

ce menu contient des noix et des graines ~ this menu contains nuts and seeds

en premier

ANGEL STIX \$8.5

FETA ÉPICÉE \$16.5 fromage feta et tomates, cuit au four dans de l'huile épicée

◦ feta cheese and tomato, baked in spicy oil

AUBERGINE PARMIGIANA \$16.5 aubergine, sauce tomate, mozzarella, parmesan, fromage de chèvre

◦ eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese

CHOU ROUGE GRILLÉ \$17 chou rouge grillé, sauce tahini, pois chiches rôtis, menthe fraîche, miel piquant et mélasse

de grenade ◦ grilled red cabbage, tahini sauce, roasted chickpeas, fresh mint, hot honey and pomegranate molasses

BRUSCHETTA AUX TOMATES \$18 tomato bruschetta [ajout de fromage de chèvre, add goat cheese +\$4]

PORTOBELLO DI CHÈVRE \$20 champignon portobello grillé, tomates cerises, oignons verts,

câpres, olives kalamata et fromage de chèvre ◦ grilled portobello mushroom,

cherry tomatoes, green onions, capers, kalamata olives and goat cheese

CREVETTES ET SAUCISSE GRILLÉES \$22

saucisse grecque (loukaniko), crevettes ◦ grilled greek sausage (loukaniko), shrimp

RAPINI RÔTI ET CHORIZO \$24

rapini rôtis, ricotta fouettée, ail rôti, sauce tahini, saucisse chorizo grillée ◦ roasted rapini, whipped ricotta, roasted garlic, tahini sauce, grilled chorizo, pepperoncini



salade

[AJOUT DE poulet au citron grillé ou poulet jerk grillé [\$11] crevettes grillées(x4) [\$11] portobello grillé [\$8]

[ADD grilled lemon herb chicken or grilled jerk chicken [\$11] grilled shrimp(x4) [\$11] grilled portobello [\$8]

SALADE CÉSAR P \$13 / G \$19 romaine, croutons, bacon, parmesan

SALADE D'ÉPINARDS P \$13 / G \$19 épinards, oignons rouges, gruyère, bacon et vinaigrette maison

◦ spinach, red onions, gruyère, bacon and house vinaigrette

PROSCIUTTO Y BETTERAVES P \$15 / G \$21 salade mixte, oignons verts, chips de prosciutto, betteraves

grillées, parmesan et vinaigrette au citron grillé ◦ spring mix, prosciutto chips, green onions, grilled beets, parmesan and grilled lemon dressing

RUCOLA P \$15 / G \$21 roquette, tomates cerises grillées, amandes, fromage manchego et vinaigrette balsamique

◦ arugula, grilled cherry tomatoes, almonds, manchego cheese and balsamic vinaigrette

THAI ANGEL P \$14 / G \$20 salade mixte, mangue, oignons verts, carottes, coriandre, arachides et vinaigrette

orange-gingembre ◦ spring mix salad, mango, green onions, carrots, cilantro, peanuts and orange-ginger vinaigrette

RADICCHIO P \$14 / G \$20 radicchio, laitue romaine, pois chiches rôtis, oignons rouges marinés, dukkah et

vinaigrette au tahini ◦ radicchio, romaine lettuce, roasted chickpeas, pickled red onions, dukkah and tahini dressing

p i z z a

[AJOUTER roquette 6, basilic frais 3, bacon 5.5 ADD arugula 6, fresh basil 3, bacon 5.5]

- MARINARA \$18.5** sauce tomate, mozzarella, parmesan ◉ tomato sauce, mozzarella, parmesan
- LES TROIS FROMAGES \$22** huile d'olive, ail, béchamel, mozzarella, fromage de chèvre, parmesan
◉ olive oil, garlic, béchamel, mozzarella, goat cheese, parmesan
- EL GRECO \$23** huile d'olive, ail, mozzarella, olives kalamata, poivrons rouges rôtis, feta
◉ olive oil, mozzarella, garlic, kalamata olives, roasted red peppers, feta
- QUATTRO FORMAGGIO \$25.5** sauce rosé, mozzarella, gruyère, manchego, parmesan, poivre de cayenne
◉ rosé sauce, gruyère, mozzarella, manchego, parmesan, cayenne pepper
- MARGUERITA \$24** sauce tomate, parmesan, bocconcini, pesto basilic (sans mozzarella)
◉ tomato sauce, parmesan, bocconcini, basil pesto (without mozzarella)
- AU JARDIN \$25.5** sauce tomate, mozzarella, zucchinis, aubergines, poivrons verts, oignons rouges
◉ tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, green peppers, red onions
- LEVANTINE \$29** ricotta fouettée, ail rôti, mozzarella, labneh, oignons rouges marinés, miel piquant, huile d'olive, dukkah, menthe fraîche ◉ whipped ricotta, roasted garlic, mozzarella, labneh, pickled red onions, hot honey, olive oil, dukkah, fresh mint
- FRESCO \$28** huile d'olive, ail, mozzarella, tomates cerises, oignons verts, graines de sésame, champignon portobello grillé, asperges grillées et sauce chili-lime ◉ olive oil, garlic, mozzarella, cherry tomatoes, green onions, sesame seeds, grilled portobello mushroom, grilled asparagus and chili-lime sauce
- DA FUN-GUY ÉPICÉ \$28.5** huile d'olive, ail, mozzarella, champignons épicés, gruyère, manchego, poivre de cayenne
◉ olive oil, garlic, mozzarella, spicy mushrooms, gruyère, manchego, cayenne pepper
- PIZZANGELIC \$29** sauce tomate, mozzarella, tomates séchées, olives kalamata, champignon portobello grillé et fromage de chèvre ◉ tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes, kalamata olives, grilled portobello mushroom and goat cheese
- BURRATA FUMÉE \$32** huile d'olive, ail, mozzarella, tartinade d'aubergine au paprika fumé, burrata, sauce tahini, mélasse de grenade, dukkah, menthe fraîche ◉ olive oil, garlic, mozzarella, smoky eggplant spread, burrata, tahini sauce, pomegranate molasses, dukkah, fresh mint
- PEPPERONI \$22** sauce tomate, mozzarella, pepperoni ◉ tomato sauce, mozzarella, pepperoni
- CLASSIQUE GARNIE \$26** sauce tomate, mozzarella, pepperoni, champignons, poivrons verts
◉ tomato sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, green peppers
- BELLA MARIA \$26.5** huile d'olive, béchamel, mozzarella, bacon, épinards, poivrons rouges rôtis
◉ olive oil, béchamel, mozzarella, bacon, spinach, roasted red peppers
- HEART ATTACK \$30** sauce tomate, mozzarella, pepperoni, saucisse loukaniko, bacon, oignons rouge
◉ tomato sauce, mozzarella, pepperoni, loukaniko sausage, bacon, red onions
- LA PIQÛRE CALABRAISE \$28** sauce tomate, mozzarella, soppressata, pepperoncini, miel piquant
◉ tomato sauce, mozzarella, soppressata, pepperoncini, hot honey
- LA RUSTICA \$28** sauce tomate, mozzarella, saucisse loukaniko, rapini rôtis
◉ tomato sauce, mozzarella, loukaniko sausage, roasted rapini
- KREMA \$31** huile d'olive, ail, béchamel, mozza, fromage de chèvre, parmesan, bacon, champignons, paprika fumé
◉ olive oil, garlic, béchamel, mozzarella, goat cheese, parmesan, bacon, mushrooms, smoked paprika
- ROMA \$31** sauce tomate, mozzarella, olives kalamata, parmesan, prosciutto, asperges grillées, fromage de chèvre
◉ tomato sauce, mozzarella, kalamata olives, parmesan, prosciutto, grilled asparagus, goat cheese
- CAPRESE BETTERAVES \$30** huile d'olive, ail, mozzarella, avec prosciutto, roquette, betteraves grillées, bocconcini, tomates cerises et vinaigrette balsamique ◉ olive oil, garlic, mozzarella, with prosciutto, arugula, grilled beets, bocconcini, cherry tomatoes and balsamic vinaigrette
- CARLITO'S WAY \$32** huile d'olive, ail, mozzarella, oignons rouges, poivrons rouges rôtis, gruyère, poulet grillé
◉ olive oil, garlic, mozzarella, red onions, roasted red peppers, gruyère, grilled chicken
- JUNGLE FEVER \$38** huile d'olive, pesto, mozzarella, poulet grillé, bacon, garnie de bruschetta aux tomates et feta
◉ olive oil, pesto, mozzarella, grilled chicken, bacon, topped with tomato bruschetta and feta
- MANGUE ET POULET \$31** huile d'olive, ail, mozzarella, poulet jerk, salsa aux mangues, coriandre, lime
◉ olive oil, garlic, mozzarella, jerk chicken, mango salsa, cilantro, lime
- MON 'PTIT JERK \$35.5** sauce tomate, mozzarella, poulet jerk grillé, oignons caramélisés, bacon, champignons portobello, fromage manchego ◉ tomato sauce, mozzarella, grilled jerk chicken, caramelized onions, bacon, portobello mushrooms, manchego cheese
- RIP-TIDE \$32** huile d'olive, ail, mozzarella, épinards, oignons rouges, crevettes grillées et sauce chili-lime
◉ olive oil, garlic, mozzarella, spinach, red onions, grilled shrimp and chili-lime sauce
- CREVETTES À L'AIL \$34** ricotta fouettée, ail rôti, mozzarella, fromage de chèvre, oignons verts, crevettes grillées, persil et citron ◉ whipped ricotta, roasted garlic, mozzarella, goat cheese, green onions, grilled shrimp, parsley and lemon



CAFÉS

café, thé 3 ♦ espresso 4.5

espresso double 5.5 ♦ cappuccino 6 ♦ café au lait 6.5

DESSERTS

semifreddo du jour 10 ♦ Oh Henri 12

sticky date pudding 14 ♦ tarte au chocolat 12

BULLES / SPARKLING

CAVA BRUT SELECCIÓN, Dibon Marrugat, Catalogne, Espagne [51] verre/glass 15

ROSÉS

LANGUEDOC ROSÉ 2025, Hecht & Bannier (*grenache, cinsault, syrah*) L-Roussillon, France [53] verre/glass 15

INDIGENA ROSÉ, Adegas de Penalva (*touriga nacional, tinta roriz*) Dao, Portugal [48] verre/glass 13

ROMANZA 2023, Vignoble Gagliano (*frontenac, sabrevois, pionner*) Quebec, Canada [39] verre/glass 11

BLANCS / WHITES

PINOT GRIGIO LIBERO 2023, Terre Siciliane, Italie [44] verre/glass 13

LUNA PARK SOAVE 2024, Corte Moschina, Vénétie, Italie [54] verre/glass 15

PETITE MARIE 2023, Château Sainte-Marie (*sauvignon blanc, sémillon*) Entre-Deux-Mers, France [49] verre/glass 14

VITIS 2024, Azul y Garanza, (*grenache blanc*) Navarre, Espagne [47]

KLOOF STREET SWARTLAND CHENIN BLANC 2024, Mullineux Family, Afrique de Sud [59]

GRÜNER LIBRE 2024, Meinklang (*grüner veltliner*) Autriche [61]

LES 3 PETITS BOURGEONS CHABLIS 2024, Maison Odart, Chablis, France [83]

ROUGES / REDS

FIESTA 2023, Azul y Garanza, (*tempranillo, grenache*) Navarre, Espagne [45] verre/glass 13

CORBINIE CHIANTI DOCG 2024, Vecchia Cantina, Toscane Italie [54] verre/glass 14

BEAUJOLAIS 2024, Christophe Pacalet (*gamay*) France [52] verre/glass 14

PINOT NOIR, Famille Descombe, Languedoc-Roussillon, France [55]

SORIA FRAPPATO 2023, Firriato, Sicile, Italie [59]

CORTE GIARA VALPOLICELLA 2024, Allegrini, Vénétie, Italie [64]

LUX CABERNET SAUVIGNON 2024, Famille Fabre, Pays d'Oc, France [64]

VINS MAISON / HOUSE WINE

GIACONDI SANGIOVESE RUBICONE (rouge/red) Italie

verre/glass [10] 1/2L [25] 1L [40]

GIACONDI TREBBIANO RUBICONE (blanc/white) Italie

verre/glass [10] 1/2L [25] 1L [40]



SANGRIA

Rouge/Red, Blanc/White

[Verre/Glass 14] [Demi/Half 29] [Pichet/Pitcher 39]

Rosé du Quebec

[Verre/Glass 16] [Demi/Half 34] [Pichet/Pitcher 49]

