

# ENTRÉES

## APPETIZERS

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

Beef tartare, roasted marrow and truffle - Pickles, capers, shallots, bone marrow and parmesan, served with focaccia and arugula sprouts

\*Option pain sans gluten disponible / Gluten-free bread option available

\*Option truffe +4\$/ Truffle option +\$4

(100g) 24  
(200g) 36

### 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

(100g) 19  
(200g) 32

### 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 RÔTIÉS ALLA 'NDUJA - SERVIS 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

21

20

25

### 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

20

15

+15

+15

13

26

70

# 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

12

16

15

# 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

27

23

22

# POKE BOWL

## POKE BOWL

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

All our poke bowls are served with : Edamame, cucumber, avocado, daikon, carrot, Calrose rice, nori, radish, green onion, crispy sushi rice cake, chives and wafu-style dressing

**POKÉ SAUMON - SAUMON EN CUBES ET NOUILLES FRITES** (P) (N) (G)

Salmon poke - Diced salmon and crispy noodles

27 **POKÉ THON** (P) (N) (G)

Tuna poke

28 **POKÉ TOFU - TOFU MARINÉ ET GRILLÉ** (P) (N) (G)

Tofu poke - Marinated and grilled tofu

## PÂTES

### PASTA

**SPAGHETTI ET TOMATES BASILIC**

Spaghetti and tomatoes basil

**LINGUINE CARBONARA - GUANCIALE, ŒUF ET PECORINO ROMANO** (N)

Linguine carbonara - Guanciale, egg and pecorino romano

**LASAGNE À LA BOLOGNAISE DÉCONSTRUITE - SAUCE À LA VIANDE, SAUCE BÉCHAMEL, FROMAGE MOZZARELLA RÂPÉ** (N)

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

23 **MEZZI-RIGATONI ALLA CALABRESE - SAUCISSE 'NDUJA, SAUCE TOMATE** (N)

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

29 **BUCATINI ALLA VONGOLE - PALOURDES FRAÎCHES, AIL, PERSIL ET HUILE D'OLIVE** (P) (N) (G)

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

**POULET À LA MILANAISE ET SPAGHETTIS AGLIO E OLIO** (N)

Chicken Milanese and spaghetti aglio e olio

26 **RISOTTO AUX ÉPINARDS, TOMATES CERISES SEMI-SÈCHES, RICOTTA ET POUSSÉS DE ROQUETTE** (N)

Spinach risotto, sun-dried cherry tomatoes, ricotta and arugula sprouts

**\*DES PÂTES SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES**

\*Gluten-free pasta are available

29

35

## 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** (N)

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 POËLÉ À NOTRE FAÇON - AVEC UNE SAUCE AU MADÈRE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE** (N)

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

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

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

75 **ESCALOPE DE VEAU PICCATA - SAUCE CITRON ET CÂPRES, ACCOMPAGNÉE D'UNE COMPOTE DE TOMATES CERISES ET D'ASPERGES GRILLÉES** (P) (N) (G)

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

47 **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** (N)

Salmon Medallion and Shrimp Mouseline 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** (N)

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** (N) (G)

Mashed Potatoes with Mascarpone and Candied Lemon

**SALADE VERTE**

Green Salad

**POËLÉE DE RAPINIS SAUTÉS** (P) (N) (G)

Sautéed Rapini

**CHAMPIGNONS RÔTIS** (N) (G)

Roasted Mushrooms

**ASPERGES AU PARMESAN** (N) (G)

Asparagus with Parmesan

**LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR - AVEC UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE** (P) (N) (G)

Roasted Grilled Vegetables - With a balsamic reduction

**PURÉE DE POMMES DE TERRE** (N) (G)

Mashed Potatoes

**FRITES**

Fries

13

11

9

9

9

9

9

9

---

# 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