

MENU

PIZZAS

→ PIZZ DU MOMENT ←

Renseignez-vous à votre serveur

MARGHERITA \$ 18.00

Sauce tomate, fior di latte, pousses de basilic, huile d'olive

PEPPERONI \$ 20.00

Sauce tomate, mozzarella râpée, pepperoni d'agneau

CAPICOLLE \$ 21.00

Sauce tomate, fior di latte, oignons rouges, capicolle légèrement épicé, roquette, parmesan

FUNGI \$ 26.00

Champignons (pleurotes et portobellos), sauce fromage bleu, citron & romarin, roquette, parmesan

ÉPINARDS \$ 24.00

Huile d'olive, mozzarella, épinards frais, tomates séchées, fromage de chèvre

ROSETTE \$ 22.00

Huile d'olive, Fior di Latte, oignon rouge, saucisson, roquette, noix, parmesan

SMOKED MEAT \$ 23.00

Huile d'olive, mozzarella, smoked meat, cornichons, dijonnaise à la bière

EXTRAS DISPONIBLES

Fromages, viandes...

... ET PLUS

SALADE MESCLUN \$ 18.00

Mélange printanier, noix, canneberges, pommes, vinaigrette maison, fromage de chèvre

SALADE CÉSAR \$ 20.00

Romaine, vinaigrette maison, câpres séchées, parmesan, jerky de bacon fumé

TORTILLONS DE FROMAGE \$ 5.00

Fromage salé de la Fromagerie Roy

SAUCISSON DU MOMENT \$ 7.00

OLIVES XL \$ 4.00

PARTY MIX MAISON \$ 4.00

Sans noix

SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS \$ 4.00

(Pomme ou Orange)

EAU PÉTILLANTE \$ 3.00

1642 SODA \$ 4.50

(Orange Yuzu ou Ginger beer)

LIMONADE LAVANDE \$ 7.00

CLEVER SANGRIA \$ 6.00

Sangria Rouge Infusion de fruits

BOISSONS GAZEUSES \$ 3.50

Coke, Coke Zero, 7up

CAFÉ \$ 3.50

SOBER CARPENTER \$ 6.00

Bière sans alcool: Blonde, Rousse, Blanche & IPA

AMAFÇON
FROMAGERIE

Gulo & Gulo
— artisan charcutier —

Roy
FROMAGERIE

Boucherie fermière
Rendez-vous cochon

Les Viandes Fumées