



Plus de 25 ans de pizzas fines et de vins savoureux

Établis depuis plus de 25 ans, nous sommes fiers de faire partie des incontournables du Vieux-Hull. Nous nous faisons un devoir de faire de chacune de vos visites un événement plaisant pour vos retrouvailles de tout genre. Que ce soit à l'heure du lunch ou en soirée, nous recherchons à interpellier vos sens pour bien nourrir votre panse et votre esprit.

Au Piz'za-za, l'objectif premier est de vous préparer et de vous servir la meilleure assiette, composée au maximum de produits d'ici. À cela s'ajoute notre sélection de vins d'importation privée soigneusement choisie pour émoustiller et satisfaire vos papilles.

C'est au cœur de notre Centre-ville, où il fait bon manger, que nous espérons vous revoir encore et encore.

L'équipe du Piz'

More than 25 years of fine pizzas and tasty wine.

Established for over 25 years, we are proud to be one of the highlights of Old Hull. We make it our duty to make each of your visits a pleasant event for your reunion of all kinds. Whether it's at lunch time or in the evening, we will try to appeal to your senses to nourish your thoughts and perhaps even your spirit.

At Piz'za-za, our primary objective is to prepare and serve you the best plate, made with as much local products as possible. In addition, our selection of privately imported wines is carefully chosen to satisfy and titillate your taste buds.

It is in the heart of our Downtown, where it is good to eat, that we hope to see you again and again.

The Piz'za-za team





Boissons

| | |
|--|-------------|
| Eau gazéifiée 500ml | 4,00 |
| <i>Carbonated water</i> | |
| Eau gazéifiée 750ml | 6,00 |
| <i>Carbonated water</i> | |
| Lait, jus orange, jus canneberge, limonade, thé glacé. | 4,00 |
| <i>Milk, orange juice, cranberry juice, lemonade, Ice tea</i> | |
| Coke, coke diet, sprit, ginger ale, tonic | 4,00 |
| <i>Coke, diet coke, sprit, ginger ale, tonic</i> | |
| San Pellegrino : limonata, aranciata, melograno. | 4,00 |
| Café filtre, thé, tisanes | 3,75 |
| <i>Coffee, tea, herbal teas</i> | |
| Espresso, americano, décaféiné. | 4,00 |
| <i>Espresso, americano, decaffeinated coffee</i> | |
| Cappuccino | 5,00 |
| Café au lait. | 5,45 |

Salades

Extra 3 baguettes disponibles + 2,50
Extra 3 baguettes available +2,50

Salade du jour. 6,95

Informez-vous auprès de votre serveur pour en connaître la composition
Ask your server for information on its composition

Salade Piz'za-za. 7,75

Mélange de laitue printanière, oignons rouges, 14,75
coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, vinaigrette Piz'za-za
Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke hearts, parmesan shavings, Piz'za-za vinaigrette

Nuovo!

Salade Léo-Papineau. 7,75

Laitue romaine, julienne de carottes, graines de tournesol, 14,75
fromage de chèvre, vinaigrette Piz'za-za / *Romaine lettuce, julienned carrots, sunflower seeds, goat cheese, Piz'za-za vinaigrette*

Salade de betteraves et chèvre 9,00

Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, 16,75
graines de tournesol, mayonnaise carbonara
Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds, carbonara mayonnaise

Salade de légumes. 9,00

Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, 16,75
tomates, olives noires, vinaigrette Zorba
Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes and black olives, Zorba vinaigrette

Salade Jos-Montferrand 9,00

Épinards, feta, fraises du Québec, mélange de noix, huile d'olive, 16,75
oignons verts, huile de noix, vinaigre balsamique
Spinach, feta cheese, Québec strawberries, mixed nuts, olive oil, green onions, walnut oil, balsamic vinegar

{
Toutes nos salades sont servies avec
nos mini-baguettes de pain frais
All salads are served with our fresh
mini-baguettes
}

→ Entrée / Appetizer
Plat principal / Main course

Salade Zorba ☾ 9,00
 Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, ● 16,75
 olives noires, vinaigrette Zorba / *Romaine lettuce, red onions, tomatoes, feta, bacon, black olives, Zorba vinaigrette*

Salade Carbonara ☾ 9,00
 Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, ● 16,75
 parmesan, mayonnaise carbonara / *Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions, parmesan, creamy garlic mayonnaise*

Salade de poulet fumé ● 19,45
 Poulet fumé, servie sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Zorba
Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, Zorba vinaigrette

Salade de truite fumée ● 19,45
 Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Piz'za-za
Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette

Salade aux fruits de mer ● 19,45
 Crevettes, pétoncles et palourdes, servie sur notre salade Piz'za-za,
 vinaigrette Piz'za-za / *Shrimp, scallops and clams served on our Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette*



{ Toutes nos salades sont servies avec
 nos mini-baguettes de pain frais }
 { All salads are served with our fresh
 mini-baguettes }

→ Entrée / Appetizer ☾
 Plat principal / Main course ●

Entrées

Escargots à l'ail gratiné 10,75
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella — *Snails, garlic butter, mozzarella*

Nuovo!

Salade Toscane 10,75
Tomates raisins, Fior di Latte et roquette, arrosés d'huile d'olive au basilic et d'une réduction de vinaigre balsamique — *Grape tomatoes, Fior di Latte and arugula, sprinkled with basil olive oil and a balsamic vinegar reduction*

Crostini de chèvre chaud et sa salade 13,25
Tartinade de chèvre avec basilic sur croûtons, salade printannière, oignons verts, mélange de noix, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre balsamique — *Tartinade of goat cheese with basil on croutons, mixed salad leaves, green onions, mixed nuts, vinaigrette perfumed with walnut oil and balsamic vinegar*

Solo : 7,50 — Duo : 12,50 — Trio : 17
Servies avec croûtons et chips de pâte à pizza — *Served with croutons and pizza crust chips*

Parfait de foies de volaille — Terrine de foies de volaille, avec d'érable, liqueur Sortilège, thym et échalote — *Chicken liver terrine with maple syrup, Sortilège liqueur, thyme and shallots*

① **Rillette de truite fumée**
Truite fumée, beurre, crème, jaune d'oeuf, échalote, assaisonnements
Smoked trout, butter, cream, egg yolk, seasoning

② **Trempette de poivrons rôties et feta**
Poivron rôti, feta, ail rôti, fromage à la crème, huile d'olive et origan
Roasted peppers, feta cheese, roasted garlic, cream cheese, olive oil and oregano

③ **Antipasti** 17,25
Artichauts, brie, calabrese, champignons, cornichons, courgettes, oeufs, olives noires, laitue, pesto, poivrons, prosciutto, provolone, tomates — *Artichokes, brie, calabrese, mushrooms, pickles, zucchini, eggs, black olives, lettuce, pesto, peppers, prosciutto, provolone, tomatoes*

Antipasti végété 17,25
Artichauts, brie, champignons, cornichons, courgettes, oeufs, olives noires, laitue, poivrons, provolone, tomates, fromage de chèvre, pesto — *Artichokes, brie, mushrooms, pickles, zucchini, eggs, black olives, lettuce, peppers, provolone, tomatoes, goat cheese and pesto sauce*

Pizzas



{ Pâte à pizza sans gluten disponible + 3,50
Gluten free pizza crust now available + 3.50

Margarita ● 10,95
Sauce tomate, mozzarella, origan — *Tomato sauce, mozzarella, oregano*

Napolitaine ● 10,95
Tomates italiennes, ail, basilic frais, mozzarella, parmesan — *Stewed tomatoes, garlic, basil, mozzarella, parmesan*

Alsacienne ● 16,25
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan — *Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano*

Escargots forestiers ● 16,25
Pesto, escargots, champignons, ail rôti, mozzarella, parmesan — *Pesto, snails, mushrooms, roasted garlic, mozzarella, parmesan*

Petite Nation ● 16,25
Pesto, poivrons, fromage de chèvre, graines de tournesol — *Pesto, peppers, goat cheese, sunflower seeds*

La Grecque ● 17,75
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires — *Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives*

Végétarienne ● 17,75
Sauce tomate, ail rôti, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, tomates italiennes, mozzarella — *Tomato sauce, roasted garlic, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, stewed tomatoes, mozzarella*

Calabrese ● 17,75
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan — *Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan*

Rétro ● 17,75
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella — *Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella*

Aloha ● 18,75
Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro*

- Nuovo!* **Dionysos** ● 18,75
 Pesto, ail rôti, épinard, poivrons rôtis, oignons rouges, pignons de pin, fromage feta, mozzarella, aneth — *Pesto, roasted garlic, spinach, roasted peppers, red onions, pine nuts, feta cheese, mozzarella, dill*
- Nuovo!* **Hawaïenne** ● 18,75
 Sauce tomate, jambon fumé, ananas, jalapenos, mozzarella, bacon
Tomato sauce, smoked ham, pineapple, jalapenos, mozzarella, bacon
- Inferno** ● 18,75
 Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella
Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella
- 4 Fromages** ● 18,75
 Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan — *Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses*
- Paysanne** ● 18,75
 Sauce tomate, prosciutto, champignons, figes, provolone — *Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese*
- Danoise** ● 18,75
 Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal — *Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese*
- La roquette** ● 18,75
 Huile d'olive, prosciutto, mozzarella, réduction de vinaigre balsamique, roquette, concassé de tomates et oignons rouges — *Olive oil, prosciutto, mozzarella cheese, balsamic vinegar reduction, arugula, diced tomatoes and red onions*
- Toscane** ● 18,75
 Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon
Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon
- Nuovo!* **Alfredo** ● 19,75
 Sauce béchamel, ail rôti, poulet fumé, bacon, mozzarella, parmesan, oignons verts — *Béchamel sauce, roasted garlic, smoked chicken, bacon, mozzarella, parmesan cheese, green onions*
- La Véronique** ● 19,75
 Pesto aux tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives noires, fromage de chèvre, fior di latte et calabrese — *Sun dried tomato pesto, artichoke hearts, black olives, goat cheese, fior di latte and calabrese.*



- Palermo** ● 19,75
 Huile olive, prosciutto, fior di latte, parmesan, roquette, réduction de vinaigre balsamique et huile citronnée — *Olive oil, prosciutto, fior di latte, Parmesan, arugula, balsamic vinegar reduction, and lemon-flavoured oil*
- La club** ● 19,75
 Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates fraîches, mozzarella — *Tomato sauce, smoked chicken, bacon, fresh tomatoes, mozzarella*
- Piccante** ● 19,75
 Huile épicée, capicollo, calabrese, oignons rouges, tomates fraîches, poivrons rôtis, jalapenos, mozzarella et parmesan — *Spiced oil, capicollo, calabrese, red onions, fresh tomatoes, roasted peppers, jalapeños, mozzarella and parmesan*
- Tropicale** ● 19,75
 Sauce tomate, crevettes, mangues, coriandre, jalapenos, fontina, graines de sésame
Tomato sauce, shrimp, mangos, cilantro, jalapeños, fontina cheese, sesame seeds
- Truite fumée et chèvre** ● 19,75
 Sauce béchamel, truite fumée, fromage de chèvre, oignons rouges, câpres, aneth
Béchamel sauce, smoked trout, goat cheese, red onions, capers, dill
- Vasco** ● 19,75
 Pesto de tomates séchées, chorizo, olives noires, poivrons rôtis, câpres, fromage de chèvre, basilic — *sundried tomato pesto, chorizo, black olives, roasted peppers, capers, goat cheese, basil*
- La Natalie** ● 20,95
 Pesto et miel, poulet fumé, concassé de tomates et oignons rouges, bacon et mozzarella — *Pesto and honey, smoked chicken, diced tomatoes and red onions, bacon and mozzarella.*
- Pesto crevettes** ● 20,95
 Sauce pesto, crevettes, olives noires, fromage de chèvre — *Pesto sauce, shrimps, black olives, goat cheese*
- Charcutière.** ● 20,95
 Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella
Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella
- St-Jacques.** ● 20,95
 Sauce béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, palourdes, mozzarella
Béchamel sauce, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, clams, mozzarella
- Bellissima (pizza du RDV des Saveurs 2021).** ● 23,75
 Confit d'oignon, cuisse de canard confit, fromage de chèvre, roquette, réduction de pomme-grenade — *Onion confit, duck leg confit, goat cheese, arugula, pomegranate reduction*

Nuovo!

Pâtes

Lasagne bolognaise ● 20,95

Sauce bolognaise, ricotta, mozzarella et basilic — *Meat and capicollo sauce, ricotta, mozzarella and basilic*

Linguines aux crevettes et tomates ● 20,95

Crevettes, tomates en filets, huile d'olive, câpres, ail, olives noires, vinaigre de vin blanc et coriandre — *Shrimps, stewed tomatoes, olive oil, capers, garlic, black olives, white wine vinegar and cilantro*

Gemelli truite et pesto ● 20,95

Pesto, sauce béchamel, truite fumée, tomates séchées, mélange de noix, parmesan — *Pesto sauce, Béchamel sauce, smoked trout, dried tomatoes, mixed nuts, parmesan*

Linguines aux merguez ● 21,95

Merguez, tomates en filets, ail rôti, olives noires, mélange de noix, basilic et huile épicée — *Merguez, stewed tomatoes, roasted garlic, black olives, mixed nuts, basil and spicy oil*

Gemelli au poulet, sauce rosée ● 21,95

Sauce rosée, poulet fumé, poivrons rôtis, champignons, épinards, parmesan, basilic et ail — *Rosée sauce, smoked chicken, roasted peppers, mushrooms, spinach, parmesan, basil and garlic*

Gemelli cajun ● 21,95

Sauce tomate, crevettes, chorizo, épices cajun, oignons rouges, poivrons — *Tomatoe sauce, shrimps, Chorizo, cajun spices, red onions, pepper*



Calzone

Vésuve ● 17,75

sauce tomate, roquette, tomates séchées, tomates, courgettes, aubergines marinées, oignons verts, poivrons rôtis, fontina — *tomato sauce, arugula, sundried tomatos, tomatoes, courgette, marinated eggplant, green onions, roasted peppers, fontina cheese*

Mauna Kéa ● 18,75

Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella*

Vultur ● 19,75

Sauce tomate, merguez, pepperoni, jalapenos, poivrons rôtis, artichaut, olives noires, mozzarella — *Tomato sauce, Mergez, pepperoni, jalapenos, roasted peppers, artichoke hearts, black olives, mozzarella*

Etna ● 21,95

Pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomates, olives noires, piments bananes, oignons rouges, provolone — *pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomatoes, black olives, banana peppers, rewd onions, provolone*



Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette carbonara, **0,75**
vinaigrette piz'za-za, vinaigrette zorba
Balsamic reduction, carbonara vinaigrette, piz'za-za vinaigrette, zorba vinaigrette

Béchamel, crème fraîche, crème sûre, sauce bbq, sauce tomate **0,95**
Béchalme, crème fraîche, sour cream, BBQ sauce, tomato sauce

Pesto, pesto & miel, pesto aux tomates séchées **1.95**
Pesto, pesto & honey, sundried tomato pesto

Fines herbes

x2 pour les pâtes

Aneth, basilic, coriandre, origan **0,75**
Dill, basil, coriander, oregano

Légumes

Aubergines marinées, ail haché, ail rôti, câpres, champignons, citron, **0,95**
courgettes, épinards, jalapeños, oignons rouges, oignons verts,
piments bananes, poivrons, roquette
Marinated eggplant, minced garlic, roasted garlic, capers, mushrooms, lemon, zucchini, spinach, jalapeños, red onions, green onions, banana peppers, peppers, arugula

Ananas, figes, mangues, olives noires entières, olives noires tranchées, **1,50**
olives vertes, poivrons rôtis, tomates concassées tomates en filets,
tomates séchées, tomates tranchées
Pineapple, figs, mangoes, whole black olives, sliced black olives, green olives, roasted peppers, crushed tomatoes, fillet tomatoes, sundried tomatoes, sliced tomatoes

Cœurs d'artichauts, betteraves marinées, oignons confits **1,95**
Artichoke hearts, marinated beets, candied onions

Fromages

Emmenthal, mozzarella, parmesan en copeaux, parmesan râpé. **1,95**
Emmenthal, mozzarella, chopped parmesan, grated parmesan

Brie, fontina, provolone. **2,50**
Brie, fontina, provolone

Feta, flor di latte, fromage de chèvre **2,95**
Feta, flor di latte, goat cheese

Protéines

Anchois, graines de tournesol, graines de sésame, œuf dur **1,95**
Anchovies, sunflower seeds, sesame seeds, hard-boiled egg

Bacon émietté, bacon en tranche, capicollo, escargots, **2,50**
jambon fumé, calabres, pepperoni
Crumbled bacon, sliced bacon, capicollo, snails, smoked ham, calabres, pepperoni

Chorizo, crevettes, mélange de mer, mélange de noix, merguez, **5,00**
poulet effiloché, poulet fumé, prosciutto, truite fumée
Chorizo, shrimps, sea mix, nut mix, merguez, pulled chicken, smoked chicken, prosciutto

Autres

Chips de pâte à pizza **1,75**
Pizza dough chips

Baguettes, 3 unités **2,50**
Baguettes, 3 units

Pâte pizza à l'ail, pâte sans gluten. **3,50**
Garlic pizza dough, gluten-free dough

Pâte pizza à l'ail gratinée **5,00**
Garlic pizza dough au gratin

Desserts

Mousse au chocolat 6,75

Recette belge confectionnée avec les chocolats les plus fins du monde, servie avec un biscuit langue de chat – *Belgian recipe made with the finest chocolates in the world, served with a langue de chat biscuit*

Dolomites 6,75

Choix de deux boules glacées; sorbet, gelato ou crème glacée faits maison, au choix du chef servi avec un biscuit langue de chat – *Choice of two frozen delicacies, home made sorbet, gelato or ice cream, our chef's choice. Served with a langue de chat biscuit*

Tarte au citron 7,50

Toute la saveur d'un citron dans une bouchée... servie avec crème fouettée – *Full lemon flavour in every mouthful... served with whipped cream*

Torte au massepain 7,50

Pâtisserie au fin goût d'amandes servie avec coulis de fraises – *Pastry with a delicate hint of almonds served with strawberry coulis*

Tiramisu 7,75

Biscuits doigts de dames relevés de notre café expresso, étagés et entrecoupés de fromage mascarpone parfumé à la liqueur de Kahlua – *Ladyfinger biscuits flavoured with our espresso coffee, layered with Kahlua flavoured mascarpone cheese*

Dacquoise aux noisettes et à l'érable – sans gluten* 7,75


Biscuit meringue aux noisettes et glace à l'érable maison – *Hazelnut meringue cookie and homemade maple ice cream*

Ferrero 8,75

Chausson à la tartinade de noisette et cacao et au fromage mascarpone, banane et coulis de chocolat – *Hazelnut spread with cocoa and mascarpone cheese turnover with banana and chocolate coulis*

Gâteau au fromage et deux chocolats 8,75

Un savoureux mélange de fromage à la crème aux chocolats blanc et noir, recouvert d'une ganache au chocolat servi avec coulis de fraises – *A mouth-watering mix of white – and dark – chocolate flavoured cream cheese, covered with chocolate icing and served with strawberry coulis*

 ***Les aliments sans gluten peuvent être sujets à une contamination croisée.**
Gluten free foods can be subject to cross contamination.