria»



APÉROL  
SPRITZ



MOJITO

## PiZZa!

#### 1. Napolitana – 19 \$

Sauce tomate et fromage

#### 2. Canitello – 20 \$

Sauce tomate, poivrons verts, champignons et fromage

#### 3. Québécoise – 23 \$

Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage

#### 7. Marinella – 23 \$

Sauce tomate, ail, oignons, bacon et fromage

#### 9. Lavalloise – 26 \$

Sauce tomate, crevettes, champignons, olives noires, poivrons verts et fromage

#### 10. Tornada – 21 \$

Sauce tomate, champignons, olives noires, zucchini et fromage

#### 11. Frutti Di Mare – 28 \$

Sauce tomate, pétoncles, palourdes, crevettes et fromage

#### 12. Calzone Del Capo – 26 \$

Sauce tomate, pepperoni, capicolli, jambon, champignons, poivrons verts et fromage

#### 13. L'Italiana – 24 \$

Sauce tomate, saucisses italiennes, champignons, olives noires et fromage

#### 14. La Nouvelle Vieux Four – 27 \$

Sauce tomate, saucisses italiennes, pancetta, aragula, copeaux de parmesan, figues et un filet de balsamique

#### 17. Napo Pollo – 27 \$

Sauce tomate ou béchamel, poulet mariné, oignons caramélisés et fromage gruyère

#### 18. Cambare – 25 \$

Sauce tomate, crevettes, ail et fromage

#### 23. Giardiniera – 25 \$

Sauce tomate, asperges, brocoli, tomates fraîches, oignons et fromage

#### 25. La 25 ans – 27 \$

Sauce tomate, ail, roquette, prosciutto et copeaux de parmesan

#### 40. La 40 ans – 28 \$

Béchamel, canard confit, poires caramélisées et son brie

### EXTRAS

Champignons, olives noires, oignons, poivrons – 3 \$

Mozzarella – 4 \$

Poulet, pepperoni, prosciutto, bacon, saucisses italiennes – 5 \$

Palourdes, escargots – 4 \$

Crevettes, pétoncles – 6 \$



## Entrées

### LA DÉGUSTATION

Crevettes, fondue parmesan, zucchini frits, prosciutto, melon et saucisses italiennes pour 2, 4, 6 ou 8 personnes – 18 \$/personne

Arrancinis Napolitana (3) – 18 \$

Carpaccio de bœuf – 21 \$

#### NOUVEAU\*

Buratta, tomates fraîches, pesto maison et tuile de prosciutto croquant – 22 \$

#### NOUVEAU\*

Carpaccio de saumon fumé – 22 \$

Le tartare du moment – 23 \$

Bruschetta – 13 \$

Cocktail de crevettes – 25 \$

Calmars frits – 21 \$

Escargots à l'ail – 16 \$ (gratiné : 2,50)

Zucchini frits – 17 \$

Saucisses italiennes – 18 \$

Pain à l'ail – 9 \$ (gratiné : 3 \$)

Nos fameuses frites cajun – 8 \$

Ou huile de truffe et feta – 12 \$

## Soupes maison

Soupe à l'oignon au gruyère – 16 \$

Potage de l'heure – 8 \$

## Salades

La César maison – 16 \$  
(Extra copeaux : 3 \$)

La verte et sa vinaigrette italienne maison ou balsamique – 14 \$

## Salades repas

Salade paillardèse  
Tendres languettes de poulet grillées et assaisonnées

À la César – 25 \$

À la balsamique – 23 \$

## Pâtes

Orecchiettes – 26 \$

Rapinis, saucisses italiennes

Capellini d'Angelo – 25 \$

Concassé de tomates fraîches, ail, basilic frais, huile d'olives extra vierge, noix de pins et roquette

Gnocchis frits – 24 \$

Saveur du moment

Tagliatelle au goût de l'Italie – 23 \$

Salsa di pomodoro Valoroso

Pennine Arrabiata – 24 \$

Sauce tomate épicée

Pennine Romanoff – 27 \$

Flambées à la vodka, échalotes et crème rosée

Spaghetti boulettes de veau maison – 26 \$

Spaghetti Alla Bolognese maison – 24 \$

Fettucini Alfredo – 25 \$

Fettucini Gigi – 27 \$

Fettucini Carbonara – 28 \$

Crème rosée, prosciutto, champignons, ail et vin blanc

Lasagne maison – 26 \$

Tortellini sauce rosée – 27 \$

Linguini Frutti Di Mare – 35 \$

Palourdes, pétoncles, crevettes tigrées, sauce tomate, vin blanc et ail

## La coupe du boucher

Prix du marché

Votre serveur se fera un plaisir de vous informer

#### NOUVEAU\*

RIB steak beurre à l'ail (14 oz) – 45 \$

Serci avec nos fameuses frites Cajun et légumes

#### NOUVEAU\*

Filet de porc du Québec – 34 \$

Sauce aux pommes caramélisées

## De la mer

Tartare du moment – 36 \$

Servie avec frites cajun et la petite verte

Poisson selon l'arrivage

Prix du marché

Votre serveur se fera un plaisir de vous informer

## Poulet

Escalope de poulet – 31 \$

Servie avec pâtes à l'ail

Poulet paillard – 33 \$

Servi avec penne Romanoff

Escalope de poulet parmigiana – 34 \$

Sauce tomate, parmesan et mozzarella

Servie avec spaghetti Napolitana

## Veau

Nous servons que du veau de lait de 1<sup>re</sup> qualité !

Nos plats sont servis avec pâtes ou pommes de terre et légumes

Scallopini Marsala – 36 \$

Vin marsala, champignons et fond de veau

Coteletta Parmigiana – 38 \$

Sauce tomate, parmesan et mozzarella

Coteletta alla Milanese – 35 \$

Chapelure maison, ail, persil, origan et parmesan

Scallopini Limone – 35 \$

Demi-glace et citron

#### NOUVEAU\*

Millefeuilles de veau décadent – 36 \$

Farce d'épinards et fromage fondant sauce secret du chef

## Desserts

Gâteau fromage – 13 \$

Mi-cuit au chocolat – 11 \$

Tartufo pistaches ou chocolat – 12 \$

Tiramisu – 12 \$

L'équipe du **VF** vous remercie de votre visite!

*Arrivederci alla prossima!*