

## À LA CARTE

Nous vous servons des **aliments frais**, des légumes que nous recevons **3 fois par semaine**, ainsi que des **desserts maison**. Presque la totalité de nos plats sont cuisinés sur place par nos 2 chefs, Bruno et Philippe. Les sauces qui accompagnent nos assiettes de veau, de pâtes, de grillades, etc. sont également faites au fur et à mesure que les commandes arrivent.

**Le Da Pietro** est considéré par ses clients comme étant le restaurant ayant le meilleur rapport qualité-prix de la région.

### Antipasti

<b>Calamari fritti</b>	13 \$
<i>Calmars frits</i>	
<b>Conchiglia di frutta di mare</b>	13 \$
<i>Coquille aux fruits de mer gratiné</i>	
<b>Cuori di Carciofo e palme</b>	9 \$
<i>Cœurs d'artichauts et de palmiers vinaigrette</i>	
<b>Proscuitto con melone</b>	11 \$
<i>Proscuitto et cantaloup</i>	
<b>Gamberetti giganti</b>	12 \$
<i>Crevettes tigrées géantes style cocktail</i>	
<b>Salsiccia alla Cacciatoro</b>	10 \$
<i>Saucisse italienne à la cacciatoro</i>	

### ZUPPE

<b>Zuppa del giorno</b>	
<i>Soupe du jour</i>	5 \$
<b>Zuppa di cipolla</b>	
<i>Soupe à l'oignon au gratin de trois fromages</i>	8 \$

### INSALATE

<b>Insalata verde</b>	
<i>La verte</i>	6   8 \$
<b>Insalata cesare</b>	
<i>La césar</i>	7   10 \$

### PASTA E RISOTTO

<b>Tortellini alla gigi</b>	
<i>Pâtes fraîches au veau, sauce rosée, champignons et proscuitto</i>	19 \$
<b>Linguine alla carbonara</b>	
<i>Sauce à la crème, jaune d'œuf, bacon, et fromage parmesan</i>	18 \$
<b>Risotto ai funghi Porcini</b>	
<i>Riz italien Arborio aux champignons Porcini et de Paris</i>	19 \$
<b>Risotto con frutti di mare</b>	
<i>Riz italien Arborio aux fruits de mer, crème et vin blanc</i>	27 \$

### PASTA AL FORNO

<b>Lasagna della casa</b>	
<i>Lasagne maison cuite au four</i>	16 \$
<b>Cannelloni al vitello</b>	
<i>Cannelloni maison farcis de veau</i>	18 \$
<b>Manicotti gratinato</b>	
<i>Pâtes maison farcies avec fromage ricotta et épinards</i>	18 \$

### PIZZA

<b>Pizza Napolitana</b>	
<i>Sauce tomate et mozzarella</i>	13 \$
<b>Margarita</b>	
<i>Sauce tomate, mozzarella et tomates fraîches</i>	15 \$
<b>Americana</b>	
<i>Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella</i>	17 \$
<b>Frutti di mare</b>	
<i>Sauce béchamel, petites crevettes, pétoncles et mozzarella</i>	21 \$

### VITELLO

<b>Scaloppine alla parmigiana</b>	
<i>Escalope de veau pannée et gratinée, sauce tomate et parmesan</i>	23 \$
<b>Picata al limone</b>	
<i>Escalopes de veau de lait au citron</i>	24 \$
<b>Scaloppine ai tre formaggi</b>	
<i>Escalopes de veau de lait, sauce aux trois fromages, échalotes et vin blanc</i>	25 \$
<b>Scaloppine alla Romanoff</b>	
<i>Escalopes de veau de lait flambées à la vodka, sauce rosée et poivre concassé</i>	25 \$

### FRUTTI DI MARE

<b>Crespella ai frutta di mare</b>	
<i>crêpe aux fruits de mer</i>	22 \$
<b>Coscie di rane Provencial</b>	
<i>Cuisse de grenouilles à la provençale</i>	20 \$



# TABLE D'HÔTE DU MIDI

Venez découvrir le menu midi qui se renouvelle à chaque semaine à partir de **13\$**. Pour un léger supplément de 3\$, obtenez au choix , une salade verte ou une soupe du jour et un café ou un thé.

Nous vous servons des **aliments frais**, des légumes que nous recevons **3 fois par semaine**, ainsi que des **desserts maison**. Presque la totalité de nos plats sont cuisinés sur place par nos 2 chefs, Bruno et Philippe. Les sauces qui accompagnent nos assiettes de veau, de pâtes, de grillades, etc. sont également faites au fur et à mesure que les commandes arrivent.

**Le Da Pietro** est considéré par ses clients comme étant le restaurant ayant le meilleur rapport qualité-prix de la région.

## Duo di pasta del giorno

*Le duo de pâtes du jour*

**14 \$**

## Hamburger della casa

*Burger à la viande de veau, servi avec frites maison*

**15 \$**

## Pesce del giorno

*La Pêche du jour, servi avec riz et légumes*

**17 \$**

## Pizza alla Suzanna

*Sauce tomate, petites crevettes, ail et mozzarella*

**18 \$**

## Scaloppine di vitello Romanoff

*Escalopes de veau de lait flambées à la vodka, sauce rosée et poivre concassé*

**21 \$**

## Spiedo di manzo ai pepe

*Brochette de filet mignon AAA grillée, accompagnée de notre sauce aux poivres, servie avec riz et légumes*

**22 \$**

## Soupe ou salade et café ou thé, extra 3\$



# TABLE D'HÔTE DU SOIR

Découvrez également notre table d'hôte du soir qui se renouvelle aux deux semaines où nos chefs proposent leurs inspirations du moment. Parfois ceux-ci sortent de l'Italie pour vous offrir une expérience culinaire encore plus divertissante.

Nous vous servons des **aliments frais**, des légumes que nous recevons **3 fois par semaine**, ainsi que des **desserts maison**. Presque la totalité de nos plats sont cuisinés sur place par nos 2 chefs, Bruno et Philippe. Les sauces qui accompagnent nos assiettes de veau, de pâtes, de grillades, etc. sont également faites au fur et à mesure que les commandes arrivent.

**Le Da Pietro** est considéré par ses clients comme étant le restaurant ayant le meilleur rapport qualité-prix de la région.

---

## Soupe du jour ou salade verte ou escargots à l'ail

---

### Duo di pasta del giorno

*Le duo de pâtes du jour* **27 \$**

---

### Pesce del giorno

*La pêche du jour, servi avec riz et légumes* **29 \$**

---

### Involtini di pollo

*Paupiettes de poulet farcie de fines tranches de proscuitto et fromage fontina, accompagnée de sauce demi-glace et champignons* **34 \$**

---

### Risotto Pescatore

*Riz italien Arborio aux moules et crevettes géantes tigrées* **36 \$**

---

### Scaloppine di vitello Casanova

*Escalopes de veau de lait à la crème anisée, tomates séchées et champignons* **38 \$**

---

### Piatto del Mare

*Assiette de la mer comprenant une queue de homard, trois crevettes papillons et trois pétoncles géants au pernod* **48 \$**

---

Café ou thé et choix de desserts (Crème brûlée supp. 3\$)

---



## CARTE DES VINS

Notre carte des vins est accessible à toutes les bourses. Que ce soit un grand cru ou un vin de tous les jours, vous trouverez un produit qui vous convient.

### CHAMPAGNES & MOUSSEUX

Hungaria Grande Cuvée, Brut, Hongrie	26 \$
Proseco, Borgo Molino, Italie	39 \$
Champagne, Pommery Pop (200ml)	25 \$
Champagne, Moët et Chandon Brut Impérial, France	95 \$
Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin Brut, France	105 \$

### DEMI-BLANCS (375 ML)

Willm, Riesling Reserve, Alsace	20 \$
Chablis Albert Bichot	26 \$

### DEMI-ROUGES (375 ML)

Folonari, Valpolicella, Zenato	19 \$
Ruffino, Chianti, Toscane	21 \$
Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais (500ml)	27 \$
Liano, Umberto Cesari, Rubicone	29 \$

### LES BLANCS

Trebbiano, Bordighe, Italie*	29 \$
Bourgogne Aligoté, Bouchard Père et Fils, Bourgogne, France	33 \$
Orvieto, Vinicola Bartali, Italie*	34 \$
Riesling Réserve, Willm, Alsace, France	35 \$
Chardonnay, Caldora, Italie*	36 \$
Pinot Grigio, Cantine Lenotti, Italie*	38 \$
Chablis Champs Royaux, William Fèvre, Bourgogne, France	45 \$
Chardonnay, Farmito Carpineto, Italie	46 \$

### LES ROUGES

#### Italie

Merlot Colli Berici, Sartori, Vénétie	27 \$
Valpolicella Superiore, Sartori, Vénétie	30 \$
Barbera d'Asti, Michele Chiarlo, Le Orme	32 \$
Moma, Umberto Cesari, Rubicone, Émilie-Romagne	33 \$
Syrah Nuttata, Cantine Madaudo*	36 \$
Rosso Passo, Sangiovese/Merlot, Lenotti*	37 \$
Bartali, Chianti, Toscane*	38 \$
Campofiorin, Masi Agricola, Veronese, Vénétie	38 \$
Messapi, Primitivo, Italie*	39 \$
Carpinetto, Chianti Classico, Toscane	42 \$
Scuri, Pinot noir, Borgo Molino*	44 \$
Ripassa, Zenato, Valpolicella Superiore, Vénétie	49 \$
Liano, Umberto Cesari, Rubicone	49 \$
Montresor, Amarone della valpolicella, Vénétie	59 \$
Barolo, Veglio, Piémont*	62 \$

#### France

Château de Gourgazaud, Minervois	27 \$
Clos Bagatelle, Saint-Chinian	28 \$
Mâcon, Bouchard Père et fils, Bourgogne	32 \$
Château Grand Bern, Bordeaux Supérieur	33 \$
Brouilly, Mignot Père et Fils, Beaujolais	38 \$
Château Montus, Madiran, France	54 \$

#### Espagne et Portugal

Tons de Duorum, Portugal	27 \$
Beronia Reserva, Gonzales Byass, Rioja	39 \$
Ijalba Reserva, Rioja, Espagne	40 \$
<b>Les Amériques</b>	
La Espera Reserva, Malbec, Argentine*	42 \$
Mustache Vineyard, Cabernet Sauvignon, Californie*	44 \$
Envero Gran Reserva, cabernet-sauvignon/carmenere, Chili*	46 \$
Toccata Classico, Lucas and Lewellen, Californie*	46 \$
Beaucanon Estate, Cabernet Franc, Californie*	68 \$

### LA RÉSERVE DU PATRON

Clos d'Agon, Espagne 2009	78 \$
Segla Margaux, 2009, France	125 \$
Le Volte, Orneillaia, Toscane	56 \$
Isole e Olena, Chianti Classico, Italie	59 \$
Massimo, corvina/sangiovese, Cantine Lenotti*	70 \$
Tedeschi, Amarone della Valpolicella	78 \$
Guidalberto, Tenuta san Guido, Italie	85 \$
Campaccio Selezione, Riserva, Terrabianca, Italie	90 \$
Riguardo, Brunello di Montalcino, Italie	79 \$
Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino, Italie	85 \$
Canneta Reserva, I mori, Brunello di Montalcino,*	92 \$
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri	115 \$
Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri superiore, 2008	275 \$
Tignanello, Marchesi Antinori, Toscane, 2010	210 \$
Tignanello, Marchesi Antinori, Toscane, 2016	195 \$
Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, 2006	265 \$
Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, 2008	245 \$
Solaia, Marchesi Antinori, Toscane, 2005	355 \$
Solaia, Marchesi Antinori, Toscane, 2006	330 \$
Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toscane, 2006	700 \$

\*Importation privée

