



ENTRÉES

Polpettes (3) 10

Boulettes de viande maison, sauce tomate, parmesan et basilic frais

Mélange d'olives 6

Gravlax de saumon 17

Gravlax maison, pickles de concombres, crème de burrata, croûtons et câpres frites

Carpaccio de boeuf 16

Boeuf, roquette, parmesan, pêches truffées, croûtons et vinaigrette maison

Burrata 18

Servi avec pain et accompagnement au choix:
- Tomates confites
- Zeste de citron et basilic

Arancinis (3) 12

Mayonnaise maison, parmesan et roquette

Antipasti 34

Burrata, prosciutto, coppa, salami, olives, artichauts, légumes marinés et pain

SALADES

ENTRÉE REPAS
Salade César 14 24

Romaine rôtie à 900 degrés, parmesan, lardons, croûtons et vinaigrette César maison

ENTRÉE REPAS
Salade de betteraves et chèvre 13 22

Pesto de betteraves, roquette, fromage de chèvre, betteraves en dés et réduction balsamique

DESSERTS

Affogato 5

Crème molle à la vanille et café espresso

Creme molle 5

Huile d'olive et fleur de sel

CAFÉS

Option boisson végétale
+0,50\$

Espresso 3²⁵

Latte 5⁰⁰

Cortado 4⁷⁵

Americano 3⁵⁰



Pizzas

Marinara 14

Sauce tomate, ail, origan et huile d'olive

Margherita 17

Sauce tomate, fior di latte, huile d'olive et basilic frais

Pepperoni 20

1^s sera remis à *The Dillon Ojo Lifeline Foundation*

Sauce tomate, fior di latte, pepperoni de bœuf et miel épicé

Saucisse 22

Sauce tomate, cheddar vieilli, chair de saucisse, échalotes marinées et pepperonata

Bacon et poireaux 23

Huile d'olive, fior di latte, bacon, œufs de caille, oignons verts, poireaux rôtis et réduction balsamique

Prosciutto 21

Huile d'olives, fior di latte, parmesan, prosciutto, roquette et zeste de citron

Légumes 20

Pesto de basilic, fior di latte, parmesan, courgettes, peperonata et tomates confites

Fromages 19

Huile d'olive, fior di latte, cheddar, bleu, parmesan et pousses

Chorizo con papas 19

Collaboration avec *El'Drée Tacos*

Sauce tomate, chou-fleur et patates douces épicées style chorizo, chou rouge, coriandre et radis

Gravlax 26

Sauce mornay, fior di latte, échalotes au vin blanc, câpres frites, crème de burrata à l'aneth et gravlax de saumon

Betteraves 21

Pesto de betteraves, fior di latte, chèvre, courgettes, betteraves, roquette et réduction balsamique

Champignons 25

Huile de truffe, fior di latte, mornay à la tartufata, pleurotes, tartufata, et échalotes au vin blanc

Hawaïenne 22

Sauce tomate, chutney d'ananas épicés, fior di latte, cheddar vieilli, prosciutto et pousses

Raclette 25

Sauce mornay, pomme de terre, fromage à raclette, lardons, fior di latte et cornichons

Smoked meat 25

Sauce mornay à la moutarde, cheddar vielli, smoked meat, cornichons maison, échalotes marinées et moutarde jaune

EXTRAS :

Burrata	11
Bacon	6
Gravlax	8
Prosciutto	7

Miel épicé	3
Beurre	2
Pleurotes	7
Smoked meat	8
Pepperoni	6

Fromage	4
Oeufs de cailles	3
Légumes	6
Artichauts marinés ..	4
Crevettes	7

Anchois	4
Saucisses	6
Pain	4
Anchois	7
Pate sans gluten	6

Vins

TOUS NOS VINS SONT
DES IMPORTATIONS PRIVÉES D'ITALIE

BLANCS



Masso Bianco, Fattoria Mantellassi

Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon 10 40

Vigna Cengelle Soave, Corte Mainente

Garganega, Trebbiano Di Soave 11 47

BIO & VEGAN – **Domini del Leone**

Pinot Grigio 12 49

BIO – **Redentore**

Chardonnay (Sans Sulfite) 13 54

Scalandrino, Fattoria Mantellassi

Vermentino 14 59

ORANGE

NATURE – **Hajszanneumann, Grüner Veltliner** 13 66

ROUGES



NATURE – **Freghino, La Segreta**

Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino 10 65

BIO – **Redentore**

Merlot (Sans Sulfite) 12 50

Mazzi Valpolicella Classico

Corvina, Corvinone, Rondellina, Molinara 13 55

Punton del Sorbo, Fattoria Mantellassi

Cabernet Sauvignon 14 59

Le Fioraie, Piemaggio Chianti Classico

Sangiovese 71

NATURE & BIO DYNAMIQUE – **Sequerciani Cillegiolo** 81

Mazzi Amarone della Valpolicella Classico, Punta di Villa

Corvina, Corvinone, Rondellina, Molinara 133

Spiritueux

SPRITZ

Limoncello Spritz 11 Limoncello, Prosecco, tonic et basilic	Framboise Spritz 11 Chambord, Prosecco, soda et basilic
Aperol Spritz 11 Aperol, Prosecco, soda et orange	Beer Spritz 11 Hoegaarden, Aperol et Orange

COCKTAILS CLASSIQUES

Vodka Limonade 11 Vodka Aupale, Limonade des Battures et basilic	Old Fashioned 13 Bourbon, angostura bitters et sirop simple
Averna Sour 12 Averna, jus de citron et sirop simple	Negroni 13 Gin Portage, Campari et Vermouth rouge
Bloody caesar 13 Mix maison + antipasti	Paper plane 13 Bourbon, Aperol, Averna
Classic Pimm's 12 Gin Portage, Pimm's Original, Limonade, concombre et menthe	Espresso Martini 12

pour un double
+4\$

GINs QUÉBÉCOIS

GINGER BEER (+2), TONIC ou SODA

Roméo's HERBACÉ 8	Km12 BOISÉ 9
Loop Lime et Gingembre AGRUMES ET ÉPICÉ 8	St-Laurent CLASSIQUE ET SALIN 9
Thuya VIEILLI ET BOISÉ 8	Oshlag Hibiscus AGRUMES ET FLORAL 9
Portage CLASSIQUE 8	Menaud BOISÉ ET SALIN 10

café alcoolisé
+4\$

DIGESTIFS

Amaretto 5	Ptite dent 5
Grappa 5	Aubergiste 5
Brandy 5	Limoncello 6
Pastis 5	Averna 6
Saint-Crème 5	Grand Marnier 7

SANS ALCOOL

Jus 3	Limonade des Battures 5
Boissons Gazeuses 4	Kombucha Les Vents du Fleuve 6
Eau gazéifié 750 ml 5	Virgin caesar 9
Dunham Gazéifié 5	