

ENTRÉES

APPETIZERS

<p>TARTARE DE BŒUF – CORNICHONS, CÂPRES ET ÉCHALOTES FRANÇAISES SERVI AVEC CROÛTONS Beef tartare – made with pickles, capers and French shallots, served with croutons</p>	<p>(100g) 18 (200g) 34</p>	<p>SALADE CÉSAR CLASSIQUE Classic Caesar salad</p>	<p>14</p>
<p>TARTARE DE SAUMON EN DUO – GRENADE, CONCOMBRES, LIME ET SAUMON FUMÉ – OIGNONS ROUGES MARINÉS ET FIOR DI LATTE SERVI AVEC CROÛTONS Salmon tartare duo – pomegranate, cucumbers, lime, and smoked salmon – marinated red onions and Fior di latte served with croutons</p>	<p>(100g) 16 (200g) 30</p>	<p>SALADE DU MARCHÉ – TOMATES CONFITES, ROMAINE, ÉPINARDS, ICEBERG, ROQUETTE, JULIENNE DE CAROTTES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE 🌱</p> <p>Market salad – candied tomatoes, romaine, spinach, iceberg, arugula, julienne carrots and balsamic vinaigrette</p>	<p>12</p>
<p>PIEVRE GRILLÉE – SAUCE ARRABIATA, OLIVES KALAMATA, POMMES DE TERRE RATTES BOUILLIES ET ÉMULSION DE CITRON ET HUILE D'OLIVE Grilled octopus – arrabiata sauce, Kalamata olives, boiled rattes potatoes, and a lemon and olive oil emulsion</p>	<p>20</p>	<p>ASSIETTE DE FROMAGES Cheese platter</p>	<p>20</p>
<p>THON – SERVI AVEC FOCACCIA, CAPONATA ET PESTO DE BASILIC Tuna – served with focaccia, caponata, and basil pesto</p>	<p>19</p>	<p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES 🍷</p> <p>Charcuterie platter</p>	<p>20</p>
<p>DUO DE CALMARS FRITS – SAUCE AÏOLI PROVENÇALE Fried calamari duo – Provençal aioli sauce</p>	<p>18</p>	<p>ANTIPASTO DU CHEF POUR DEUX – PROSCIUTTO, CACCIATORE, SOPPRESSATA, CAMEMBERT, FROMAGE CATHEDRAL, GRISSINI, CREVETTES ET FOCACCIA Chef's antipasto for two – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, Cathedral cheese, grissini, shrimp, and focaccia</p>	<p>70</p>

POTAGES

SOUPS

<p>POTAGE DU JOUR Soup of the day</p>	<p>10</p>	<p>VELOUTÉ DE POIS VERTS – AVEC PANCETTA CROUSTILLANTE 🍷</p> <p>Green pea velouté – served with crispy pancetta</p>	<p>16</p>	<p>POTAGE MINISTRONE 🌱 🍷 🌱</p> <p>Minestrone soup</p>	<p>12</p>
<p>SOUPE À L'OIGNON French onion soup</p>	<p>15</p>				

SANDWICHES

SANDWICHES

NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC VOTRE CHOIX DE FRITES OU SALADE

Our sandwiches are served with your choice of fries or salad

<p>BURGER LA PIAZZA – PROVOLONE, MAYONNAISE AU PESTO, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES La Piazza Burger – provolone, pesto mayonnaise, arugula and candied tomatoes</p>	<p>26</p>	<p>CLUB SANDWICH – POULET DE NOTRE RÔTISSERIE 🍷</p> <p>Club sandwich – chicken from our rotisserie</p>	<p>22</p>	<p>WRAP – POITRINE DE POULET CROUSTILLANT, PROVOLONE, AUBERGINE MARINÉE, TOMATE, SALADE ET PIMENTS FORTS Wrap – crispy chicken breast, provolone, marinated eggplant, tomato, lettuce, and hot peppers</p>	<p>21</p>
---	-----------	---	-----------	---	-----------

POKE BOWL

POKE BOWL

NOS POKE BOWL SONT SERVIS AVEC EDAMAMES, ANANAS, CONCOMBRES, DAIKON, CAROTTES, RIZ CALROSE, MAYONNAISE ÉPICÉE ET SAUCE THAÏ

Our poke bowls are served with edamame, pineapple, cucumber, daikon, carrots, calrose rice, spicy mayonnaise and Thai sauce

<p>CREVETTES THAÏ 🍷</p> <p>Thai shrimps</p>	<p>25</p>	<p>SASHIMI DE SAUMON 🍷</p> <p>Salmon sashimi</p>	<p>25</p>	<p>TATAKI DE THON 🍷</p> <p>Tuna tataki</p>	<p>27</p>
--	-----------	---	-----------	---	-----------

PÂTES

PASTA

PÂTES DU JOUR Pasta of the day	26	LINGUINI ALLA CARBONARA – GUANCIALE, ŒUF ET PARMESAN Linguini alla carbonara – guanciale, egg and Parmesan	27	RIGATONI AL RAGU – RAGOUT DE PALETTE DE BŒUF CUIT 24H Rigatoni al ragu – beef chuck ragout cooked 24h	28
POULET À LA MILANAISE ET PAPPARDELLE Chicken Milanese with pappardelle	28		22	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, TRUFFES NOIRES RÂPÉES Mushroom risotto with grated black truffles	35
LASAGNE À LA BOLOGNAISE Lasagne bolognese	26	SPAGHETTI TOMATE ET BASILIC* (M) (V) Spaghetti with tomato and basil*			

***DES PENNES SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES**
*Gluten-free penne are available

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

PLAT DU JOUR Meal of the day	PM	FILET MIGNON DE BŒUF AAA 8 OZ – AVEC LÉGUMES DU JOUR ET POMMES DE TERRE Beef tenderloin AAA 8 oz – with vegetables of the day and potatoes	50	FLÉTAN CANADIEN EN SALTIMBOCCA – BROCCOLINI, VELOUTÉ DE POISSON AUX PALOURDES Canadian halibut saltimbocca – served with broccolini and clam fish velouté	45
ESCALOPE DE VEAU AU MARSALA ET CHAMPIGNONS – SERVIE AVEC POLENTA CROUSTILLANTE ET RAPINI Veal escalope with Marsala and mushrooms – served with crispy polenta and rapini	35	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sauce au poivre vert – Green peppercorn sauce</i> • <i>Sauce gorgonzola – Gorgonzola sauce</i> • <i>Sauce au vin rouge et balsamique – Red wine and balsamic sauce</i> 		BAR RAYÉ CANADIEN PREMIÈRE NATION – RAGOUT DE HARICOTS À LA CORSE, JUS DE HOMARD À L'ANIS, RIZ SAUVAGE SOUFLÉ First Nations Canadian striped bass – served with Corsican bean ragout, anise lobster jus, and puffed wild rice	40
POITRINE DE POULET PRIMAVERA Primavera chicken breast	30				

LES À-CÔTÉS

THE SIDES

ASPERGES AU PARMESAN OU NATURE (5) (M) (V) 9 Asparagus with Parmesan or plain (5)	POÊLÉE DE RAPINI 9 Sautéed rapini	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS RÔTIS (M) (V) 8 Sautéed roasted mushrooms	POMMES DE TERRE GRELOTS AIL ET ROMARIN (M) (V) 7 Baby potatoes with garlic and rosemary
POMMES DE TERRE FRITES (M) (V) 7 French fries	PURÉE DE POMMES DE TERRE (M) 7 Mashed potatoes	RATATOUILLE NIÇOISE 9 Niçoise ratatouille	

PIZZAS

PIZZA

MARGHERITA – SAUCE TOMATE, PARMESAN, FIOR DI LATTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE Margherita – tomato sauce, Parmesan, Fior di latte, basil, and olive oil	24	VÉGÉTARIENNE – SAUCE TOMATE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES ET ROQUETTE Vegetarian - tomato sauce, bell peppers, mushrooms, mozzarella, black olives, and arugula	24
PEPPERONI ET FROMAGE – SAUCE TOMATE, PEPPERONI ET MOZZARELLA Pepperoni and cheese – tomato sauce, pepperoni, and mozzarella	22	MORTADELLE – SAUCE TOMATE, POMMES DE TERRE, CACIOCAVALLO FUMÉ, PISTACHES, MORTADELLE ET CRÈME DE PISTACHE Mortadella – tomato sauce, potatoes, smoked caciocavallo cheese, pistachios, mortadella, and pistachio cream	26
QUATRE FROMAGES – SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN, GORGONZOLA ET CHÈVRE Four cheese – tomato sauce, mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, and goat cheese	25	TOUTE GARNIE – SAUCE TOMATE, SAUCISSES CALABRESE, POIVRONS, CHAMPIGNONS ET MOZZARELLA All-dressed – tomato sauce, Calabrese sausage, bell peppers, mushrooms, and mozzarella	24
FOCACCIA – HUILE D'OLIVE, AIL, ROMARIN ET PARMESAN Focaccia – olive oil, garlic, rosemary, and Parmesan	20		

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À L'AMARETTO 🌿	13
Amaretto crème brûlée	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON ET BISCOTTIS 🌿 🍷	9
Plate of seasonal fruits and biscottis	
CANNOLI À LA RICOTTA ET PISTACHES	12
Ricotta and pistachio cannoli	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	13
Lemon meringue pie	
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET DATTES 🌿 🍷 🍷	14
Chocolate and date cake	
NOUGAT GLACÉ AUX AMANDES ET PISTACHES, COULIS DE FRAMBOISES 🌿	13
Iced almond and pistachio nougat with raspberry coulis	
GELATO AU CHOIX	9
Gelato of your choice	
GÂTEAU AU FROMAGE FAÇON TIRAMISU	13
Tiramisu-style cheesecake	
DESSERT DU JOUR	10
Dessert of the day	



La Piazza
RISTORANTE