



P I Z Z A

NAPOLITAINE	15
mozzarella, sauce tomate, basilic	
3 FROMAGES	17
mozzarella, Parmigiano–Reggiano, Emmental, origan, sauce tomate	
RONI	17
pepperoni New York style, mozzarella, Parmigiano–Reggiano, sauce tomate	
GRETA	18
légumes grillés, tomates, pesto de basilic, oignon rouge, fior di latte	
QUÉBÉCOISE	18
pepperoni, poivron vert, champignons rôtis, mozzarella, sauce tomate	
FORESTA	18
champignons rôtis, mozzarella, ricotta, oignon rouge, pâte de truffe, fleur d’ail	
TIKI	17
prosciutto, ananas rôti, jalapeño, mozzarella, sauce tomate	
BOUDIN	19
boudin, oignon caramélisé, pomme, ricotta, mozzarella, roquette, graines de sésame, tomate	
CREVETTE	19
crevette nordique, Emmental, Parmigiano–Reggiano, mozzarella, sauce tomate	

P A S D E L A P I Z Z A

GRANDE SALADE	18
Mélange printanier, tomate cerise, concombre, olive kalamata, bocconcini, vinaigrette fines herbes et vinaigre balsamique	
SALADE À LA CRÈME	7
laitue frisée, échalotte, crème	
SALADE CÉSAR	9
Coeur de romaine, bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette maison	
LASAGNE BOLOGNAISE	18
Sauce bolognaise, mozzarella, salade au choix	
LASAGNE VÉGÉE	18
Béchamel à l’ail noir, sauce ragù au fenouil, pesto de rapini, mozzarella, Grana Padano, salade au choix	
OLIVES	4

D E S S E R T

CHOUX À LA CRÈME	6
------------------	---

COCKTAIL

GUSTO COSTA SPRITZ	10
Limoncello bio Gusto Costa, citron frais, bulles, Aperit	
MARGARITA ZORG	10
Tequila Casamigos, liqueur de fleur de Sureau Pagès, Curaçao Pierre Ferrand, Agave	
NEGRONI TORINO	11
Gin Citadelle, bitter Di Torino, vermouth Cocchi Di Torino, Mezcal	
GRAND CONDOR	11
Rum Plantation Stiggin’s Fancy Pineapple, Amaro Lucano, Aperit, citron frais	
BARBADE OLD-FASHIONED	11
Rum Plantation Barbados, Rum Plantation O.F.T.D., Amaro Lucano, amer au chocolat	
TIRAMISU MARTINI	12
Vodka Beluga Noble, espresso, liqueur de chocolat Gianduiotto, crème de châtaigne Pagès	
* GUASTAFESTE (sans alcool)	7
Jus d’ananas, sirop de tamarindo, citron, amer, soda	

VIN

* Tous les vins sont en importation privée

ROUGE

BIO – Altopiano, Cantina Tollo – Montelpuciano	Abruzzes, Italie	8	–	32
Ange-gardien Rouge	Ange-Gardien, Québec			35
Le P’tit Lolo – Cabernet franc	Val de Loire, France	8	–	32
Donna Marzia – Negramaro	Abruzzes, Italie	8.5	–	36
Thomas Allen – Pinot noir	Californie, États-unis	11	–	48
BIO – Can Feixes Seleccio – Tempranillo & Merlot	Penedès, Espagne			48
Brumaia Chianti Riserva DOCG – Sangiovese	Toscane, Italie			50
NATURE – Iovo Renegalo	Douro, Portugal			52
Terre Bordeaux Supérieur – Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc	Bordeaux, France			52

BLANC

BIO – Altopiano – Trebbiano	Abruzzes, Italie	8	–	32
Le P’tit Lolo – Chardonnay & Sauvignon	Val de Loire, France	8	–	32
Ange-gardien Blanc	Ange-Gardien, Québec			35
Donna Marzia – Malvoisie	Abruzzes, Italie	8.5	–	36
Villa Castello – Pinot Grigio	Abruzzes, Italie			40
BIO – Merinos, Famille Gassier – Grenache, Roussanne et Colombarde	Languedoc, France			44

ROSÉ

Donna Marzia Rosato, Conti Zecca – Negramaro & Malvasia Nero	Les Pouilles, Italie	8.5	–	36
--	----------------------	-----	---	----

BULLES

Passerina Spumante, Cantina Tollo – Passerina	Abruzzes, Italie	9	–	42
Champagne Brut Remy Bertin – Pinot Meunier & Chardonnay	Champagne, France			99

BIÈRE

FUT

PERONI – Lager – 5.1%	PINTE
GRIFFON ROUSSE	7.5
CHEVAL BLANC	7.5
ST-AMBROISE NEW ENGLAND IPA	7.5

BOUTEILLE

BELLE_GUEULE PILSNER (canette)	6
OSHLAG NANO IPA – IPA extra légère – 2% (canette)	8
GUINNESS – Stout – 4.2% (canette)	8.5
BITBURGER – Sans alcool	7
CIDRE MYSTIQUE – Cidre – 4.5%	6
FRAMPTON BRASSE CARDINAL TASCHEREAU – Blanche – 5%	6.5
FRAMPTON BRASSE SIEUR DE LÉRY – Pilsner – 5%	6.5
FRAMPTON BRASSE BENEDICT ARNOLD – IPA – 6%	6.5
FRAMPTON BRASSE BOUQUET TROPICAL – NEIPA – 6%	6.5