



## Menu

# Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine

260 Rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu, QC J3B 6X8, Canada | (450) 272-7668

## Most Ordered



### Pizza margherita

CA\$20.00

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), basilic, huile d'olive vierge  
Extra bufala (Italie) ou burrata (Italie)



### Pizza capra

CA\$26.00

Fleur de lait (mozzarella fraîche), saucisses, fromage de chèvre, oignons rouges  
caramélisés et huile d'olive extra vierge



### Pizza pepperoni

CA\$24.00

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), pepperoni (Charlevoix), basilic  
et huile d'olive extra vierge



### Pizza diavola

CA\$24.00

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), soppressata piquante  
(Charlevoix), basilic et huile d'olive extra vierge



### Frite maison, parmesan et herbes fraîches

CA\$12.00

Frite maison, parmesan et herbes fraîches



### Arancini

CA\$9.00

Farci au mozzarella, riz arborio et sauce ragu



### Cannoli

CA\$8.00

Citron et menthe avec granules de pistache

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Pizza carciofi

Crème d'artichaut, carpaccio de tru e, tuile de parmesan + extra burrata (Italie)

CA\$28.00



### Pizza prosciutto et rucola

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), prosciutto (Charlevoix), roquette, parmesan, basilic et huile d'olive extra vierge

CA\$27.00

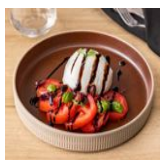


### Gnocchi à la sorrentina

Sauce tomate et fleur de lait (mozzarella fraîche)

CA\$28.00

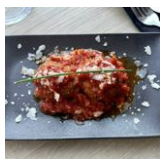
## Entrées



### Salade caprese

Tomates fraîches, olives et basilic frais Choix: bufala (Italie) ou burrata (Italie)

CA\$25.00



### Polpettes

Boulettes de bouf braisé, sauce tomate et parmigiano

CA\$15.00



### Frite maison, parmesan et herbes fraîches

Frite maison, parmesan et herbes fraîches

CA\$12.00



### Frites maison, truffes et fondue au fromage fontina

Frites maison, truffes et fondue au fromage fontina

CA\$14.00



### Arancini

Farci au mozzarella, riz arborio et sauce ragu

CA\$9.00

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Plat de charcuterie (Charcuterie)

CA\$21.00

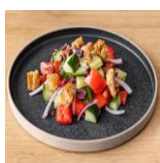
Pêche à la truffe, prosciutto, speck, salami, olives, parmigiano, pecorino (fromage poivré)



### Salade rucola

CA\$12.00

Roquette, parmesan, tomates cerises, vinaigrette au citron



### Salade panzanella

CA\$13.00

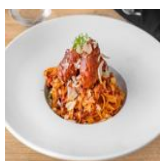
Tomates fraîches, croustons maison, concombres, oignons rouges et vinaigrette balsamique vieillie

## Pâtes Fraîches Maison

### Gnocchi pesto

CA\$30.00

House-made potato dumplings in a creamy basil pesto sauce with pine nuts, garlic, and Parmigiano Reggiano.



### Ragout de pappardelle napolitaine

CA\$35.00

Bouf, saucisses italiennes douces, sauce tomate et basilic

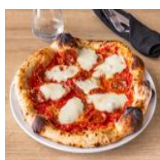


### Gnocchi à la sorrentina

CA\$28.00

Sauce tomate et fleur de lait (mozzarella fraîche)

## Pizzas Rossa



### Pizza pepperoni

CA\$24.00

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), pepperoni (Charlevoix), basilic et huile d'olive extra vierge



### Pizza Carni

CA\$28.00

Sauce tomate, fleur de lait (Mozzarella fraîche), prosciutto, sopresseta piquant, pepperoni et huile d'olive extra vierge

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Pizza diavola

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), soppresseta piquante (Charlevoix), basilic et huile d'olive extra vierge

CA\$24.00



### Pizza prosciutto et rucola

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), prosciutto (Charlevoix), roquette, parmesan, basilic et huile d'olive extra vierge

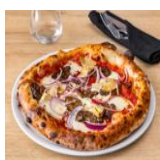
CA\$27.00



### Pizza napoli

Sauce tomate, anchois, capres, olives noires, basilic et huile d'olive extra vierge

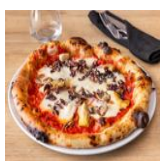
CA\$22.00



### Pizza végé

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), poivrons rouges grillés, zucchinis grillés, artichauts grillés, basilic et huile d'olive extra vierge

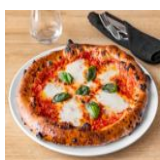
CA\$26.00



### Pizza capricciosa

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), champignons, artichauts, olives noires et prosciutto cotto

CA\$28.00



### Pizza margherita

Sauce tomate, fleur de lait (mozzarella fraîche), basilic, huile d'olive vierge  
Extra bufala (Italie) ou burrata (Italie)

CA\$20.00



### Pizza marinara

Sauce tomate, origan, huile d'ail et basilic

CA\$17.00

## Pizzas Blanca



### Pizza carciofi

Crème d'artichaut, carpaccio de tru e, tuile de parmesan + extra burrata (Italie)

CA\$28.00

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Pizza caprese

Fleur de lait (mozzarella fraîche), tomates marinées, origan, bufala (Italie) ou burrata (Italie)

CA\$32.00



### Pizza speck

Fleur de lait (mozzarella fraîche), provolone (fromage) fumé, crème de champignon, speck (Charlevoix) et roquette

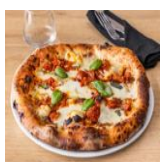
CA\$28.00



### Pizza pesto/mortadelle

Pesto, fleur de lait (Mozzarella fraîche), mortadelle, pistaches, huile d'olive extra vierge.

CA\$28.00



### Pizza capra

Fleur de lait (mozzarella fraîche), saucisses, fromage de chèvre, oignons rouges caramélisés et huile d'olive extra vierge

CA\$26.00



### Pizza fungo

Crème de champignon, provolone fumé, champignon (hêtre brun, pleurote, shiitaké, paris), bacon fumé, parmesan, vin blanc, basilic, sel.

CA\$27.00

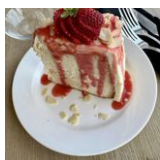
## Desserts



### Pizza au Nutella

Pizza au Nutella

CA\$14.00



### Gâteau des anges à la mascarpone

Creamy mascarpone cheesecake topped with sliced strawberries and almond slivers, drizzled with a light strawberry sauce.

CA\$12.00



### Tiramisu

Tiramisu

CA\$12.00

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Cannoli

Citron et menthe avec granules de pistache

CA\$8.00

## Breuvages



### Macario Aranciata

Breuvage Macario

CA\$4.00



### Macario Tonica

Breuvage Macario

CA\$6.00



### Eau Toscane

Eau minérale Toscane

CA\$7.50



### Eau pétillante

Eau minérale pétillante

CA\$7.50



### Macario Chinotto

Breuvage Macario

CA\$4.00



### Macario Limonata

Breuvage Macario

CA\$4.00

## Vin Blancs



### Torelli, La Milana, Piemonte DOC, Piémont, Chardonnay, bio

Torelli, La Milana, Piemonte DOC, Piémont, 2021, Chardonnay, bio

CA\$40.00

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### **Ausonia, Apollo, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzes, Trebbiano, bio** CA\$40.00

Ausonia, Apollo, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzes, Trebbiano, bio



### **Pievalta, Dominè, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, 2019, Verdicchio, bio** CA\$45.00

Pievalta, Dominè, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, 2019, Verdicchio, bio



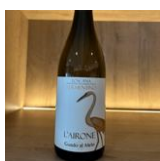
### **Gino Pedrotti, Chardonnay, Vigneti Delle Dolomite IGT, Trentin, Chardonnay** CA\$50.00

Gino Pedrotti, Chardonnay, Vigneti Delle Dolomite IGT, Trentin, 2016, Chardonnay



### **La Carline, Pinot Grigio, Venezia DOC, Vénétie, bio** CA\$40.00

La Carline, Pinot Grigio, Venezia DOC, Vénétie, bio



### **Guado Al Melo, L'Airone, IGT Toscana, Toscane, Vermentino** CA\$40.00

Guado Al Melo, L'Airone, IGT Toscana, Toscane, Vermentino

## Vin Rouges



### **Erbaluna, Langhe DOC, Piémont, Nebbiolo, bio** CA\$45.00

Erbaluna, Langhe DOC, Piémont, Nebbiolo, bio



### **Casina Di Cornia, Chianti Classico DOC, Sangiovese, bio** CA\$50.00

Casina Di Cornia, Chianti Classico DOC, Sangiovese, bio



### **Salvatore Marino, Turi Rosso, Eoro Pachino DOC, Sicile, Nero D'Avola** CA\$50.00

Salvatore Marino, Turi Rosso, Eoro Pachino DOC, Sicile, Nero D'Avola

## Menu Pizzeria O Sainte-Marie - Cuisine fine



### Musella, Valpolicella Ripasso Superior DOC, Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella, bio ~~CA\$69.00~~

Musella, Valpolicella Ripasso Superior DOC, Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella, bio



### Petracavallo, Primitivo IGT, Pouilles, Primitivo ~~CA\$60.00~~

Petracavallo, Primitivo IGT, Pouilles, Primitivo



### Auriel, Barbera Del Monferrato DOC, Piémont, Barbera, bio ~~CA\$60.00~~

Auriel, Barbera Del Monferrato DOC, Piémont, Barbera, bio



### Podere Le Ripi, Sogni e Follia, Rosso Di Montalcino DOC, Toscane, Sangiovese ~~CA\$69.00~~

Podere Le Ripi, Sogni e Follia, Rosso Di Montalcino DOC, Toscane, Sangiovese



### Bakkanali, « Kab », IGT Toscana, Toscane, assemblage, Cabernet Sauvignon ~~CA\$65.00~~

Bakkanali, « Kab », IGT Toscana, Toscane, assemblage 2021 et 2022, Cabernet Sauvignon



### Guado Al Melo, Atis, Bolgheri DOC, Toscane, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot ~~CA\$70.00~~

Guado Al Melo, Atis, Bolgheri DOC, Toscane, Sangiovese, Cabernet, Petit Verdot



### Erbaluna, Barolo DOCG, Piémont, Nebbiolo, bio ~~CA\$75.00~~

Erbaluna, Barolo DOCG, Piémont, 2016, Nebbiolo, bio



### Loghi, Rosso Loghi, IGP Toscana, Toscane, Sangiovese et Merlot ~~CA\$40.00~~

Loghi, Rosso Loghi, IGP Toscana, Toscane, Sangiovese et Merlot



### Barale Fratelli, La Rose, Dolcetto D'Alba DOC, Dolcetto, Piémont, bio ~~CA\$45.00~~

Barale Fratelli, La Rose, Dolcetto D'Alba DOC, Dolcetto, Piémont, bio 2021