



# La Piazza

R I S T O R A N T E

## Entrées | Appetizers

Les calmars frits / <i>Fried calamari</i> Sauce aïoli au citron et aneth / <i>With lemon and dill aioli</i>	14
Le tartare de bœuf terre et mer au chorizo / <i>Surf and turf beef tartar with chorizo</i> Oignons rouges, câpres, cornichons, persil, sriracha, jaune d'oeuf et 2 crevettes Thai <i>Red onions, capers, pickles, parsley, sriracha, egg yolk and 2 Thai Shrimps</i> **Format entrée 125g/ <i>Entree portion 125g</i> **Repas 250g est servi avec frites / <i>Meal 250g is served with fries</i>	16 / 30
Le tartare de saumon frais et saumon fumé / <i>Fresh and smoked salmon tartar</i> Oignons rouges, concombres, mangues, lime, coriandes, jaune d'oeuf, sésame, sriracha et roquette <i>Red onions, cucumbers, mango, lime, coriander, egg yolk, sesame, sriracha and arugula</i> **Format entrée 125g/ <i>Entree portion 125g</i> **Repas 250g est servi avec frites / <i>Meal 250g is served with fries</i>	14 / 26
Prosciutto avec crème de burrata maison et pêches / <i>Prosciutto with homemade burrata cream and peaches</i> Servi avec pain grillé / <i>Served with grilled bread</i>	13
Le bol de salade César / <i>Ceasar bowl</i> Mini romaine, croûtons de foccacia, parmesan deux façons, bacon et câpres <i>Mini Romaine, focaccia croutons, parmesan 2 ways, bacon and capers</i>	11
L'assiette de salade César / <i>Ceasar salad plate</i> +Extra poulet grillé ou saumon grillé / <i>Extra grilled chicken or grilled salmon</i>	14 + 10
Potage minestrone / <i>Minestone soup</i> Infusé au parmesan et prosciutto / <i>Flavored with parmesan and prosciutto</i>	10
Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	6
Salade verte croquante Sheraton / <i>Crispy Sheraton green salad</i>	10
<b>Pasta</b>	32
Risotto au safran et pétoncles(4) poêlés / <i>Saffron Risotto with pan seared scallops(4)</i> Asperges et coulis de bisque de homard / <i>Asparagus and lobster bisque</i>	26
Gnocchi aux champignons sauvages rôtis / <i>Gnocchi with roasted wild mushrooms</i>  Gnocchi de pommes de terre avec mascarpone, champignons paris, pleurottes et tartufo <i>Potato gnocchi with paris mushrooms, oyster mushrooms and tartufo</i>	26
Ravioli au fromage ricotta et épinard / <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach</i> Sauce chorizo, tomate et crème / <i>Chorizo, with tomato and cream sauce</i>	19
Spaghetti OU penne sans gluten / <i>Spaghetti or gluten free penne</i>  Sauce tomate, basilic et parmesan / <i>Tomato and basil sauce with parmesan</i>	

## Pizza

Pepperonni et fromage / <i>Pepperonni and cheese</i>	22
Toute garnie / <i>All dressed</i>	24
Végétarienne / <i>Vegetarian</i>	24
Choix de garnitures (3) <i>Choice of garnishes (3)</i>	25




### Choix de garnitures / *Choice of garnishes*

<b>Jambon</b> <i>Ham</i>	<b>Olive noir</b> <i>Black Olive</i>
<b>Pepperonni</b> <i>Pepperonni</i>	<b>Piments fort</b> <i>Hot Pepper</i>
<b>Saucisse italienne</b> <i>Italian sausage</i>	<b>Ananas</b> <i>Pineapple</i>
<b>Champignons</b> <i>Mushrooms</i>	<b>Poivron Vert</b> <i>Green Pepper</i>
<b>Oignon rouge</b> <i>Red onion</i>	<b>Bacon</b> <i>Bacon</i>

## Sandwich

Club sandwich de notre rôtissoire / <i>Club sandwich from our rotisserie</i> Servi avec salade de chou, cornichon et choix de frites, rondelles d'oignons ou salade <i>Served with coleslaw, pickle and with the choice of french fries, onion rings or salad</i>	18
Le poulet SANDWICH / <i>Chicken SANDWICH</i> Burger au poulet croustillant servi avec choix de frites, rondelles d'oignons ou salade <i>Crispy chicken burger served with choice of french fries, onion rings or salad</i>	18
Hambourgeois deluxe / <i>Deluxe hamburger</i> Boeuf Angus, Monterey Jack servi avec salade de chou, cornichon et choix de frites, rondelles d'oignons ou salade <i>Angus beef, Monterey Jack cheese served with coleslaw, pickle and choice of french fries, onion rings and salad</i>	18




## Repas | Main course

Salade Californienne / <i>California Salad</i> <i>Laitue Boston et épinard, tomate, avocat, orange, concombre, poulet grillé et 2 crevettes thaï</i> <i>Boston lettuce, spinach, tomatoes, avocado, orange supreme, cucumber, grilled chicken and 2 thai shrimp</i>	26						
Le poke bol au CHOIX / <i>Poke bowl of your CHOICE</i> Riz Calrose, avocat, concombre, carotte, daïkon, mangue, poivron et mayo épice <i>Calrose rice, avocado, cucumber, carrots, daikon, mango, bell pepper and spicy mayo</i> Choix de thon grillé ou crevettes tempura à la thaï ou saumon grillé <i>Choice of grilled tuna or Thai flavored tempura shrimp or grilled salmon</i>	<table> <tr> <td>Saumon/ <i>Salmon</i></td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Crevette/ <i>Shrimp</i></td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Thon/ <i>Tuna</i></td> <td>24</td> </tr> </table>	Saumon/ <i>Salmon</i>	22	Crevette/ <i>Shrimp</i>	23	Thon/ <i>Tuna</i>	24
Saumon/ <i>Salmon</i>	22						
Crevette/ <i>Shrimp</i>	23						
Thon/ <i>Tuna</i>	24						
Bifteck de faux filet de boeuf grillé 10oz / <i>Grilled 10oz boneless ribeye steak</i>  Faux filet de boeuf grillé, marinade de chimichurri, servi avec légumes et pomme de terre du jour <i>Grilled 10oz ribeye, Chimichurri marinade served with vegetables of the day and potato of the day</i>	36						
Côtelettes d'agneau grillées / <i>Grilled lamb chops</i> Côtelettes d'agneau (3) grillées avec pommes de terre fondante et épinards sautés, jus léger aux fines herbes  <i>Grilled lamb chops(3), silky potatoes, sautéed spinach and a light fine herb jus</i>	44						
Steak d'entrecôte 10oz / <i>Grilled sirloin steak 10oz</i>  Entrecôte grillée avec beurre maitre d'hôtel à l'estragon, avec légumes et pomme de terre du jour <i>Grilled 10oz sirloin, Maitre D'hotel butter, vegetables of the day and potato of the day</i>  **Servi avec choix de sauce au poivre, sauce Bordelaise ou sauce aux champignons <i>**Comes with choice of pepper sauce, Bordelaise sauce or mushroom sauce</i>	36						
Filet de morue noire poêlé / <i>Pan seared Black Cod</i> Rapini sauté, purée de pommes de terre et salsa de Tomates du Québec <i>Sautéed rapini, potato purée and Quebec tomato salsa</i>	36						

## Les à côtés | Sides

Asperges au parmesan <i>Asparagus with parmesan</i>	7
Pôelé de champignons rôtis <i>Pan-fried mushrooms</i>	5
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	5

## Menu Dessert

Crème brûlée à l'érable  <i>Maple creme brule</i>	10
Zeppole maison farci de ricotta, chocolat et pistaches <i>Zeppole stuffed with ricotta, chocalate and pistachios</i>	10
Fruits tranchés et biscotto <i>Sliced fruits and biscotto</i>	7
Le fromager choix du chef (3 sélections ) <i>Chef's cheese plate ( 3 selections )</i>	12
Gâteau fromage aux carottes et caramel maison <i>Carrot cheese cake with homemade caramel</i>	11
Gâteau au chocolat avec dattes, noix de coco,   noix d'acajou et tofu ( vegan ) <i>Chocolate cake with dates, coconut, cachews and tofu ( vegan )</i>	12
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	8

## Cafés Spécialisés/Specialized coffee

Irlandais / <i>Irish</i> Café, Irish mist, Jameson et crème fouettée <i>Coffee, Irish mist, Jameson and whip cream</i>	10
Espagnol / <i>Spanish</i> Café, brandy, liqueur de café et crème fouettée <i>Coffee, brandy, coffee liqour and whip cream</i>	11
Brésilien / <i>Brazilian</i> Café, brandy, Grand Marnier et crème fouettée <i>Coffee, brandy, Grand Marnier and whip cream</i>	12