

Déjeuners

Samedi & Dimanche

*Offerts uniquement à notre succursale de St-Nicolas, Lévis, St-Joseph, Candiac et Granby

Les Gourmands

1 oeuf / 2 oeufs

Assiette brunch

26

Une assiette généreuse avec pommes de terre sarladaises, 2 oeufs, jambon braisé, saucisse, bacon des Fumoirs Gosselin, crêpe, fèves au lard, creton maison, fruits et rôties

Le traditionnel

15 / 16.5

Oeuf avec choix d'une viande (jambon braisé, saucisse, bacon des Fumoirs Gosselin ou creton maison), servi avec pommes de terre sarladaises, fruits et rôties

Les Becs Sucrés

Crêpes aux fruits

20

Crêpes garnies de crème pâtissière, accompagnées d'un mélange de fruits, de crème fouettée et d'une sauce de votre choix : sirop d'érable, coulis de chocolat ou sauce au sucre à la crème à l'érable

Gaufres aux fruits

21

Gaufres dorées garnies de crème pâtissière, accompagnées d'un mélange de fruits, de crème fouettée et d'une sauce de votre choix : sirop d'érable, coulis de chocolat ou sauce au sucre à la crème à l'érable

Croissants dorés aux pommes à l'érable

21

Croissants façon pain doré, garnis de pommes caramélisées à l'érable, avec crème à la vanille et bleuets

Les Cassolettes

Le classique

23

Mélange de pommes de terre sarladaises, jambon braisé, saucisse, prosciutto fumé et grillé, oignon au vin blanc, nappé de sauce hollandaise et garni d'un oeuf et d'oignon vert, servi avec fruits et rôties

Pépites de saumon fumé à l'érable

25

Mélange de pommes de terre sarladaises, pépites de saumon fumé à l'érable des Fumoirs Gosselin, oignon au vin blanc, nappé de sauce hollandaise et garni d'un oeuf et d'aneth, servi avec fruits et rôties

Les Raffinés

Toast à l'avocat et saumon fumé

22

Pain grillé garni d'une purée d'avocat, de tomates, d'oignon rouge, de saumon fumé, de fromage à la crème citronnée aux fines herbes, de câpres, d'aneth et d'un mélange de sel et d'algues de la Pincée, servi avec pommes de terre sarladaises et fruits

Croque-monsieur au jambon braisé

21

Pain grillé garni de jambon braisé, de fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, de tomates semi-séchées, d'oignon au vin blanc, de roquette et d'un mélange de fromage à la crème, de mayonnaise, de bébés épinards, de coeurs d'artichauts, d'oignon vert et de fleur d'ail, servi avec pommes de terre sarladaises et fruits

Les Bénédictines

1 oeuf / 2 oeufs

Homard

24 / 30

Oeuf poché sur galette de homard, garni de bébé épinards, d'oignons au vin blanc, réhaussé de sauce hollandaise à la bisque, ciboulette, sel d'ail noir et de l'huile de homard, servis avec pommes de terre sarladaises, fruits et rôties

Carnivore

17 / 21

Oeuf poché sur galette de pomme de terre fromagée, accompagné d'un choix de viande (jambon, saucisse ou bacon des Fumoirs Gosselin), de sauce hollandaise et de sel d'ail noir, servi avec pommes de terre sarladaises, fruits et rôties

Saumon fumé

21 / 25

Oeuf poché sur galette de pomme de terre fromagée, accompagné de saumon fumé, de sauce hollandaise et d'un mélange de sel et d'algues de la Pincée, servi avec pommes de terre sarladaises, fruits et rôties

À l'italienne

21 / 25

Oeuf poché sur galette de pomme de terre fromagée, accompagné de prosciutto fumé, de tomates semi-séchées, d'oignon au vin blanc, de fromage Bufflonne, de sauce hollandaise au pistou, de basilic et de sel d'ail noir, servi avec pommes de terre sarladaises, fruits et rôties

Le Santé

Bol smoothie protéiné glacé

19

Mélange glacé de cerises, de mangue, d'ananas, de fraises, de protéine à la vanille, de yogourt grec et de sirop d'érable, agrémenté de fruits frais, de granola et de beurre de poire maison à l'érable

Pizzas Déjeuners

Pizza à l'italienne

22

Sur une pâte à focaccia, sauce pomodoro, jambon braisé et prosciutto fumé et grillé, fromage parmesan, fromage mozzarella, garnie de sauce hollandaise au pistou, de basilic et d'un oeuf poché

Pizza au saumon fumé

26

Sur une pâte à focaccia, sauce Alfredo, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage parmesan, oignon rouge, oignon au vin blanc, tomates raisins, fromage à la crème citronnée, garnie de sauce hollandaise, d'aneth, de saumon fumé et d'un oeuf poché

Café

tasse / bol

Lait végétal disponible

Café filtre ou deux allongés inclus

*Supplément de 3\$ pour cappuccino ou
chocolat chaud maison

Café au lait

3 / 5

Café au lait aromatisé

5 / 7

Vanille onctueuse, caramel salé décadent ou chai

Café au lait aromatisé du moment

5 / 7

Café glacé rafraîchissant

5 / -

Vanille onctueuse, caramel salé décadent ou chai

Café glacé du moment

5 / -

Mimosas

au verre / au litre

Fait avec un mousseux en IP biologique Terre Dei Buth

Version sans-alcool disponible

Orange

7 / 35

Canneberges et yuzu

7 / 35

Nectar de poire et jasmin

7 / 35

Pomme et kalamansi

7 / 35

Ananas

7 / 35

Fraise

7 / 35

Jus

Jus

4

Orange

Canneberges

Pomme

Pamplemousse

Mangue

Smoothie

Smoothie du jour

5

Un mélange de fruits qui vous donnera un coup de fouet

Les bambinos

Enfants de 10 ans et moins

Inclus un jus, un lait, un lait au chocolat ou un chocolat chaud

1 gaufre fraises/banane et chocolat

13

Garnie de crème pâtissière, de crème fouettée et d'un coulis de chocolat

2 crêpes fraises/banane et chocolat

13

Garnies de crème pâtissière, de crème fouettée et d'un coulis de chocolat

1 oeuf avec choix de viande, pommes de terre sarladaises, brochette de fruits et chocolat

13

Bol smoothie glacé, fraises et banane, coulis de chocolat avec brochette de fruits

13



Menu homard

Entrée

Trempeur chaude du terroir avec homard

23

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

Fazzoletto au homard et aux fruits de mer

19

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

Plats principaux

Fazzoletti au homard et aux fruits de mer

39

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

Tartare aux deux saumons et homard

37

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

Roulé au homard

33.5

Un savoureux roulé garni de salsa verte, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche

Pizza au homard

28 / 31

Pâte garnie de salsa verte, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche



Menu de la saison

Cocktail

Le Giardino

15

Vodka fine de patate de la Distillerie Ubald, liqueur à la fleur et baies de sureau Rosemont, sirop de fraises, jus de lime, eau pétillante, concombre et menthe

Entrée

Stracciatella de bufflonne et crème d'ail noir

15.5

Stracciatella de bufflonne de la fromagerie Fuoco, tomates semi-séchées, basilic, mélange de crème d'ail noir et d'huile aromatisée et sel d'ail noir de chez Ail en Noir et Blanc

Trempette chaude du terroir avec homard

23

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

Fazzoletto au homard et aux fruits de mer

19

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

Plats principaux

Salade Apéro

27

Mélange de laitues, vinaigrette balsamique, pistou, oignon rouge accompagné de fromage halloumi grillé au miel et aux herbes de Provence de la fromagerie Alexis de Portneuf, prosciutto, champignons marinés, tomates ancestrales, huile aromatisée aux fines herbes et basilic frais

*Version végétarienne sans prosciutto fumé

Fazzoletti au homard et aux fruits de mer

39

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

Tartare aux deux saumons et homard

37

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

Roulé au homard

33.5

Un savoureux roulé garni de salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche

Pizza au homard

28 / 31

Pâte garnie de salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche

Pizza mortadelle et pesto de pistaches

- / 30

Pesto de pistaches, mortadelle, stracciatella de bufflonne de la fromagerie Fuoco, mozzarella, tomates semi-séchées, basilic, pistaches, huile aromatisée aux fines herbes et parmesan fraîchement râpé

Gâteau mousse aux bleuets

Mousse au fromage et bleuets avec à l'intérieur une purée de bleuets sur une génoise au citron et graines de pavot décorée de sirop de bleuets sauvages nordiques, crème fouettée, zeste de citron vert et perles aux bleuets



Table d'hôte

* Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine, tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

Créez votre table d'hôte

Ajoutez 22 \$ au prix de votre plat principal et choisissez une entrée et un dessert parmi les sélections ci-dessous. Inclut un café ou une infusion.

ENTRÉES

- Salade César
- Salade tiède à la pomme et au camembert
- Salade verte
- Salade de Beauce
- Gratin d'escargots au camembert
- Bruschetta traditionnelle
- Trempepette chaude du terroir
- Flanc de porc confit
- Tartare aux 2 saumons
- Fondue croustillante aux trois fromages du Québec
- Stracciatella de bufflonne et crème d'ail noir
- Fazzoletto au homard et aux fruits de mer +5
- Trempepette chaude du terroir avec homard +8

DESSERT

- Peut être remplacé par un digestif ou un café digestif.
- Gâteau mousse aux bleuets
- Éclair au mascarpone et chocolat au café
- Royal praliné
- Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel
- Crème brûlée au chocolat blanc
- Tarte tatin
- Gâteau au fromage, poire & caramel



Entrées

Potage du jour	6.5
Stracciatella de bufflonne et crème d'ail noir	15.5
Stracciatella de bufflonne de la fromagerie Fuoco, tomates semi-séchées, basilic, mélange de crème d'ail noir et d'huile aromatisée et sel d'ail noir de chez Ail en Noir et Blanc	
Trempeuse chaude du terroir avec homard	23
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	
Fazzoletto au homard et aux fruits de mer	19
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	
Salade César	12.5
Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc et ciboulette	
Salade tiède à la pomme et au camembert	14
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)	
Salade verte	8
Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves confites et vinaigrette Piazzetta aux framboises	
Salade de Beauce	15
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)	
Version végétarienne sans prosciutto fumé	
Gratin d'escargots au camembert	13
Escargots, camembert, fleur d'ail, pistou, champignons de Paris et ciboulette	

Bruschetta traditionnelle

12.5

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

Version végane avec fauxmage

Rehaussée de fromage de chèvre

Trempette chaude du terroir

15.5

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

Flanc de porc confit

15.5

Flanc de porc confit servi sur une sauce crémeuse à la courge Butternut (avec sauce de poisson), noix de pin, sauce au porto, oignon vert et ciboulette

Tartare aux deux saumons

15.5

Mélange de saumons frais et fumé, mayonnaise aux fines herbes, oignon vert, câpres, citron confit et moutarde de Meaux servi avec salade verte

Fondue croustillante aux trois fromages du Québec

15.5

Mélange de fromages Migneron de Charlevoix (Famille Migneron), Noyan (Fromagerie Fritz Kaiser), cheddar fort 2 ans (Fromagerie Perron) enrobé d'une panure italienne et d'une tranche de prosciutto, coulis de tomate, pistou, tomates semi-séchées et basilic



Pizzas fines gourmets

Pâte 10 po au choix : mince ou focaccia (supplément de 4\$ pour la pâte sensible au gluten et végane à base de chou-fleur)

Piccolo / 10"

Pizza au homard

28 / 31

Pâte garnie de salsa verde, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche

Pizza mortadelle et pesto de pistaches

- / 30

Pesto de pistaches, mortadelle, stracciatella de bufflonne de la fromagerie Fuoco, mozzarella, tomates semi-séchées, basilic, pistaches, huile aromatisée aux fines herbes et parmesan fraîchement râpé

Bufflonne

- / 25/

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

Fromage et pistou

15.5 / 18.5

Sauce pomodoro, mozzarella, pistou et basilic

Trois fromages à votre goût

20.5 / 23.5

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette
Choisissez 2 fromages parmi les suivants : Cheddar, parmesan, suisse, camembert, fromage Bleu Bénédicte, chèvre, fromage à la crème ou fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier

Végétarienne de luxe

18.5 / 21.5

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, cœurs d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic

Westphalie

20 / 23

Sauce aux cèpes, prosciutto fumé, mozzarella, suisse, champignons, oignon vert et cinq poivres

Fromage et pepperoni

17.5 / 20.5

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella et basilic

Generosa – La pizza généreuse

20 / 23

Sauce pomodoro, jambon braisé, fromage suisse, fleur d'ail, champignons, tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et origan

7 champignons

24.5 / 27.5

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

Pepperoni ou prosciutto garnie

18.5 / 21 .5

Sauce pomodoro, pepperoni ou prosciutto, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

Frutti di mare

21 / 24

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), fleur d'ail, crevettes d'Argentine, pétoncles, escargots, mozzarella, parmesan, aneth, citron et vin blanc

Saumon fumé

24.5 / 27.5

Sauce bouillabaisse, saumon fumé, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth, crème sure et vin blanc

Pizza blanche au canard fumé et aux 3 fromages d'ici

- / 27

Sauce Alfredo, fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, camembert, canard fumé, roquette, basilic frais, fleur de sel et huile aromatisée aux fines herbes

Diabola **

20 / 23

Sauce pomodoro, salami hongrois relevé, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques (cumin, coriandre, chili)

Chorizo et fromage cheddar en grains *

- / 25

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

Hawaïenne au cochon braisé

- / 27.5

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)

Chair de saucisse italienne et prosciutto

- / 25.5

Sauce pomodoro, mozzarella, chair de saucisse italienne, oignon rouge, bébés épinards, prosciutto, caramel balsamique, origan et basilic frais

Cugina *

20.5 / 23.5

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

Salades

Salade Apéro

27

Mélange de laitues, vinaigrette balsamique, pistou, oignon rouge accompagné de fromage halloumi grillé au miel et aux herbes de Provence de la fromagerie Alexis de Portneuf, prosciutto, champignons marinés, tomates ancestrales, huile aromatisée aux fines herbes et basilic frais

*Version végétarienne sans prosciutto fumé

Salade César

21

Laitue romaine, câpres, prosciutto fumé grillé, parmesan, vinaigrette César, vin blanc et ciboulette

Salade de Beauce

26

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)

Version végétarienne sans prosciutto fumé

Salade tiède à la pomme et au camembert

24

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)

Salade au croustillant de chèvre fondant

26

Mélange de laitues agrémenté de fromage de chèvre en croûte panko, tomates raisins, oignon rouge, pacanes, pétales de betteraves confites, vinaigrette et caramel balsamique



Roulés

Bouchées de pizza roulée, servies avec sauce pomodoro, guacamole, crème sure ou salsa verde

Homard

33.5

Un savoureux roulé garni de salsa verte, homard, champignons, fromage à la crème, parmesan, crème, huile de homard, asperges et coriandre fraîche

Mexicain ***

27

Salsa verde, cheddar, mozzarella, poulet, piments serrano, oignon rouge et coriandre

Fromage de chèvre et prosciutto

27

Huile d'olive, fromage de chèvre, prosciutto, oignon vert, cheddar, parmesan, olives vertes et herbes de Provence

Saumon fumé

30

Sauce bouillabaisse (à base de poisson, crustacés, tomate, vin blanc et crème), saumon fumé, mozzarella, tomates raisins, oignon rouge, câpres, citron confit, cinq poivres, aneth et vin blanc

Hawaïen au cochon braisé

30

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)

7 champignons

30

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

Diabola **

25.5

Sauce pomodoro, salami hongrois relevé, mozzarella, cheddar, piment fort, poivron vert, olives vertes, oignon rouge et épices exotiques (cumin, coriandre, chili)

Chair de saucisse italienne et prosciutto

28

Sauce pomodoro, mozzarella, chair de saucisse italienne, oignon rouge, bébés épinards, prosciutto, caramel balsamique, origan et basilic frais

Chorizo et fromage cheddar en grain

27.5

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

Canard fumé aux 3 fromages d'ici

29.5

Sauce Alfredo, fromages Chemin Hatley et Alfred le Fermier, camembert, canard fumé, roquette, huile aromatisée aux fines herbes, basilic frais et fleur de sel

Cugina

26

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



Pâtes

Accompagnées de parmesan fraîchement râpé et d'un pain baguette grillé.

Fazzoletti au homard et aux fruits de mer

39

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

À la bolonaise

20

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce bolonaise et basilic frais

« À la bolonaise » véganes

20

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique et basilic frais

Carbonara

27

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

Au poulet et pistou

30

Fettucines sautées au pistou et à la crème, noix de pin grillées, tomates semi-séchées, poitrine de poulet et basilic frais

Version végétarienne avec tofu biologique mariné grillé

Fettucines à la bavette de boeuf braisée au porto

36

Pâtes sautées dans une sauce crémeuse à la courge Butternut (avec sauce de poisson), oignon rouge, beurre aux herbes, vin blanc, bavette de boeuf braisée au porto, sauce au porto, roquette et ciboulette

Aux champignons et à la crème d'ail noir

31

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

Médallions à la courge Butternut

36

Délicieux médaillons à la courge Butternut, garnis de lardons de flanc de porc confit, de fromage de chèvre aux fines herbes, de tomates semi-séchées, de sel d'ail noir, de quelques feuilles de roquette, le tout sublimé par une sauce à la courge Butternut crémeuse



Plats principaux

Tartare aux deux saumons et homard

37

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

Escalopes du moment

31

Nos escalopes panées à l'italienne sont accompagnées de pâtes sautées

Cuisse de canard confite

33

Cuisse de canard confite maison, salade verte, pommes de terre sarladaises et relish à la courgette

Tartare aux deux saumons

31

Mélange de saumons frais et fumé, mayonnaise aux fines herbes, oignon vert, câpres, citron confit et moutarde de Meaux servi avec salade verte et pommes de terre sarladaises

Pizza burger du terroir

26

Dans une pâte croustillante gratinée au parmesan, boulette de porc Nagano, roquette, mélange crémeux du terroir (fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, bébés épinards, cœurs d'artichauts, oignon vert et fleur d'ail), le tout servi avec une salade verte, pommes de terre sarladaises et relish à la courgette

Pavé de saumon fumé à chaud sur galette de risotto

35

Pavé de saumon fumé (Fumoirs Gosselin) servi sur une galette de risotto, accompagné de rapinis sautés au beurre aux herbes, oignons, 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



Desserts

Gâteau mousse aux bleuets

11

Mousse au fromage et bleuets avec à l'intérieur une purée de bleuets sur une génoise au citron et graines de pavot décorée de sirop de bleuets sauvages nordiques, crème fouettée, zeste de citron vert et perles aux bleuets

Éclair au mascarpone et chocolat au café

11.5

Un éclair garni de mascarpone servi avec une ganache fondue au chocolat noir et café

Gâteau au fromage, poire et caramel

12

Gâteau au fromage et poire, génoise à la vanille, caramel, pistaches grillées et beurre de poire à l'érable

Supplément de 2 \$ en formule table d'hôte

Royal praliné	10.5
Gâteau aux noisettes, gaufrettes pralinées et mousse au chocolat	
Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel	10
Crème brûlée au chocolat blanc	9.5
Tarte Tatin	10
Tarte renversée aux pommes caramélisées	
Extra sauce à l'érable 1.50\$	
Brownie sensible au gluten et sans lactose	7.5

Ça finit bien la soirée !

1 shooter 4,5\$ / 2 shooters 8\$ / 6 shooters 21\$ / 12 shooters 36\$

Shooter café

Whisky à l'érable Coureur des bois et liqueur de café Cherry River

Shooter Stinger

Whisky à l'érable Coureur des bois et crème de menthe Isabelle

Shooter Hot Shot

Café espresso et crème de sucre à crème Saint-Crème

Shooter Wabasso

Amoretto Di Wabasso et jus citron

Shooter Cosmo

Vodka citron et lime, liqueur d'orange Domaine Lafrance, sirop de yuzu, jus de citron et canneberges

Shooter Gin lime

Gin Marie-Victorin, crème de cassis Monna & Filles et jus de lime

Cafés digestifs québécois

Digestifs disponibles en formule table d'hôte

Café Saint-Crème

Crème de sucre à crème Saint-Crème

Café l'Oranger (Pour les amateurs de café Brésilien)

Liqueur de café Artist in Residence Distillerie, brandy de pommes Georges-Étienne et liqueur d'orange Domaine Lafrance

Café Piazzetta 2.0

Liqueur de café Cherry River et Amoretto Di Wabasso

Espresso Martini à la pistache

Vodka fine de patate Ubald, liqueur de café Cherry River, crème de pistache Favuzzi, sirop simple, café espresso et grains de café

Cafés

Café filtre

4.25

Certifié biologique et zéro carbone

Thé ou tisane Camellia

5.25

Certifié équitable, biologique et zéro carbone

Café espresso, café allongé ou décaféiné allongé

4.75

Certifié biologique et zéro carbone

Café au lait

5.75

Aromatisé à la crème de pistache Favuzzi +2

Café glacé aromatisé à la crème de pistache Favuzzi

7.75

Cappuccino ou double espresso

5.75



Boissons

Sélectionner votre restaurant

Restaurants





Sensible au gluten

* Ce menu s'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires. En cas d'allergies sévères, s'abstenir. Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine, tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

Entrée

Gratin d'escargots au camembert 14

Escargots, camembert, fleur d'ail, pistou, champignons de Paris, ciboulette et pointe de pain sensible au gluten

Trempette chaude du terroir 16.5

Fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier, fromage à la crème, mayonnaise, bébés épinards, cœurs d'artichauts, oignon vert, fleur d'ail et pointes de pâte sensible au gluten

Salade verte 8

Mélange de laitues, oignon vert, pétales de betteraves confites et vinaigrette Piazzetta aux framboises

Salade de Beauce 15

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles), prosciutto fumé

Salade

Salade de Beauce 26

Endive, pomme, pacanes, cheddar, céleri, oignon vert, vinaigrette au sirop d'érable et aux trois poivres (poivre rose, poivre blanc du Vietnam et grains de paradis des Antilles), prosciutto fumé

Canard

Cuisse de canard confite 33

Cuisse de canard confite maison, salade verte et relish à la courgette

Pâtes

Penne bolonaise

20.5

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce bolonaise et basilic frais

Penne « à la bolonaise » végan

20.5

Pâtes nappées de notre délicieuse sauce végane au tofu biologique garnies de basilic frais

Penne au poulet et pistou

32

Pâtes sautées au pistou et à la crème, noix de pin grillées, tomates semi-séchées, poitrine de poulet et basilic frais

Pizzas

Fromage et pistou

22.5

Sauce pomodoro, mozzarella, pistou et basilic frais

Trois fromages à votre goût

27.5

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, ciboulette

Choisissez 2 fromages parmi les suivants : cheddar, Parmesan, suisse, camembert, fromage Bleu Bénédicte, chèvre, fromage à la crème ou fromages Chemin Hatley et Alfred Le Fermier

Végétarienne de luxe

25.5

Sauce pomodoro, mozzarella, tomates semi-séchées, cœurs d'artichauts, poivron rouge mariné, poivron vert, olives vertes et noires, champignons et basilic

Fromage et pepperoni

24.5

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella et basilic

Pepperoni garnie

25.5

Sauce pomodoro, pepperoni, mozzarella, poivron vert, olives noires, champignons et basilic

Generosa

27

Sauce pomodoro, jambon braisé, fromage suisse, fleur d'ail, champignons, tomates raisins, olives vertes, oignon rouge et origan

Bufflonne

29

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

Dessert

Brownie

7.5

Il est sans lactose et sans œuf



Intolérance aux œufs et produits laitiers

Sans parmesan et sans crème. Fromage sans lactose disponible.

* Ce menu s'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires. En cas d'allergies sévères, s'abstenir. Comme tous les mets au menu sont préparés dans une même cuisine, tous nos produits peuvent avoir été en contact avec des noix ou des arachides.

Pâtes

À la bolonaise

20

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce bolonaise et basilic frais

« À la bolonaise » végétarien

20

Spaghettis nappés de notre délicieuse sauce végétarienne au tofu biologique garnies et basilic frais

Au poulet et pistou

30

Spaghettis sautées au pistou, noix de pin grillées, tomates semi-séchées, poitrine de poulet et basilic frais

Contient des noix de pin

Sans crème

Fromage sans lactose disponible



Prêts à cuisiner Piazzetta

Repas surgelés pour 2 personnes

Cannelloni au veau	19
Cannelloni au canard	19
Cannelloni au tofu biologique	19
Parmentier de canard confit	25
Lasagne italienne	17
Penne carbonara	18
Penne poulet au beurre	18

Pâtes à pizza

Pâte boule surgelée (316 g)	3.25
Pâtes à piccolo (4 unités)	7
Pâte à piccolo (4 unités + sauce 250 g)	9
Pâte à pizza végétarienne au chou-fleur sensible au gluten	5.5

Sauces

Pistou (150 g)	6.5
Sauce à pizza (250 g)	4

Sauce Alfredo (500 g)	8
Sauce aux cèpes (250 g)	5.5
Sauce « à la bolonaise » végane (500 g)	7.5
Sauce bolonaise (500 g)	7.5
Sauce bouillabaisse (500 g)	7.5
Sauce pomodoro (500 g)	7
Salsa verde (250 g)	6.5

Entrée

Trempelette chaude du terroir (pour 4 personnes)	16
--	----

Soupes (500 g) 6

Potage saisonnier

Crème de carottes

Crème de champignons

Crème de légumes

Crème de volaille

Potage des Carpates

Soupe Minestrone

Soupe aux lentilles

Soupe aux tomates & pistou

Soupe aux pois

Pizzas surgelées (pâte mince carrée/ pour 1 personne)

Pizza fromage et basilic	6.5
--------------------------	-----

Pizza Cugina (poulet, lime et cumin)	7.5
--------------------------------------	-----

Pizza Caprine (fromage mi-chèvre)	7.5
-----------------------------------	-----

Pizza trois fromages (mozzarella, ricotta & parmesan)	7.5
---	-----

Pizza prosciutto fumé et sauce aux cèpes (Westphalie)	7.5
Pizza végétarienne de luxe	7.5
Pizza Siciliana (saucisse italienne piquante)	7.5
Pizza prosciutto garnie	7.5
Pizza pepperoni garnie	7.5
Pizza Elegante (prosciutto & poireau)	7.5

Viandes ou pâtes cuisinées

Cannelloni au veau	10
<i>2 unités/ sauce pomodoro, sauce Alfredo, pistou & parmesan</i>	
Cannelloni au tofu	10
<i>3 unités/ sauce pomodoro, sauce Alfredo & pistou</i>	
Escalope de veau (1 unité)	5.5
Trio boulettes à l'italienne & sauce pomodoro	8
Penne carbonara	10
Penne poulet au beurre	10

Noix

Noix de pacanes (100 g)	5
Noix de pin (50 g)	5

Huiles & vinaigrettes

Huile piquante Piazzetta	7
Huile ultra piquante Piazzetta	10
Vinaigrette à la framboise	7
Vinaigrette balsamique et miel	7
Vinaigrette érable et poivres exotiques	10
Huile aromatisée (fleur d'ail, origan & basilic)	8
Huile Orphée (500 ml)	12.5

Desserts

Moelleux au chocolat, caramel et fleur de sel (1 unité)	6
Royal praliné (2 unités)	11.5
Gâteau chocolat et caramel (gâteau entier)	55
Gâteau Royal praliné (12 unités)	50
Tarte tatin (1 unité)	6.5
Tiramisù (2 unités)	10.5
Biscuits à l'avoine, raisins et canneberges	8
Carrés aux dattes (4 unités)	10

Cafés

Mélange Piazzetta (2,5 kg)	60
Espresso (1 kg)	34
Espresso décaféiné (500 g)	17.5
Café espresso Piazzetta (300 g)	11

Les incontournables

Relish à la courgette	7
Guacamole (454 g)	10.5
Pommes de terre sarladaises (400 g)	6.5
Sauce piquante La Pimenterie	13

Espace cocktails

Amer Angostura	18
Shrub aux bleuets (Nic & Cie)	32
Sirop de Cola (3/4 oz)	25
Sirop Tonic à Nic (Nic & Cie)	24