



# La Piazza

## ENTRÉES APPETIZERS

**Tartare de saumon à l'orange, servi avec chips de bagel** 

\$16 100gr  
\$28 200g

Salmon tartare with orange supremes, served with bagel chips

**Tartare de mignon de boeuf aux avocats, avec caviar de moutarde et huile de truffes, servi avec croûtons**

\$18 100gr  
\$32 200g

Beef tartar with avocado, mustard caviar and truffle oil, served with croutons

**Panacotta au yogourt grec; mozzarella, tomates, asperges, huile de persil, fleur de sel & croûtons de pain maison**

\$17

Greek yogurt panacotta; mozzarella, tomato, asparagus, parsley oil, salt flower, house croutons

\*Contient de la gélatine / Contains gelatin

**Duo de calmars croustillants servis avec une mayonnaise épicée Sambal Oelek** 

\$18

Crispy calamari duo, Sambal Oelek spicy mayonnaise

**Potage du jour**

\$8

Soup of the day

**Potage minestrone**   

\$12

Minestrone soup

**Soupe à l'oignon classique**

\$15

Classic onion soup

**Antipasto du chef pour 2**

\$70

Chef's antipasto for 2

## REPAS MAIN COURSE

**Raviolis au fromage et champignons, sauce crémeuse aux truffes noires**

\$28

Cheese and mushroom raviolis, creamy black truffle sauce

**Risotto au homard et Fior Di Late, sauce homardine**

\$45

Lobster and Fior Di Late risotto, lobster sauce

**Spaghetti classique, sauce tomates et basilic**  

\$22

Classic spaghetti, tomato sauce and basil

**Pâtes du jour**

\$26

Pasta of the day

\*Pennes sans - gluten disponibles pour toute option de pâtes

\*Gluten-free penne available for all pasta options

**Burger La Piazza; pain brioché, boeuf AAA, roquette, champignons portobello, bacon, cornichons, fromage Monterey Jack et mayonnaise paprika & érable, servi avec frites, rondelles d'oignons ou salade verte**

\$23

Burger La Piazza; brioche bread, AAA beef, arugula, portobello mushrooms, bacon, pickles, Monterey Jack cheese and paprika & maple mayonnaise, served with fries, onion rings or green salad

**Club sandwich de notre rôtisserie, servi avec salade de chou, cornichons et frites, rondelles d'oignons ou salade verte** 

\$21

Club sandwich from our rotisserie served with coleslaw, pickles and fries, onion rings or green salad

**Salade César classique**

\$14

Classic ceasar salad

**Poulet grillé**

+\$15

Grilled chicken

**Saumon grillé**

+\$14

Grilled salmon

**Salade niçoise au thon rouge**  

\$23

Niçoise salad with red tuna

**Verdurette du marché et tomates confites, vinaigrette balsamique**  

\$12

Green salad and tomato confit, balsamic dressing 

**Assiette de fromages, sélection de 4 fromages, compote de fruits maison et noix mélangées**

\$18

Cheese plate, selection of 4 cheeses, fruits purée and mixed nuts

**Planche de charcuteries; sélection de charcuteries, cornichons, moutarde à l'ancienne et croûtons** 

\$18

Charcuterie board; selection of charcuteries, pickles, old style mustard and croutons

**Escargots en coquille (6), farçis au bourguignon** 

\$20

Escargots in its shell (6), stuffed bourguignon style



# La Piazza

**Cuisse de canard confite au thym, polenta crémeuse au safran, carottes vanillées, servie avec une sauce au vin rouge et cassis** \$42

Duck thigh confit with thyme, creamy saffron polenta, carrots lightly flavored with vanilla, served with a red wine and blackcurrant sauce

**Filet mignon de boeuf AAA 8 oz; choix de sauce Bordelaise, sauce aux champignons ou sauce au poivre vert, servi avec légumes et pommes de terre du jour** \$50

AAA beef filet mignon 8 oz; choice of Bordelaise sauce, mushroom sauce or green pepper sauce, served with vegetables and potatoes of the day

**Foie Gras poêlé** +\$12  
Seared Foie Gras

**Faux filet du chef AAA 10 oz grillé au thym; choix de sauce Bordelaise, sauce aux champignons ou sauce au poivre vert, servi avec légumes et pommes de terre du jour** \$40

Chef's AAA sirloin 10 oz, grilled with thyme; choice of Bordelaise sauce, mushroom sauce or green pepper sauce, served with vegetables and potatoes of the day

**Foie Gras poêlé** +\$12  
Seared Foie Gras

**Morue noire poêlée marinée au miso blanc, asperges poêlées, beignets de choux fleur, kale frit, sauce aux noisettes** \$40

Black cod marinated in white miso, asparagus, cauliflower fritters, fried kale, hazelnut sauce

**Poke bol; riz, avocat, concombres, carottes, maïs, edamames, ananas, nouilles de riz frites et mayonnaise épicée** 

Poke bowl; rice, avocado, cucumbers, carrots, corn, edamame, pineapple, fried rice noodles and spicy mayonnaise

**Saumon grillé** \$25  
Grilled salmon

**Crevettes Thaï** \$25  
Thai shrimp

**Thon grillé** \$27  
Grilled tuna


## Plat du jour

Meal of the day

PM

## LES À CÔTÉS

### THE SIDES

**Asperges au parmesan (5)**  \$9  
Parmesan asparagus

**Purée de pommes de terre au citron**  \$6  
Lemon mashed potatoes

**Poêlée de champignons rôtis**   \$7  
Roasted mushrooms

**Pommes de terres frites**   \$6  
Fries

**Pommes de terre grelot, ail et romarin**    \$6

Garlic and rosemary baby potatoes

## PIZZAS

**Pepperoni & fromage; sauce tomates, pepperoni & mozzarella** \$22  
Pepperoni & cheese; tomato sauce, pepperoni & mozzarella

**Toute garnie; sauce tomates, pepperoni, poivrons, champignons & mozzarella** \$24  
All dressed; tomato sauce, pepperoni, peppers, mushrooms & mozzarella

**Végétarienne; sauce tomates, champignons, poivrons, olives, roquette & mozzarella** \$24  
Vegetarian; tomato sauce, mushrooms, peppers, olives, arrugula & mozzarella

**Margherita; sauce tomates, huile d'olive, parmesan, basilic & Fior Di Late** \$24  
Margherita; tomato sauce, olive oil, parmesan, basil & Fior Di Late

**Saucisses italiennes & rapini; sauce tomates, rapinis, saucisses italiennes, piments forts, mozzarina & parmesan** \$25  
Italian sausages & rapinis; tomato sauce, rapinis, italian sausages, hot peppers, mozzarina & parmesan

**Foccacia; huile d'olive, ail, romarin & parmesan** \$20  
Foccacia; olive oil, garlic, rosemary & parmesan

## DESSERTS

**Crème brûlée à l'érable**  \$12

Maple crème brûlée

**Clafoutis classique aux bleuets et amande** \$12

Blueberry and almond classic clafoutis

**Assiette de fruits de saison et biscotti**   \$9

Seasonal fruits plate and biscotti

**Gâteau au chocolat avec dattes (végétalien)**    \$14

Chocolate cake with dates (vegan)

**Gâteau au fromage et carottes avec caramel** \$12

Carrot and caramel cake

**Gelato au choix** \$8

Gelato at a choice

**Dessert du jour** \$9

Dessert of the day



La Piazza