

ENTRÉES

APPETIZERS

TARTARE DE BŒUF ET MOELLE RÔTIE - CORNICHONS, CÂPRES, ÉCHALOTES, PARMESAN, OS À MOELLE, SERVIS AVEC FOCACCIA ET POUSSÉS DE ROQUETTE

Beef tartare and roasted bone marrow - pickles, capers, shallots, Parmesan, bone marrow, served with focaccia and arugula sprouts

*Option pain sans gluten disponible / Gluten-free bread option available
*Option 200g avec frites ou salade verte / 200g option with fries or green salad
*Option truffe +\$4 / Truffle option +\$4

TARTARE DE SAUMON, SIMPLICITÉ QUÉBÉCOISE - MOUTARDE DE MEAUX, POIVRE DES DUNES ET HUILE DE BASILIC, SERVI AVEC CROSTINI DE FOCACCIA

Salmon tartare, Québec simplicity - Meaux mustard, dune pepper and basil oil, served with focaccia crostini

*Option pain sans gluten disponible / Gluten-free bread option available
*Option 200g avec frites ou salade verte / 200g option with fries or green salad

PIEVRE GRILLÉE - SAUCE ARRABBIATA, OLIVES KALAMATA, POMMES DE TERRE RATTES FONDANTES ET ÉMULSION AU CITRON

Grilled octopus - Arrabbiata sauce, Kalamata olives, tender fingerling potatoes and lemon emulsion

DUO DE CALMARS ET CREVETTES BANG BANG - SERVIS AVEC UN TRIO DE SAUCES : AÏOLI, MARINARA ET THAÏ

Bang Bang calamari and shrimp duo - Served with a trio of sauces: aioli, marinara and Thai

CREVETTES RÔTIES ALLA 'NDUJA - SERVIES AVEC UN ESPUMA DE PATATE DOUCE ET DES COPEAUX DE CÉLERI-RAVE

Roasted shrimp alla 'Nduja - Served with sweet potato espuma and celery root chips

(100g) 24
(200g) 36

BURRATA E POMODORO - TOMATES ANCESTRALES, BURRATA, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE ET CROSTINI DE FOCACCIA

Burrata e pomodoro - Heirloom tomatoes, burrata, basil, balsamic vinegar and focaccia crostini

SALADE CÉSAR - SALADE ROMAINE, BACON DE PROSCIUTTO, SAUCE CÉSAR, CÂPRES ET PARMESAN

Classic Caesar salad - Romaine lettuce, prosciutto bacon, Caesar dressing, capers and Parmesan

Extra poulet grillé – grilled chicken
Extra saumon – salmon

SALADE DU MARCHÉ - MÉLANGE PRINTANIER (ICEBERG, ROMAINE, ÉPINARDS, ROQUETTE), JULIENNE DE CAROTTES, TOMATES CONFITES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE

Market Salad - Spring mix (iceberg, romaine, spinach, arugula), julienned carrots, sun-dried tomatoes and balsamic vinaigrette

SALADE COBB - MÉLANGE PRINTANIER (ICEBERG, ROMAINE, ÉPINARDS, ROQUETTE), POITRINE DE POULET GRILLÉE AU THYM, ŒUF DUR, AVOCAT, CÉLERI, TOMATES COCKTAIL, CHEDDAR RÂPÉ, SAUCE RANCH ET SAUCE AU GORGONZOLA

Cobb salad - Spring mix (iceberg, romaine, spinach, arugula), thyme-grilled chicken breast, hard-boiled egg, avocado, celery, cherry tomatoes, shredded cheddar, ranch dressing and gorgonzola sauce

ANTIPASTO À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES ET PLUS) - BRUSCHETTA, TOMATES MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CALMAR FRIT, FOCACCIA AU ROMARIN, MINI SALADE DE PIEUVRE ET POMMES DE TERRE FONDANTES

Antipasto to share (for two or more people) - Bruschetta, tomato mozzarella, prosciutto, fried calamari, rosemary focaccia, mini octopus salad and tender potatoes

POTAGES

SOUPS

POTAGE DU JOUR

Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON - FROMAGE GRUYÈRE, BOUILLON DE BŒUF SANS GLUTEN

French onion soup - Gruyère cheese, gluten-free beef broth

*Option sans gluten disponible / Gluten-free option available

POTAGE MINISTRONE BLANC - CHOU, CAROTTES, CÉLERI, COURGETTES, HARICOTS BLANCS ET BOUILLON DE LÉGUMES

White minestrone soup - Cabbage, carrots, celery, zucchini, white beans and vegetable broth

SANDWICHES

SANDWICHES

NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC VOTRE CHOIX DE FRITES OU SALADE

Our sandwiches are served with your choice of fries or salad

BURGER LA PIAZZA - PAIN BRIOCHÉ, LAITUE, TOMATE, FROMAGE CHEDDAR FORT, BACON ET SAUCE MAISON

La Piazza Burger - Brioche bun, lettuce, tomato, sharp cheddar cheese, bacon and house sauce

CLUB SANDWICH – POULET DE NOTRE RÔTISSERIE

Club sandwich – Chicken from our rotisserie

*Option sans gluten disponible

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

POKE BOWL

POKE BOWL

NOS POKÉ BOWLS SONT SERVIS AVEC : EDAMAMES, CONCOMBRES, AVOCAT, CAROTTES, NORI, RADIS, ÉCHALOTE VERTE, GALETTE DE RIZ CALROSE, CIBOULETTE ET VINAIGRETTE STYLE WAFU

All our poke bowls are served with: edamame, cucumber, avocado, carrots, nori, radish, green onion, calrose rice cake, chives, and wafu-style vinaigrette

POKÉ AU SAUMON EN CUBES

Salmon poke - Diced salmon and crispy noodles

POKÉ THON

Tuna poke

POKÉ TOFU - TOFU MARINÉ ET GRILLÉ

Tofu poke - Marinated and grilled tofu

PÂTES

PASTA

SPAGHETTI ET TOMATES BASILIC

Spaghetti and tomatoes basil

LINGUINE CARBONARA - GUANCIALE, ŒUF ET PECORINO ROMANO

Linguine carbonara - Guanciale, egg and pecorino romano

LASAGNE À LA BOLOGNAISE DÉCONSTRUITE - SAUCE À LA VIANDE, SAUCE BÉCHAMEL, FROMAGE MOZZARELLA RÂPÉ

Deconstructed bolognese lasagna - Meat sauce, béchamel sauce, shredded mozzarella cheese

MEZZI-RIGATONI ALLA CALABRESE - SAUCISSE 'NDUJA, SAUCE TOMATE

Mezzi-Rigatoni alla calabrese - 'Nduja sausage, tomato sauce

BUCATINI ALLA VONGOLE - PALOURDES FRAÎCHES, AIL, PERSIL ET HUILE D'OLIVE

Bucatini alla vongole - Fresh clams, garlic, parsley and olive oil

POULET À LA MILANAISE ET SPAGHETTIS AGLIO E OLIO

Chicken Milanese and spaghetti aglio e olio

RISOTTO AUX ÉPINARDS, TOMATES CERISES SEMI-SÉCHÉES, RICOTTA ET POUSSÉS DE ROQUETTE

Risotto with spinach, semi-dried cherry tomatoes, ricotta, and arugula sprouts

***DES PÂTES SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES**

*Gluten-free pasta are available

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

FILET MIGNON DE BŒUF AAA 7 OZ - SERVI AVEC LÉGUMES, PURÉE DU JOUR ET UNE SAUCE AU CHOIX : POIVRE VERT, GORGONZOLA OU VIN ROUGE BALSAMIQUE

AAA 7 oz Beef Tenderloin - Served with vegetables, mashed potatoes of the day and your choice of sauce: green peppercorn sauce, gorgonzola sauce or balsamic red wine sauce

FILET DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ À NOTRE FAÇON - AVEC UNE SAUCE AU MADÈRE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

Beef filet Rossini, pan-seared duck foie gras - With a Madeira sauce and truffle mashed potatoes

CARRÉ D'AGNEAU À LA MÉDITERRANÉENNE - EN CROÛTE D'HERBES ET D'OLIVES, SERVI AVEC UN JUS AU ROMARIN

Mediterranean-style Rack of Lamb - Coated with herbs and olives, served with a rosemary jus

ESCALOPE DE VEAU PICCATA - SAUCE CITRON ET CÂPRES, ACCOMPAGNÉE D'UNE COMPOTE DE TOMATES CERISES ET D'ASPERGES GRILLÉES

Veal Piccata - Lemon and caper sauce, served with a cherry tomato compote and grilled asparagus

MÉDAILLON DE SAUMON ET MOUSSELINE DE CREVETTE EN MANTEAU DE ZUCCHINI ET BEURRE BLANC - SERVI AVEC POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE ET ZESTE DE CITRON, TOMBÉE DE JEUNES ÉPINARDS ET PETITS POIS AU BEURRE ET MENTHE FRAÎCHE

Salmon Medallion and Shrimp Mousseline in Zucchini Coat with White Butter Sauce - Served with creamy mascarpone polenta and lemon zest, sautéed young spinach and buttered peas with fresh mint

BAR RAYÉ - AVEC LÉGUMES CONFITS, POLENTA MOELLEUSE ET CRÈME D'HERBES

Striped Bass - With confit vegetables, creamy polenta and herb cream

LES À-CÔTÉS

THE SIDES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU MASCARPONE ET CITRON CONFIT

Mashed Potatoes with Mascarpone and Candied Lemon

SALADE VERTE

Green Salad

POÊLÉE DE RAPINIS SAUTÉS

Sautéed Rapini

CHAMPIGNONS RÔTIS

Roasted Mushrooms

ASPERGES AU PARMESAN

Asparagus with Parmesan

LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR - AVEC UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Roasted Grilled Vegetables - With a balsamic reduction

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Mashed Potatoes

Frites

Fries

PIZZAS

PIZZAS

PIZZA MARGHERITA - SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE ET BASILIC 25

Margherita pizza - Tomato sauce, fior di latte and basil

PIZZA PEPPERONI - SAUCE TOMATE, PEPPERONI ET FROMAGE MOZZARELLA 23

Pepperoni pizza - Tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese

PIZZA VÉGÉTARIENNE - SAUCE TOMATE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES ET FROMAGE MOZZARELLA 25

Vegetarian pizza - Tomato sauce, peppers, mushrooms, black olives and mozzarella cheese

PIZZA TOUTE GARNIE - SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS ET FROMAGE MOZZARELLA 25

All-dressed pizza - Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers and mozzarella cheese

PIZZA FRUTTI DI MARE - SAUCE TOMATE, BÉCHAMEL, CREVETTES DE MATANE, PALOURDES, BÉBÉS PÉTONCLES, MOZZARELLA 29

Frutti di Mare Pizza - Tomato sauce, béchamel, Matane shrimp, clams, baby scallops, mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO E RUCOLA - SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO, ROQUETTE ET BURRATA 34

Prosciutto e Rucola Pizza - Tomato sauce, prosciutto, arugula and burrata

PIZZA CALABRESE - SAUCE TOMATE, SAUCISSE N'DUJA, MOZZARELLA, SAUCISSE CALABRAISE 30



La Piazza
RISTORANTE

DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU - DÉSTRUCTURÉ AVEC UN BISCUIT CROUSTILLANT ET UNE MOUSSE AÉRIENNE

16

Tiramisu - Deconstructed with a crispy biscuit and airy mousse

CANNOLI REVISITÉS AU CHOCOLAT BLANC - FOURRÉS À LA RICOTTA ET ÉCLATS DE PISTACHES, ACCOMPAGNÉS D'UNE COMPOTÉE D'ORANGES

16

White Chocolate Cannoli Revisited - Stuffed with ricotta and pistachio chunks, served with an orange compote

CRÈME BRÛLÉE AU SIROP D'ÉRABLE

15

Maple Syrup Crème Brûlée

FONDANT AU CHOCOLAT - SERVI AVEC UNE GLACE VANILLE ET DES NOISETTES CARAMELISÉES

18

Chocolate Fondant - Served with vanilla ice cream and caramelized hazelnuts

TARTE AU CITRON - SERVIE AVEC UN CRUMBLE NOISETTE, DES FLEURS DE SEL ET UN SORBET LIMONCELLO-BASILIC

17

Lemon Tart - Served with a hazelnut crumble, fleur de sel and a limoncello-basil sorbet

GÂTEAU VÉGAN CHOCO-DATTES

15

Vegan Chocolate-Date Cake



La Piazza
RISTORANTE