

TAPAS ITALIENS

Combinaisons Style-Birra Idéales

- SOUPE MINISTRONE... 6
 SOUPE NOCES ITALIENNE ... 6
 FRITES PUB ... 5
 FRITES EPICÉES MODENA ... 8

Chichetti

- TREMPETTE EPINARD & ARTICHAUT .. 12
 SERVI AVEC CROUSTILLES CHAUDS
 OLIVES MARINÉES .. 5
 ROMARIN, ZESTE DE CITRON, THYM, HUILE D'OLIVE
 HUMMUS ITALICO .. 10
 HUMMUS + TAPENADE D'OLIVES + BRUSCHETTA

COMMENCE AVEC

Veloce

CHARCUTERIE & FROMAGES
ARTISANALES

CHARCUTERIE

SERVI SUR PLATEAU AVEC PAIN CIABATTA

- PLATEAU CHARCUTERIE.....18
 LES 3 VIANDES SUIVANTES:
 SOPPRESSATTA8
 TRUFFLE SALAMI8
 PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ... 10

MOZZARELLA

SERVI SUR PLATEAU AVEC PAIN CIABATTA

- PLATEAU DE FORMAGGIO18
 LES 3 FROMAGES SUIVANTS:
 FIOR DI LATTE8
 Lait de vache
 MOZZARELLA DI BUFALA8
 Trad. fabriqué avec lait de bufflonne
 DIAVOLETTA8
 Mozzarella fumée

PLATEAU VIANDES & FORMAGGIO
 \$26.00
 SÉLECTION DU CHEF

Notre Artisanal
 méditerranéenne \$8
 HALLOUMI GRILLE

On mange en premier

LE RESTE
SUIVRA

Moules + Frites

- MARINARA dans notre sauce marinara maison. . 18
 OU
 DELLA SPIGA vin blanc, gorgonzola, sauce dijonnaise .. 21

Tartare de Saumon

Saumon cru, tobiko rouge, avocat, ciboulette,
 vinaigrette soya-citron, croustilles wonton .. 16

Pieuvre Grillé

Notre spécialité maison,
 oignons, huile d'olive, capres, citron .. 21

Sliders

3 POUR \$14



MINI BRIOCHE & BOUL-TOUT-BOUEF

Classique TOUTE-BOEUF Slider

100% SLIDER AU BOEUF, ARUGULA, MAYO EPICÉ

ou essayez

Sliders THON AHI Saisi

KIMCHI SLAW ORIENTALE, THON POËLÉ, MAYO WASABI

BOULETTES

3 x BOULETTES

Préparées avec soin à partir d'ingrédients de très grande
 qualité provenant de nos producteurs favoris

1 + 2 + 3

Choisissez votre boulette favorite + une sauce
 et combinez avec votre accord préféré

BOULETTES SERVIES AVEC PAIN CIABATTA
& FROMAGE PARMESAN ... \$16

- 1 BOEUF - BOEUF ANGUS... C'EST TOUT
 1 VEAU - PISTACHES, MUSCATELS, PARMESAN
 1 VEG - CHOU-FLEUR, POIS CHICHE, CORIANDRE

SAUCE

- 2 ROUGE Pomodori Italiano • BLANCHE Crèmeuse
 VERT Pesto Salsa Verde

SOTTO PALLE

Pour accompagner les boulettes
 PATES MAISON
 SUPER B PATATES PILÉES
 LÉGUMES PRIMAVERA

Mangia Bene Ridi Spesso Ama Molto

- CALAMARI FRITTI .. 15
 CALAMARI DIAVOLO .. 17
 POULET LECCA LECCA .. 12
 MAC & FROMAGE + TRUFFE ..12
 + POULET 6\$ + CREVETTES 8\$ + HOMARD 10\$

Poutines

- CLASSICO
 FROMAGE, SAUCE POUTINE .. 13
 PORCHETTA
 PORC EFFILOCHÉ, OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS,
 HALLOUMI, SAUCE AU VIN .. 16
 BARZOTTO
 SAUCISSE ITALIENNE, PEPPERONI, MOZZARELLA,
 OIGNONS FRITS, SAUCE POUTINE, BOULETTE .. 17

Burgers

100 % boeuf

LE SICILIANO

Pepperoni, champignons, mozzarella
 harissa, arugula, huile de truffe ... 17

BIG TONY

Porc effiloché, mozzarella, poivrons grillés
 arugula, pesto aux tomates séchées ... 17

GODZILLA

Fromage gorgonzola, portobello sautées
 arugula, aioli à l'ail... 18

LOBSTER SHACK

Homard, burger toute boeuf, arugula
 basilico aioli ... 28

MED BURGER

Burger de veau, fromage halloumi, oignons frits
 arugula, hummus ... 18

HUMANITY

Notre veggie burger deconstruit,
 fourchette et couteau requis .. 18

sandwich

MALIBU

Poulet frit croustillant, salade de chou,
 sauce buffalo ranch, biscuit campagnard .. 18

LE CLUB

Club classique: poulet, bacon,
 laitue, tomate, mayo .. 17

SALADES

SALADE
NICOISE

TOMATES SÉCHÉES
 FILETS DE THON, HARICOTS VERTS
 POMMES DE TERRE,
 OEUF, OIGNONS .. 18

★ AJOUTEZ : POULET .. 6

SALADE
CÉSAR

LAITUE ROMAINE
 VINAIGRETTE CESAR
 PAIN FOCCACIA
 BACON .. 14

AJOUTEZ : CREVETTES .. 8

SALADE
MÉDITERRANÉENNE

SALADE VERTE
 OIGNON
 PIMENTS DOUX
 BALSAMICO .. 14

AJOUTEZ : THON AHI .. 8

BOL POKÉ
AU SAUMON

CEVICHE DE SAUMON
 PIMENTS, EDAMAME
 CONCOMBRES
 SÉSAME, RIZ SUSHI .. 18

AJOUTEZ : SAUMON / ou HOMARD .. 10 ★

SALADE
500 CALORIES

QUINOA
 ORGE
 AMANDES, LÉGUMES
 MENTHE, AVOCATS .. 18

BOMBOLONE
 chaud - saupoudré
 au citron
 BEIGNETS ITALIENS

POT MASSON
 GATEAU FROMAGE
 aux fraises

< DEMANDER POUR >
 NOTRE DESSERT
 SAISONNIER

TIRAMISU
 "La Vita è Bella"
 savoiardi - mascarpone
 cacao

nutella
 Pizza
 avec fruits frais

PIZZA ARTISANALE

ROSSO *Tomate Italienne***Margherita**

Fior di latte, basilic, san marzano . . 16

Quattro Stagioni

Prosciutto, artichauts, olives, kale, fior, mozzarella, san marzano . . 19

Americano

Pepperoni, mozzarella, champignons, poivrons, san marzano . . 18

Diavola

Sopressata épicée, fior di latte, basilic, san marzano . . 18

Salsiccia

Saucisses italiennes, mozzarella, poivrons rôtis, peperoncini, san marzano . . 18

BBQ

Poulet, oignons, tomates sechées, piments, mozzarella, sauce bbq . . 19



PROSECCO + APEROL + SODA

* Le Spritz est un rituel populaire Italien! Idéal pour briser la glace, il symbolise une atmosphère animée.

BYOP

CRÉEZ-LA

PRÉPARÉE SOIGNEUSEMENT DANS NOTRE FOUR À BOIS À 800 DEGRÉS (F°) EN UTILISANT UNIQUEMENT LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

Pizza sur mesure

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

| | | |
|------------------|----|--------------|
| ROSSO | VS | BIANCO |
| Tomate Italienne | | Panna Fresca |
| \$10 | | |

Ajoutez

ROQUETTE • KALE • RAPINI • BASILIC
BROCOLI • ARTICHAUTS • OLIVES
POIVRONS RÔTIS • AIL RÔTI AU FOUR
TOMATES SÉCHÉES • TOMATES ROMA
POIVRONS • OIGNONS • CÂPRES

\$2

Ajoutez

FIOR DI LATTE • MOZZARELLA • GORGONZOLA
HALLOUMI • GRANA PADANO • DIAVOLETTA

\$4

Ajoutez

SAUCISSES ITALIENNES • SOPRESSATA PEPPERONI
BOULETTES DE VIANDE • ANCHOIS • BACON
POULET GRILLÉ • SALAMI À LA TRUFFE • PROSCIUTTO

\$6

Ajoutez

CREVETTES SAUTÉES • SAUMON • THON • PORCHETTA

\$8

BIANCO *Panna Fresca***Tre Formaggi**

Fior di latte, mozzarella, gorgonzola, basilic, huile de truffe . . 18

Primavera

Rapini, champignons, artichauts, mozzarella, kale, huile de truffe, panna fresca . . 18

Pollo e Pesto

Poulet grillé, pesto, tomates séchées, mozzarella, basilic . . 19

Rustica

Champignons king & cremini, kale, mozzarella, grana padano, panna fresca . . 18

Carnivora

Boulettes de viande, bacon, saucisses, kale, mozzarella, oignons, flocons de chili . . 21

Figata

Confit de figue, prosciutto, gorgonzola, roquette, huile balsamique . . 18

CAMPARI
NEGRONI

CAMPARI + CINZANO ROSSO + GIN HENDRICK'S

* Apéro italien classique inventé à Florence en Italie en 1919 par le Duc Camillo Negroni.

NOS PLATS FAVORIS

**"BAVETTE"
DE BOEUF**

Frites pub, légumes sautés, chianti demi-glace . . . 26

**POULET PIRI PIRI
"GRIGLIATTA"**

Poulet mariné & grillé, pilaf au quinoa méditerranéen . . 24

**LINGUINE
"TETRAZZINI"**

Poulet, champignons, bruschetta, vin blanc, sauce alfredo. . 19

**"RIB STEAK"
BIFTECK DE CÔTE**

Frites pub, légumes du marché, sauce au poivre . . . 32

**RISOTTO "MUSTANG"**

Riz noir et blanc, roquette tomates séchées, fromage parmesan vin blanc, poulet grillé . . 21

PASTA ARTIGIANALE

HABILEMENT FAIT À LA MAIN PAR NOTRE CHEF DÉVOUÉ
"MONTEZ VOTRE EXPERIENCE DE PÂTES À UN AUTRE NIVEAU"**"GNOCCHI"****AU PATATE DOUCE**

Cremini, ail, thym, sauce alfredo, persil . . 18

"CAVATELLI"**SAUCISSES & RAPINI**

Saucisses italiennes émietées, rapini avec huile d'olive . . 19

MALFADA**"AI FUNGHI"**

Champignons porcini, king, cremini, sauce crème aux truffes . . . 19

**POISSON ET FRITES
"À LA BIÈRE"**

Aiglefin, frites pub, remoulade Louisiane. . . 16

**SAUMON GRILLÉ
"ATLANTICO"**

Rapini sauté avec huile d'olive, noix de pin, salsa fresca . . . 24

**LINGUINE
"DI MARE"**

Pétoncles, moules, crevettes, vin blanc, pomodoro . . 24

**"CHITARRA"
AU HOMARD**

Pâtes chitarra, homard, bisque, champignons shiitake . . 28



RISOTTO

CLASSICO Riz arborio crémeux champignons porcini, cremini & king roquette, huile de truffe . . 18**RISOTTO "PESCATORE"**

Crevettes sautées, pétoncles, moules riz arborio, fromage mascarpone mirepoix, prosecco . . 24