

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

Calamari fritti

Calmars frits	13 \$
---------------	-------

Conchiglia di frutta di mare

Coquille aux fruits de mer gratiné	13 \$
------------------------------------	-------

Cuori di Carciofo e palme

Cœurs d'artichauts et de palmiers vinaigrette	9 \$
---	------

Prosciutto con melone

Prosciutto et cantaloup	11 \$
-------------------------	-------

Gamberetti giganti

Crevettes tigrées géantes style cocktail	12 \$
--	-------

Salsiccia alla Cacciatore

Saucisse italienne à la cacciatore	10 \$
------------------------------------	-------

ZUPPE

Zuppa del giorno

Soupe du jour	5 \$
---------------	------

Zuppa di cipolla

Soupe à l'oignon au gratin de trois fromages	8 \$
--	------

INSALATE

Insalata verde

La verte	6 8 \$
----------	----------

Insalata cesare

La césar	7 10 \$
----------	-----------

PASTA E RISOTTO

Tortellini alla gigi

Pâtes fraîches au veau, sauce rosée, champignons et prosciutto	19 \$
--	-------

Linguine alla carbonara

Sauce à la crème, jaune d'œuf, bacon, et fromage parmesan	18 \$
---	-------

Risotto ai funghi Porcini

Riz italien Arborio aux champignons Porcini et de Paris	19 \$
---	-------

Risotto con frutti di mare

Riz italien Arborio aux fruits de mer, crème et vin blanc	27 \$
---	-------

PASTA AL FORNO

Lasagna della casa

Lasagne maison cuite au four	16 \$
------------------------------	-------

Cannelloni al vitello

Cannelloni maison farcis de veau	18 \$
----------------------------------	-------

Manicotti gratinato

Pâtes maison farcies avec fromage ricotta et épinards	18 \$
---	-------

PIZZA

Pizza Napolitana

Sauce tomate et mozzarella	13 \$
----------------------------	-------

Margharita

Sauce tomate, mozzarella et tomates fraîches	15 \$
--	-------

Americana

Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella	17 \$
--	-------

Frutti di mare

Sauce béchamel, petites crevettes, pétoncles et mozzarella	21 \$
--	-------

VITELLO

Scaloppine alla parmigiana

Escalope de veau pannée et gratinée, sauce tomate et parmesan	23 \$
---	-------

Picata al limone

Escalopes de veau de lait au citron	24 \$
-------------------------------------	-------

Scaloppine ai tre formaggi

Escalopes de veau de lait, sauce aux trois fromages, échalotes et vin blanc	25 \$
---	-------

Scaloppine alla Romanoff

Escalopes de veau de lait flambées à la vodka, sauce rosée et poivre concassé	25 \$
---	-------

FRUTTI DI MARE

Crespella ai frutta di mare

crêpe aux fruits de mer	22 \$
-------------------------	-------

Coscie di rane Provencial

Cuisses de grenouilles à la provençale	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\$


Da Pietro

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 prosciutto 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\$)


Da Pietro

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, Bordinese, 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, Farnito 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 , Toscana*	38 \$
Campofiorin, Masi Agricola, Veronese, Vénétie	38 \$
Messapi, Primitivo, Italie*	39 \$
Carpineto, Chianti Classico, Toscane	42 \$
Scuri, Pinot noir, Borgo Molino*	44 \$
Ripassa, Zenato, Valpolicella Superiore, Vénétie	49 \$
Liano, Umberto Cesari, Rubicone	49 \$
Montesor, 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 \$
Les Amériques	
La Espera Reserva, Malbec, Argentine*	42 \$
Mustache Vineyard, Cabarnet Sauvignon, Californie*	44 \$
Envero Gran Reserva, cabarnet-sauvignon/carmenere, Chili*	46 \$
Toccata Classico, Lucas and Lewellen, Californie*	46 \$
Beaucanon Estate, Cabarnet Franc, Californie*	68 \$
LA RÉSERVE DU PATRON	
Clos d'Agon, Espagne 2009	78 \$
Segla Margaux, 2009, France	125 \$
Le Volte, Ormeillaia, 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

