



La Piazza

R I S T O R A N T E

Entrées | Appetizers

Les calmars frits sauce aioli au citron et aneth <i>Fried calamari with lemon and dill aioli</i>	15
Le tartare Classique de bœuf terre et mer au chorizo <i>Surf and turf Classic beef tartar with chorizo</i>	17/31
<i>**Entrée 125g/ Repas 250g est servi avec frites **Entree 125g / Meal 250g is served with fries</i>	
Le tartare Classique de saumon frais et saumon fumé <i>Classic fresh smoked salmon tartar</i>	15/27
<i>**Entrée 125g/ Repas 250g est servi avec frites **Entree 125g / Meal 250g is served with fries</i>	
Prosciutto avec crème de burrata maison servi avec pain grillé <i>Prosciutto with homemade burrata cream served with grilled bread</i>	14
Le bol de salade césar <i>Caesar bowl</i>	12
L'assiette de salade césar / Extra poulet grillé ou saumon grillé <i>Caesar salad plate / Extra chicken or grilled salmon</i>	15 +11
Potage minestrone infusé au parmesan et prosciutto <i>Minestrone soup flavored with parmesan and prosciutto</i>	11
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	7
Salade verte croquante Sheraton <i>Crispy Sheraton green salad</i>	11
Soupe à l'oignon Classique <i>Classic onion soup</i>	14

Pâtes | Pasta

Risotto au safran et pétoncles(4) poêlés. Asperges et coulis de bisque de homard <i>Saffron Risotto with pan seared scallops (4). Asparagus and lobster bisque</i>	33
Gnocchi aux champignons sauvages rôtis avec mascarpone, champignons Paris pleurotes et tartufo <i>Gnocchi with roasted wild mushrooms, oyster mushrooms and tartufo</i>	27
Ravioli au fromage ricotta et épinards. Sauce chorizo, tomate et crème <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach. Chorizo with tomato and cream sauce</i>	27
Spaghetti ou penne sans gluten avec sauce tomate, basilic et parmesan <i>Spaghetti or gluten free penne with tomato sauce basil and parmesan</i>	20




Pizza

Pepperoni et fromage <i>Pepperoni and cheese</i>	22	
Toute garnie <i>All dressed</i>	24	
Végétarienne <i>Vegetarian</i>	24	
Choix de garnitures (3) Jambon, bacon, olive noire, ananas et saucisse italienne <i>Choice of garnishes (3) ham, bacon, black olives, pineapple and italian sausage</i>	25	

Sandwich | Sandwiches

Club sandwich de notre rôtisserie servi avec salade de chou, cornichon et choix de frites, rondelles d'oignons ou salade verte <i>Club sandwich from our rotisserie served with coleslaw, pickle and choice of french fries, onion rings or garden salad</i>	19	
Sandwich de poulet croustillant avec choix de frites, rondelles d'oignons ou salade verte <i>Crispy chicken burger served with the choice of french fries, onion rings or garden salad</i>	19	
Hambourgeois deluxe boeuf Angus, Monterey Jack servi avec salade de chou, cornichon et choix de frites, rondelles d'oignons ou salade verte <i>Angus beef Hamburger with monterey Jack served with coleslaw, pickle and a choice of french fries, onion rings or garden salad</i>	19	




Repas | Main course

Salade Californienne avec poulet grillé et 2 crevettes thaï <i>California salad with grilled chicken and 2 thai shrimps</i>	27	
Le poke bol au CHOIX <i>Poke bowl of your CHOICE</i>		Saumon grillé/ <i>Grilled Salmon</i> 23
		Crevettes Tempura/ <i>Tempura shrimps</i> 24
		Thon Grillé/ <i>Grilled Tuna</i> 25
Bifteck de faux filet de boeuf grillé 10oz marinade de chimichurri servi avec légumes et pommes de terre du jour <i>Grilled 10oz ribeye, Chimichurri marinade served with vegetables of the day and potato of the day</i>	37	
Côtelettes d'agneau grillées(3) avec pommes de terre fondante et épinards sautés jus léger aux fines herbes <i>Grilled lamb chops(3), silky potatoes, sauteed spinach and a light fine herb jus</i>	45	
Steak d'entrecôte 10oz avec beurre maitre d'hôtel à l'estragon avec légumes et pommes de terre du jour <i>Grilled 10oz sirloin, Maître D'Hôtel butter, vegetables of the day and potato of the day</i>	37	
<i>**Servi avec choix de sauce Bordelaise, sauce aux poivres ou sauce aux champignons</i> <i>**Comes with the choice of Bordelaise sauce, pepper sauce or mushroom sauce</i>		
Filet de morue noire poêlée avec rapini sauté, purée de pommes de terre et salsa de Tomates du Quebec <i>Pan seared black cod with sauteed rapini, potato puree and Quebec tomato salsa</i>	37	

Les à côtés | Sides

Asperges au parmesan <i>Asparagus with parmesan</i>	8	Riz basmati <i>Basmati rice</i>	6
Poêlée de champignons rôtis <i>Pan-fried mushrooms</i>	6		

Menu Dessert

Crème brûlée à l'érable 	11
<i>Maple creme brulee</i>	
Zeppole maison farci de ricotta, chocolat et pistaches	11
<i>Zeppole stuffed with ricotta, chocolate and pistachios</i>	
Fruits tranchés et biscotto	8
<i>Sliced fruits and biscotto</i>	
Le fromager choix du chef (3 sélections)	13
<i>Chef's cheese plate (3 selections)</i>	
Gâteau fromage aux carottes et caramel maison	12
<i>Carrot cheese cake with homemade caramel</i>	
Gâteau au chocolat avec dattes, noix de coco,  	13
noix d'acajou et tofu (vegan)	
<i>Chocolate cake with dates, coconut, cashews and tofu (vegan)</i>	
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	9

Cafés Spécialisés/Specialized coffee

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

