

Menu

Pizzéria NO.900

335 Boulevard Des Promenades, St-Bruno, QC J3V 6A7 | (450) 441-9900

Articles en vedette



MARGHERITA / MARGHERITA

17,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



CHARLEVOIX / CHARLEVOIX

22,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX SAUCE TOMATE + PANCETTA + VENTRICINA + OIGNONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* SAUCE TOMATO + PANCETTA + VENTRICINA + ONIONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER



CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

24,00 \$

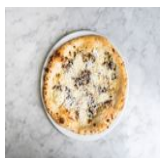
JAMBON *FERMES GASPOR* + SAUCE TOMATE + ARTICHAUTS GRILLÉS + OLIVES LECCINO + CHAMPIGNONS + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO / HAM *FERME GASPOR* + TOMATO SAUCE + GRILLED ARTICHOKE + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO



SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE

21,00 \$

FERMES GASPOR SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI & AMANDES / *GASPOR FARMS* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS + PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS + PESTO RAPINI & ALMONDS



CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

25,00 \$

FERME CHAMPIMIGNON PLEUROTÉS BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE + OIGNONS CARAMÉLISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / *FERME CHAMPIMIGNON* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE + CARAMELIZED ONIONS + TRUFFLE SALT + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA



SALAMI / SALAMI

19,00 \$

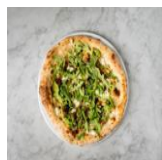
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE



LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

20,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA

21,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX CHÈVRE FRAIS + CONFITURE DE FIGUES + ROQUETTE + BALSAMIQUE D.O.P DE MODÈNE + HUILE D'OLIVE E.V. / *VIANDE BIO DE CHARLEVOIX* FRESH GOAT CHEESE + FIG JAM + ARUGULA + MODENA D.O.P. BALSAMIC + E.V. OLIVE OIL



VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT

21,00 \$

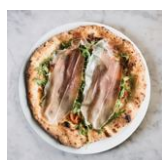
OIGNONS CARAMÉLISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER



CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE

18,00 \$

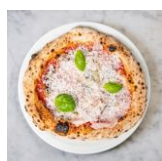
FIOR DI LATTE + FONTINA + CRÈME DE GORGONZOLA + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / FIOR DI LATTE + FONTINA + GORGONZOLA CREAM + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER



PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA

22,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + TOMATES CERISES + ROQUETTE / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + CHERRY TOMATOES + ARUGULA



JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS

21,00 \$

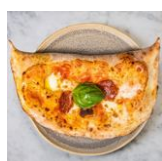
FERMES GASPOR SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + HUILE D'OLIVE E.V. + ORIGAN SICILIEN + BASILIC / *GASPOR FARMS* TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL + SICILIAN OREGANO + BASIL



GORGONZOLA & SPECK / SPECK & GORGONZOLA

20,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX + FIOR DI LATTE + MOSTARDA D'ABRICOTS + OIGNONS CARAMÉLISÉS / *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* + FIOR DI LATTE + APRICOT MOSTARDA + CARAMELIZED ONIONS



CALZONE SALAMI & RICOTTA / SALAMI & RICOTTA CALZONE

20,00 \$

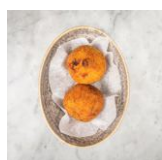
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC + POIVRE NOIR / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + OLIVE OIL E.V. + BASIL + BLACK PEPPER



DIAVOLA VENTRICINA / DIAVOLA VENTRICINA

20,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + SPICY PEPPERS + BASIL



ARANCINI / ARANCINI

12,00 \$

RAGÙ (BOEUF + PORC) OU ÉPINARDS & RICOTTA / RAGÙ (BEEF + PORK) OR SPINACH & RICOTTA

Menu Pizzéria NO.900



MARGHERITA BIANCA / MARGHERITA BIANCA

19,00 \$

TOMATES CERISES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + ORIGAN SICILIEN + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BASILIC + GRANA PADANO / CHERRY TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + SICILIAN OREGANO + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + BASIL + GRANA PADANO



ROQUETTE & CITRON / ARUGULA & LEMON SALAD

10,00 \$

MOZZARELLA DI BUFALA + TOMATES CERISES + GRANA PADANO / MOZZARELLA DI BUFALA + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO



PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA

12,00 \$

VÉGANE, SANS HUILE DE PALME ET SANS LACTOSE / VEGAN, WITHOUT PALM OIL AND LACTOSE-FREE

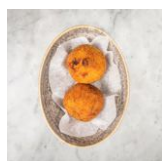
Entrées / Appetizers



FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT

10,00 \$

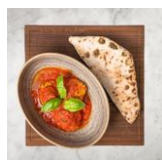
FONDANT DE PARMESAN / ROASTED PARMESAN MELT



ARANCINI / ARANCINI

12,00 \$

RAGÙ (BOEUF + PORC) OU ÉPINARDS & RICOTTA / RAGÙ (BEEF + PORK) OR SPINACH & RICOTTA



POLPETTE / POLPETTE

11,00 \$

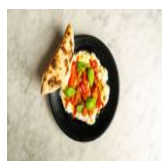
SAUCISSE GASPOR + SAUCE TOMATE / GASPOR SAUSAGE + TOMATO SAUCE



CHARCUTERIES / CHARCUTERIES

22,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK / *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* PROSCIUTTO + VENTRICINA + SALAMI + SPECK



STRACCIATA DI BURRATA / STRACCIATA DI BURRATA

12,00 \$

POIVRONS RÔTIS MARINÉS + PISTACHES + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BALSAMIQUE D.O.P. DE MODÈNE + BASILIC / MARINATED ROASTED PEPPERS + PISTACHIOS + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + MODENA BALSAMIC VINEGAR D.O.P. + BASIL

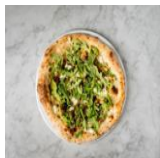


MOZZARELLA DI BUFALA / BUFALA MOZZARELLA

18,00 \$

RÉDUCTION DE SAUCE TOMATE JAUNE + ARTICHAUTS GRILLÉS + LÉGUMES MARINÉS + AMANDES RÔTIES + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC / YELLOW TOMATO SAUCE REDUCTION + GRILLED ARTICHOKE + MARINATED VEGETABLES + ROASTED ALMONDS + E.V. OLIVE OIL + BASIL

Pizzas / Pizzas



PANCETTA & FIGUES / FIG & PANCETTA

21,00 \$

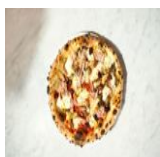
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX CHÈVRE FRAIS + CONFITURE DE FIGUES + ROQUETTE + BALSAMIQUE D.O.P DE MODÈNE + HUILE D'OLIVE E.V. / *VIANDE BIO DE CHARLEVOIX* FRESH GOAT CHEESE + FIG JAM + ARUGULA + MODENA D.O.P. BALSAMIC + E.V. OLIVE OIL



GORGONZOLA & SPECK / SPECK & GORGONZOLA

20,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX + FIOR DI LATTE + MOSTARDA D'ABRICOTS + OIGNONS CARAMÉLISÉS / *VIANDES BIO DE CHARLEVOIX* + FIOR DI LATTE + APRICOT MOSTARDA + CAMELIZED ONIONS



CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

24,00 \$

JAMBON *FERMES GASPOR* + SAUCE TOMATE + ARTICHAUTS GRILLÉS + OLIVES LECCINO + CHAMPIGNONS + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO / HAM *FERME GASPOR* + TOMATO SAUCE + GRILLED ARTICHOKE + LECCINO OLIVES + MUSHROOMS + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + PECORINO ROMANO



SAUCISSE ITALIENNE DOUCE / MILD ITALIAN SAUSAGE

21,00 \$

FERMES GASPOR SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + OIGNONS VERTS + PECORINO ROMANO + PIMENTS FORTS + PESTO DE RAPINI & AMANDES / *GASPOR FARMS* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + GREEN ONIONS + PECORINO ROMANO + HOT PEPPERS + PESTO RAPINI & ALMONDS



MARGHERITA / MARGHERITA

17,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + BASIL + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



SALAMI / SALAMI

19,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE



CINQ FROMAGES / FIVE CHEESE

18,00 \$

FIOR DI LATTE + FONTINA + CRÈME DE GORGONZOLA + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / FIOR DI LATTE + FONTINA + GORGONZOLA CREAM + GRANA PADANO + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER



LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES

20,00 \$

SAUCE TOMATE + FIOR DI LATTE + ÉPINARDS + OLIVES LECCINO + POIVRONS RÔTIS MARINÉS + TOMATES CERISES + OIGNONS MARINÉS + HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PA HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO / TOMATO SAUCE + FIOR DI LATTE + SPINACH + LECCINO OLIVES + MARINATED ROASTED PEPPERS + CHERRY TOMATOES + PICKLED ONIONS + E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO



VIANDE FUMÉE / SMOKED MEAT

21,00 \$

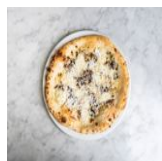
OIGNONS CARAMELISÉS + FONTINA + FIOR DI LATTE + AIOLI À L'ESPRESSO + ÉMULSION DE PERSIL + FLOCONS DE PIMENTS + POIVRE NOIR / CARAMELIZED ONIONS + FONTINA + FIOR DI LATTE + ESPRESSO AIOLI + PARSLEY EMULSION + CHILI FLAKES + BLACK PEPPER



DIAVOLA VENTRICINA / DIAVOLA VENTRICINA

20,00 \$

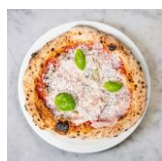
VIANDES BIO DE CHARLEVOIX 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + PIMENTS FORTS + BASILIC / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* 'NDUJA + RICOTTA + FIOR DI LATTE + SPICY PEPPERS + BASIL



CHAMPIGNONS BIO / ORGANIC MUSHROOM

25,00 \$

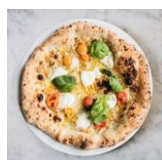
FERME CHAMPIMIGNON PLEUROTÉS BLEUES + KING NOIR + CHESTNUT + CHAMPIGNONS DE PARIS + MASCARPONE + OIGNONS CARAMELISÉS + SEL DE TRUFFE + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA / *FERME CHAMPIMIGNON* BLUE OYSTER + BLACK KING OYSTER + CHESTNUT MUSHROOM + BUTTON MUSHROOM + MASCARPONE + CARAMELIZED ONIONS + TRUFFLE SALT + FIOR DI LATTE + FONTINA + RICOTTA SALATA



JAMBON & CHAMPIGNONS RÔTIS / ROASTED HAM & MUSHROOMS

31,00 \$

FERMES GASPOR SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + HUILE D'OLIVE E.V. + ORIGAN SICILIEN + BASILIC / *GASPOR FARMS* TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + FIOR DI LATTE + RICOTTA SALATA + E.V. OLIVE OIL + SICILIAN OREGANO + BASIL



MARGHERITA BIANCA / MARGHERITA BIANCA

19,00 \$

TOMATES CERISES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + ORIGAN SICILIEN + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA + BASILIC + GRANA PADANO / CHERRY TOMATOES + MOZZARELLA DI BUFALA + FIOR DI LATTE + SICILIAN OREGANO + PERANZANA E.V. OLIVE OIL + BASIL + GRANA PADANO



MARINARA / MARINARA

13,00 \$

SAUCE TOMATE + AIL + ORIGAN SICILIEN + BASILIC + HUILE D'OLIVE E.V. PERANZANA / TOMATO SAUCE + GARLIC + SICILIAN OREGANO + BASIL + PERANZANA E.V. OLIVE OIL



CALZONE SALAMI & RICOTTA / SALAMI & RICOTTA CALZONE

20,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX FIOR DI LATTE + SAUCE TOMATE + PECORINO ROMANO + HUILE D'OLIVE E.V. + BASILIC + POIVRE NOIR / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* FIOR DI LATTE + TOMATO SAUCE + PECORINO ROMANO + OLIVE OIL E.V. + BASIL + BLACK PEPPER

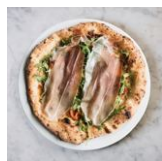
Menu Pizzéria NO.900



CHARLEVOIX / CHARLEVOIX

22,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX SAUCE TOMATE + PANCETTA + VENTRICINA + OIGNONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + POIVRE NOIR / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* SAUCE TOMATO + PANCETTA + VENTRICINA + ONIONS + FIOR DI LATTE + 'NDUJA + PECORINO ROMANO + BLACK PEPPER

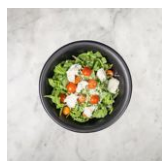


PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PIZZA

22,00 \$

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX HUILE D'OLIVE E.V. + GRANA PADANO + ORIGAN SICILIEN + FIOR DI LATTE + TOMATES CERISES + ROQUETTE / *ORGANIC MEATS FROM CHARLEVOIX* E.V. OLIVE OIL + GRANA PADANO + SICILIAN OREGANO + FIOR DI LATTE + CHERRY TOMATOES + ARUGULA

Salade / Salad



ROQUETTE & CITRON / ARUGULA & LEMON SALAD

10,00 \$

MOZZARELLA DI BUFALA + TOMATES CERISES + GRANA PADANO / MOZZARELLA DI BUFALA + CHERRY TOMATOES + GRANA PADANO

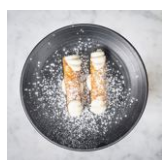
Desserts / Desserts



PIZZA CHOCO-NOISETTE / CHOCOLATE HAZELNUT PIZZA

12,00 \$

VÉGANE, SANS HUILE DE PALME ET SANS LACTOSE / VEGAN, WITHOUT PALM OIL AND LACTOSE-FREE

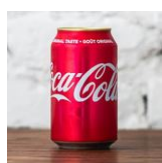


CANNOLI / CANNOLI

9,00 \$

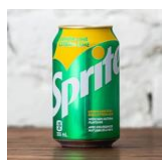
CANNOLI / CANNOLI

Breuvages / Beverages



COCA-COLA / COCA-COLA

5,00 \$



SPRITE / SPRITE

5,00 \$



COCA-COLA DIÈTE / DIET COCA-COLA

5,00 \$



FRIZZANTE / FRIZZANTE

EAU PÉTILLANTE. / SPARKLING WATER.

6,00 \$
