



VIAOLI

Restaurant et Bar



ANTIPASTI

Gamberi al Vino Bianco	20
5 grosses crevettes sautées à l'ail et au vin blanc, mozzarella gratinée. 5 jumbo shrimp sautéed in garlic white wine sauce, mozzarella gratinée.	
Cozze	19
Moules fraîches à la vapeur. Choix de sauce : tomate, Romanoff, vin blanc ou crème safranée, servies avec frites maison. Fresh steamed mussels. Choice of sauce: tomato, Romanoff, white wine, or saffron cream served with house fries.	
Calamars Fritti	19
Calamars frits servis avec sauce tartare. Fried calamari served with tartar sauce.	
Burrata	18
Tomates fraîches, roquette, huile d'olive, chips de prosciutto, fromage burrata. Fresh tomatoes, arugula, olive oil, prosciutto chips, burrata cheese.	
Ailes de Poulet	16
Ailes de poulet avec sauce BBQ épicée, servies avec frites. Chicken wings with spicy BBQ sauce, served with french fries.	
Frites de patates douces V	12
Garnies de parmesan, des herbes et de l'aïoli au chipotle. Topped with parmesan, herbs and chipotle aioli.	
Polpettine di Carne	12
Boulettes de viande maison avec sauce marinara et ricotta. House-made meatballs with marinara sauce and ricotta.	
Bâtonnets de Mozzarella V	10
Servis avec sauce marinara. Served with marinara sauce.	

INSALATE

Salmone	24
Saumon atlantique, mesclun, salsa de mangue fraîche, vinaigrette, maison. Fresh atlantic salmon, mixed greens, fresh mango salsa, house dressing.	
Nouvelle-Orléans	20
Mesclun, poulet cajun, mangue, bleuets, pois chiches, vinaigrette maison. Mixed greens, cajun chicken, mango, blueberries, chickpeas with house - dressing.	
Nizza	18
Mesclun, œufs durs, fromage provolone, bacon croustillant, artichauts marinés, vinaigrette ranch. Mixed greens, boiled eggs, provolone cheese, crispy bacon, marinated artichokes, ranch dressing.	
Rucola V	10
Roquette, copeaux de parmesan, citron frais, huile d'olive. Arugula, parmigiano shavings, fresh lemon, olive oil.	
Maison V	8/15
Mesclun avec vinaigrette maison. Mixed greens with house dressing.	
César V	8/15
Laitue romaine, vinaigrette césar, croûtons, parmesan. Romaine lettuce, caesar dressing, croutons, parmigiano.	
Ajouter Poulet - 8 3 Crevettes - 10	
Soupe du jour / Minestrone	6
Pain à l'Ail	6

PASTA SPECIALITÀ

Spaghetti Pescatore	35
Grosses crevettes, pétoncles et moules, avec un choix de sauce marinara, rosée ou alfredo. Jumbo shrimp, scallops & mussels with your choice of marinara, rosé or alfredo sauce.	
Linguine Fra Diavolo	28
Grosses crevettes, sauce marinara épicée, échalotes, poivrons rôtis et feta. Jumbo shrimp, spicy marinara sauce, shallots, roasted peppers & feta cheese.	
Linguine con Gamberi Genovese	28
Grosses crevettes, champignons portobello et pesto à la crème de vin blanc. Jumbo shrimp, portobello mushrooms, white wine & cream pesto sauce.	
Spaghetti Boscaiola V	24
Champignons mélangés, marinara, pesto de basilic, brie et fromage de chèvre. Mixed mushrooms, marinara, basil pesto, brie and goat cheese.	
Tortellini Burrata V	24
Tortellini au fromage avec ail, échalotes, tomates séchées, vin blanc et burrata. Cheese tortellini with garlic, shallots, sundried tomatoes, white wine & burrata.	
Linguine con Pollo	23
Poulet grillé, poivrons rouges rôtis, brocoli frais et sauce cremeuse au vin blanc. Grilled chicken, roasted red peppers, fresh broccoli & creamy white wine sauce.	
Lasagne della Casa	23
Lasagne maison à la viande avec ricotta, parmesan et mozzarella gratinée. Meat lasagna with ricotta, parmigiano & mozzarella, au gratin.	
Penne Gigi	22
Champignons, prosciutto et sauce rosée au vin blanc. Mushrooms, prosciutto & white wine rosé sauce.	
Cappellini Estivale V	21
Champignons portobello, brocoli, tomates séchées, ail, sauce aux herbes au vin blanc et fromage de chèvre. Portobello mushrooms, broccoli, sun-dried tomatoes, garlic, white wine herb sauce & goat cheese.	
PASTA CLASSICO	20
Choix de pâtes: Penne, spaghetti, linguine, cappellini, tortellini(4), gnocchi(4). Choice of pasta: Penne, spaghetti, linguine, cappellini, tortellini(4), gnocchi (4). Choix de sauce: Bolognaise, tomate, arrabbiata, rosée, aglio e olio ou alfredo. Choice of sauce: Bolognese, tomato, arrabbiata, rosé, aglio e olio or alfredo.	

PIZZA

Carnecina	25
Pepperoni, bacon, saucisse, poulet, sauce tomate et mozzarella. Pepperoni, bacon, sausage, chicken, tomato sauce & mozzarella.	
Calabrese	24
Saucisse italienne, poivrons cerises épicés, mozzarella et sauce tomate. Italian sausage, hot cherry peppers, mozzarella & tomato sauce.	
Funghi di Bosco V	24
Champignons mélangés, mozzarella, copeaux de parmesan, tomates séchées et d'huile de truffe. Mixed mushrooms, mozzarella, parmigiano shavings, sun-dried tomatoes & truffle oil.	
Primavera V	24
Courgette grillée, poivrons, champignons portobello, épinards, mozzarella et sauce tomate. Grilled zucchini, bell peppers, portobello mushrooms, spinach, mozzarella & tomato sauce.	
Quattro Formaggi V	24
Mozzarella, gorgonzola, ricotta, fiore di latte et tomates séchées. Mozzarella, gorgonzola, ricotta, fiore di latte & sun-dried tomatoes.	
San Daniele	24
Prosciutto tranché, mozzarella, roquette et parmesan. Sliced prosciutto, mozzarella, arugula & parmigiano.	
Condita	22
Sauce tomate, pepperoni, champignons, mozzarella poivrons verts. Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, mozzarella, green peppers.	
Genovese V	22
Pesto, épinards, mozzarella, fiore di latte, poivrons rouges rôtis. Pesto, spinach, mozzarella, fiore di latte, roasted red peppers.	
Margherita V	20
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais. Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil.	

V = Végétarien • Pâtes et Pizza sans gluten 4\$

*Toutes nos sauces sont sans gluten

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes S.V.P mentionnez. All our dishes may contain allergens



VIAOLI

Restaurant et Bar



SECONDI

Servis avec légumes, et un choix de pâtes, pommes de terre en purée ou frites.
Served with vegetables and a choice of pasta, mashed potatoes or french fries.

BISTECCA AAA	45
Bifteck de 12 oz grillé avec choix de sauce: poivre, champignons ou roquefort. 12 oz New York steak grilled with choice of sauce: peppercorn, mushroom or roquefort.	
Scaloppine di Vitello	37
MARSALA Escalope de veau avec champignons mélangés, demi-glace, vin marsala. Veal scaloppine with mixed mushrooms, demi-glace, marsala wine	
LIMONE Escalope de veau au beurre de citron, vin blanc, persil italien. Veal in lemon butter, white wine, italian parsley.	
Pollo alla Verdure	25
Poitrine de poulet grillée garnie de légumes grillés et fromage de chèvre. Grilled chicken breast topped with grilled vegetables and goat cheese.	
Pollo al Mediterraneo	24
Poitrine de poulet grillée avec bruschetta et feta. Grilled chicken breast with bruschetta and feta cheese	
Pollo Parmigiana	24
Poitrine de poulet panée, sauce tomate, mozzarella, gratiné. Breaded chicken breast, tomato sauce, mozzarella, gratinée	
Pollo alla Griglia	22
Poitrine de poulet grillée, marinée aux fines herbes. Grilled chicken breast, marinated with fine herbs.	
Pesce	
Poisson du Jour / Catch of the Day - Prix du Marché. Market Price	
Salmone alla Griglia	27
Saumon atlantique frais grillé aux fines herbes. Fresh atlantic salmon grilled with fine herbs	

SANDWICHES

Servis avec frites maison ou salade.
Served with house fries or salad.

Delizia	20
Poitrine de poulet grillée, bacon, laitue, tomate, fromage, chipotle. Grilled chicken breast, bacon, lettuce, tomato, cheese, chipotle.	
Mediterraneo	20
Poulet grillée, avocat, poivrons rouges, provolone, roquette, chipotle. Grilled chicken, avocado, red peppers, arugula, chipotle.	
Ortolana V	20
Courgette avocat, champignons, poivrons, chipotle. Zucchini, avocado, mushrooms, peppers, chipotle.	

MENU ENFANTS

Parmigiana	12
Poulet panée, sauce tomate, mozzarella gratiné avec pâtes. Breaded chicken, tomato sauce, mozzarella gratinée with pasta	
Poitrine de poulet grillée	10
Poulet grillée, servie avec frites maison ou légumes. Grilled chicken, served with french fries or vegetables.	
Lasagna	10
Lasagne maison à la viande avec fromage mozzarella, gratiné. Homemade meat lasagna with mozzarella cheese, gratinée.	
Pasta	9
Choix de sauce : Viande, tomate, alfredo, rosée. Choice of sauce: Meat, tomato, alfredo, rosé.	

DOLCI

Cheesecake	10
Cannoli (2 pcs)	9
Gâteau au Chocolat	9
Gâteau aux Carottes	9
Tartufo	9
Tiramisù	9
Crème glacée à la Vanille	9

CAFÉ & THÉ

Café Latte	5
Cappuccino	5
Espresso	4
Thé / Tea	3
Café / Coffee	3
Décaféiné	3

BOISSONS

Acqua Panna	5
Jus d'Orange	4
Perrier 330ml	4
7UP	3
Coke Diète	3
Evian	5
Ginger Ale	3
Coke	3

V = Végétarien • Pâtes et Pizza sans gluten 4\$

*Toutes nos sauces sont sans gluten

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes S.V.P mentionnez. All our dishes may contain allergens

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & SERVICE TRAITEUR

Célébrez vos moments spéciaux dans notre espace d'inspiration italienne, idéal pour des groupes jusqu'à 35 personnes.



VIAOLI
RESTAURANT & BAR

PRIVATE EVENTS & CATERING

Host your special moments in our elegant Italian-inspired space, perfect for groups up to 35 guests.



FÊTES
D'ANNIVERSAIRE



ÉVÉNEMENTS
CORPORATIFS



SERVICE
TRAITEUR



RÉUNIONS
FAMILIALES



BIRTHDAY
PARTIES



CORPORATE
EVENTS



CATERING
SERVICES



FAMILY
GATHERINGS



Nous nous occupons de votre occasion.

SERVICE TRAITEUR OFFERT
POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS.

We cater to your occasion.

CATERING SERVICES AVAILABLE
FOR ALL EVENTS.



980 Av. Saint-Charles #104
Vaudreuil-Dorion, Quebec J7V 4R7



450-455-7797



viaolirestaurant@gmail.com