



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 pensée 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



CARTE DES VINS INVITÉS

PRÉPARÉ PAR ALEXANDRE LE BLANC, SOMMELIER ET DG DU PIZZA-ZA





piz'za-za.

RESTAU | BAR À VIN

-  **NATIONAL COLLECTION, CRICOVA, MOLDAVIE, 2018**
Cépage : chardonnay
● 3 \$ ▲ 7 \$ ★ 22,75 \$ ● 33 \$
-  **ISIDORO POLENCIC, IGT FRIOUL-VÉNÉTIE-JULIENNE, RONCO DEL CASTELLETTO, ITALIE, 2019**
Cépages : chardonnay, sauvignon, friulano
● 3,75 \$ ▲ 9 \$ ★ 29,50 \$ ● 43 \$
-  **LE FIEF NOIR, ANJOU, L'ÉCHAPPÉE, LOIRE, FRANCE, 2018 – BIOLOGIQUE**
Cépage : chenin blanc
● 4 \$ ▲ 10 \$ ★ 32,75 \$ ● 48 \$
-  **CANTINE GARZI LUIGI LEONARDO, IGT RUBICONE, ÉMILIE-ROMAGNE, ITALIE, 2018**
Cépage : sangiovese
● 3 \$ ▲ 7 \$ ★ 22,75 \$ ● 33 \$
-  **PARAJES DEL VALLE, DOP JUMILLO, ECOLOGICO, JUMILLA, ESPAGNE 2018 – BIOLOGIQUE**
Cépage : monastrel
● 3,25 \$ ▲ 8 \$ ★ 26 \$ ● 38 \$
-  **VINERGIA, DOP CARIÑENA, CAMPOS DE LUZ, BARCELOGNE, ESPAGNE, 2018**
Cépage : grenache
● 3,75 \$ ▲ 9 \$ ★ 29,50 \$ ● 43 \$
-  **BARTHOLOMAUS, ALMA NEGRA, MENDOZA, ARGENTINE, 2016**
Cépages : malbec, bonarda
● 4 \$ ▲ 10 \$ ★ 32,75 \$ ● 48 \$
-  **DOMAINE DES SCHISTES, AOC CÔTE DU ROUSSILLON, ESSENCIAL, ROUSSILLON, FRANCE, 2017 – BIOLOGIQUE**
Cépages : ladoner pelut, grenache noir, syrah
● 4,50 \$ ▲ 11 \$ ★ 36 \$ ● 53 \$
-  **CANTINE NICOSIA DOC SICILIA, SICILE, ITALIE, 2018 – BIOLOGIQUE, VEGAN**
Cépage : frappato
● 5 \$ ▲ 12 \$ ★ 39,50 \$ ● 58 \$
-  **CHÂTEAU PELAN BELLEVUE, AOC CÔTES DE FRANCS, BORDEAUX, FRANCE, 2001**
Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
● N/D ▲ 16 \$ ★ N/D ● 80 \$
-  **ENTRE PIERRE & TERRE, MONTÉRÉGIE, QUÉBEC, CIDRE MOUSSEUX ROSÉ, CANADA, 2014**
Aromatisé à la canneberge
● N/D ▲ 6,50 \$ ★ N/D ● 32 \$

À LA FIN DE LA SOIRÉE, ELLE RENTRE AVEC VOUS.

Vous commandez une bouteille, vous l'entamez et vous pouvez la rapporter à la maison.

 60 ml*  150 ml*  500 ml*  750 ml*

* Valeurs arrondies

Salades

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

Salade du jour. ☾ 5,95

Informez-vous auprès de votre serveur pour en connaître la composition

Ask your server for information on its composition

Salade d'épinards ☾ 6,25

Épinards, champignons, oignons rouges, crème à l'ail et au citron. ● 12,25

Spinach, mushrooms, red onions, garlic and lemon cream

Salade Piz'za-za. ☾ 7,25

Mélange de laitue printannière, oignons rouges, ● 13,75

coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, huile d'olive à l'origan

Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke

hearts, parmesan shavings, oregano vinaigrette

Salade de betteraves et chèvre ☾ 8,50

Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, ● 15,75

graines de tournesol, mayonnaise crémeuse à l'ail

Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds,

creamy garlic mayonnaise

Salade de légumes. ☾ 8,50

Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, ● 15,75

tomates, olives noires, vinaigrette à l'ail et au basilic

Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes

and black olives, garlic and basil 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 ●

Salade Zorba ☾ 8,50
 Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, ● 15,75
 olives noires, vinaigrette à l'origan
Romaine lettuce, red onions, tomatoes, feta, bacon,
black olives, oregano vinaigrette

Salade Carbonara ☾ 8,50
 Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, ● 15,75
 parmesan, mayonnaise crémeuse à l'ail
Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions,
parmesan, creamy garlic mayonnaise

Salade de poulet fumé ● 18,45
 Poulet fumé, servie sur notre salade Piz'za-za, crème à l'ail et au citron
Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, garlic cream and lemon sauce

Salade de truite fumée ● 18,45
 Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, huile d'olive à l'origan
Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad,
sprinkled with oregano vinaigrette

Salade aux fruits de mer ● 18,45
 Crevettes, pétoncles et palourdes, servie sur notre salade Piz'za-za,
 huile d'olive à l'origan
Shrimp, scallops and clams served on our Piz'za-za salad, oregano olive oil



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

→ Entrée / Appetizer ☾
 Plat principl / Main course ●

Entrées

Disponibles à partir de 14 h 30
Available from 2:30 pm

Escargots à l'ail gratiné 9,75
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella — *Snails, garlic butter, mozzarella*

Salade Caprese 10,25
Tomates, Fior di Latte et roquette, arrosés d'huile d'olive et d'une réduction de vinaigre balsamique — *Tomatoes, Fior di Latte and arugula, sprinkled with olive oil and a balsamic vinegar reduction*

Salade de Chèvre chaud 10,25
Tartinade de chèvre avec basilic sur croûtons, salade printannière, mélange de noix et vinaigrette à l'huile de noix — *Tartinade of goat cheese with basil on croutons, mixed salad leaves, mixed nuts and vinaigrette perfumed with the walnut oil*

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

① **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*

② **Mousseline de crevette et sésame**
Crevettes, fromage à la crème, sésame, mayonnaise, jus de lime
Shrimp, cream cheese, sesame, mayonnaise, lime juice

③ **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

Antipastis 15,25
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*

Antipastis végété 15,25
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 ● 15,45
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan — *Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano*

Escargots forestiers ● 15,45
Pesto, escargots, champignons, ail rôti, mozzarella, parmesan — *Pesto, snails, mushrooms, roasted garlic, mozzarella, parmesan*

Petite Nation ● 15,45
Pesto, poivrons, fromage de chèvre, tournesols — *Pesto, peppers, goat cheese, sunflower seeds*

La Grecque ● 16,75
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires — *Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives*

Végétarienne ● 16,75
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*

Végé ensoleillée ● 16,75
Sauce tomate, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, mangues, mozzarella — *Tomato sauce, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, mangoes, mozzarella*

Calabrese ● 16,75
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan — *Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan*

Rétro ● 16,75
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella

Aloha ● 17,75
Sauce BBQ, effioché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro*

Inferno ● 17,75
Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella
Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella

4 Fromages ● 17,75
Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan — *Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses*

Paysanne ● 17,75
Sauce tomate, prosciutto, champignons, figues, provolone — *Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese*

Danoise ● 17,75
Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal — *Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese*

La roquette ● 17,75
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 ● 17,75
Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon
Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon

Rustique ● 17,75
Sauce tomate, jambon fumé, concassé de tomates, emmenthal, oignons rouges, bacon et origan — *Tomato sauce, smoked ham, diced tomatoes, emmental cheese, red onions, bacon and oregano*

Nuovo!

La Véronique ● 18,45
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 ● 18,45
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 ● 18,45

Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates fraîches, mozzarella – *Tomato sauce, smoked chicken, bacon, fresh tomatoes, mozzarella*

Piccante ● 18,45

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*

Pisa ● 18,45

Sauce béchamel, poulet fumé, épinards, champignons, mozzarella, brie, bacon
Béchamel sauce, smoked chicken, spinach, mushrooms, mozzarella, brie and bacon

Tropicale ● 18,45

Sauce tomate, crevettes, mangues, coriandre, jalapenos, fontina, graines de sésame
Tomato sauce, shrimp, mangos, cilantro, jalapeños, fontina cheese, sesame seeds

Truite fumée et chèvre ● 18,45

Sauce béchamel, truite fumée, fromage de chèvre, oignons rouges, câpres, aneth
Béchamel sauce, smoked trout, goat cheese, red onions, capers, dill

La Tracy ● 19,45

Pesto aux tomates séchées, aubergines marinées, crevettes, champignons, piments
bananes et fromage Fontina – *Sun dried tomato pesto, pickled eggplants, shrimps, mushrooms, hot peppers and Fontina cheese.*

Nuovo!

La Natalie ● 19,45

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.*

Nuovo!

Pesto crevettes ● 19,45

Sauce pesto, crevettes, olives noires, fromage de chèvre – *Pesto sauce, shrimps, black olives, goat cheese*

Charcutière ● 19,45

Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella
Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella

St-Jacques ● 19,45

Sauce béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, palourdes, mozzarella
Béchamel sauce, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, clams, mozzarella



Pâtes

Lasagne bolognaise ● 19,45

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

Linguines aux crevettes et tomates ● 19,45

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*

Nuovo!

Gemelli truite et pesto ● 19,45

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 ● 20,45

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 ● 20,45

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 ● 20,45

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



Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette carbonara, vinaigrette crémeuse, **0,75**
vinaigrette légumes, vinaigrette piz'za-za, vinaigrette zorba
Balsamic reduction, carbonara vinaigrette, creamy vinaigrette,
vegetable 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

x2 pour les pâtes

Fines herbes

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, figues, 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
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

Panna cotta 5,75

Crème cuite à la vanille naturelle, servie avec coulis de fraises, cubes de mangue et un biscuit langue de chat – *Cream custard made with natural vanilla, served with strawberry coulis and a langue de chat biscuit*

Mousse au chocolat. 5,75

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 5,75

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 6,50

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 6,50

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

Tiramisu 6,75

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. 6,75

Un gâteau-biscuit sans gluten meringué aux noisettes, séparé par deux couches de glace à l'érable maison – *Gluten free hazelnut meringue cookie cake separated by two layers of home-made maple ice cream*

Gâteau au fromage et deux chocolats 7,75

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*



Boissons

Eau plate	3,00
<i>Flat water</i>	
Eau gazéifiée 355ml	3,75
<i>Carbonated water</i>	
Eau gazéifié 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>	
Expresso, americano, décaféiné.	4,00
<i>Espresso, americano, decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino	5,00
Café au lait.	5,45

BIÈRES EN FÛT

Archibald Matante	Québec, Canada, ale blonde américaine, 4.9%	7.25
Archibald Chipie	Québec, Canada, pale ale américaine, 5.0%	7.25
Archibald Joufflue	Québec, Canada, blanche belge, 4.2%	7.25
Goose Island	Chicago, États-Unis, india pale ale, 5.9%	7.25

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

Blanche de Chambly	Chambly, Canada, blanche belge, 5.0%	5.50
Fin du Monde	Chambly, Canada, ale triple fermentation, 9.0%	5.50
Maudite	Chambly, Canada, ale style abbaye double, 8.0%	5.50
Raftman	Chambly, Canada, ale au malt fumé à la tourbe, 5.5%	5.50
Éphémère aux pommes	Chambly, Canada, blanche aux fruits, 5.5%	5.50
Boréale Blonde	Blainville, Canada, ale fait d'orge malté pâle, 4.5%	6.25
Boréale Rousse	Blainville, Canada, ale, 5.0%	6.25
Boréale Noire	Blainville, Canada, ale, 5.5%	6.25
Boréale IPA	Blainville, Canada, ale, 5.5%	6.25
Boréale ISA des Chutes	Blainville, Canada, ale, 3.7%	6.25

BIÈRES DOMESTIQUES ET IMPORTÉES

Labatt 50	Ale, 5.0%	5.25
Budweiser	Lager, 5.0%	5.25
Bud Light	Lager légère, 4.0%	5.25
Stella Artois	Belgique, lager, 5.0%	8.25
Corona Extra	Mexique, lager, 4.7%	8.25
Kronenbourg 1664	France, Blanche, 5.0%	8.25
Moretti	Italie, lager, 4.6%	8.25

BIÈRES SANS GLUTEN ET OU SANS ALCOOL

Beck's <i>sans alcool</i>	Allemagne, lager, 0%	4.75
Glutenberg 0 <i>sans alcool</i>	Montréal, Canada, ale <i>sans gluten</i> , 0%	5.75
Glutenberg Blonde	Montréal, Canada, ale <i>sans gluten</i> , 4.5%	7.75

CIDRES

Du Minot, Mystique, Hemmingford, Canada, (McIntosh, Cortland, Empire, Spartan), effervescent, 250ml	7.50
Isastegi Sargardo, Basque, Espagne, (Variétés de pommes), plat, non-filtré, nature, ip, 750ml	19.00
Du Minot, La Bolée, non millésimé, (McIntoch, Lobo, Cortland), plat 750ml	32.00
Entre Pierre & Terre, Cidre rosé aromatisé (canneberge), effervescent, 750ml	6.50 32.00

VINS SANS ALCOOL

<i>Désalcoolisé blanc</i> , Torres Natureo, Vino de Mesa, Espagne, 2017, (Muscat)	19.00
<i>Désalcoolisé rosé</i> , Torres Natureo, Penedès, Espagne, 2017, (Syrah, Cabernet sauvignon)	4.75 19.50
<i>Désalcoolisé rouge</i> , Bonne nouvelle, Vin de France, non millésimé, (Merlot)	27.00

APÉRO EN SIMPLICITÉ

Kayak 19 vermouth blanc, 16%	6.25
Campari, liqueur amère, 25%	6.25
Cinzanno rosso, vermouth rouge, 15%	6.25
Château de Beaulon, AOC Pineau des Charentes, blanc 5 ans, 18%	6.25
Ricard SA, Pastis de Marseille, 45%	6.25
Chic choc, rhum épicé, 42,1%	6.25
Waxwing, dry gin, 41%	7.25
Madison Park, dry gin, 40%	7.25
Ungava, dry gin, 43,1%	7.25
Cirka Terroir, vodka, 40%	7.25

APÉRO À BASE DE VIN

Kir	Vin blanc et liqueur de cassis	7.75
Señorita	Vin blanc, tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple	9.50
Kir Royal	Mousseux et liqueur de cassis	9.50
Aperol Spritz	Mousseux, aperol et soda	9.50
Cassis tu veux?	Mousseux, cassis, jus de pamplemousse et eau gazeuse	9.50

APÉRO CLASSIQUE

Le Bloody	Vodka, gin ou tequila, clamato ou jus de tomates, tabasco, épices	7.75
Le Manhattan	Whisky, cinzanno rouge, bitters, cerise	9.00
Le Negroni	Gin, campari, vermouth rouge	9.00
Le Old fashioned	Bourbon, angostura, sirop simple	9.00
Martini Classique	Gin Bombay ou vodka Moskov, vermouth ou non et olives ou twist	9.50
Martini Master	Gin Madison, Ungava, Waxwing ou vodka Cirka, vermouth ou non, olives ou twist	11.75

APÉRO EN FRAÎCHEUR

Margarita	Tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple	7.75
Le Sour	Amaretto ou whiskey, jus de citron, sirop simple	7.75
Manchester	Porto, liqueur de melon, jus de canneberge, jus de lime	7.75
Mojito	Rhum blanc, menthe, sirop simple, soda et lime	8.50
Moscow Mule	Vodka, jus de lime et bière de gingembre	7.75
Long Island Ice The	Gin, vodka, rhum blanc, tequila, triple sec, jus de citron, cola	8.50
Cosmopolitain	Vodka, grand marnier, jus de canneberge et de lime	9.50

SANGRIA

Sangria rouge	Vin rouge, offley rei, triple sec, jus orange, 7-up	7.00	24.00
Sangria blanche	Vin blanc, cabral blanc, triple sec, jus ananas, 7-up	7.00	24.00
Sangria rosé	Vin rosé, brandy, rhum blanc, jus (pamplemousse, canneberge), Ginger Ale	7.00	24.00

PORTOS

Vallegre Cabral, Branco Fino, non millésimé, (Malvasia Fina, Rabigato, Arinto, Gouveio, Codega)	5.00	36.00
Sogrape, Offley Tawny REI, non millésimé, (assemblage/blend)	5.00	36.00
W. & J. Graham's, Six Grapes, non millésimé, (Touriga nacional)	6.00	59.00
W. & J. Graham's, Tawny 10 ans, Old Vines	7.00	65.00
Warre's Otima, Tawny 20 ans, (Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz)	12.00	90.00

VENDANGES TARDIVES, VINS DE LIQUEURS

Domaine de Valcros, Banyuls, Languedoc, France, Hors d'Âge, (Grenache, Grenache gris, Mourvèdre)	5.00	36.00
Monchiero Carbone D'Asti, 2011, (Moscato), ip		47.00
Château les Pins Rivesaltes, 2005, (Grenache noir), ip		51.00
Domaine de la Tour, Banyuls, 2007, Vendanges tardives, ip 500ml		61.00

CIDRE DE GLACE

Domaine Neige, Cidre de Glace, Première, non millésimé, pommes variées	6.00	55.00
Cryomalus Cidre de Glace, 2007, Cidre de glace, ip, 375ml	7.50	69.00

DIGESTIF EN LÉGÈRETÉ

Stinger	Crème de menthe, cognac V.S.	6.75
White russian	Vodka, liqueur de café, lait	6.75
Black russian	Vodka, liqueur de café	6.75
Espressotini	Vodka, Liqueur de café, espresso court	6.75

CAFÉS ALCOOLISÉS

Africain	Amarula, café, sucre, chantilly	7.25
B-52	Grand-marnier, liqueur de café, crème irlandaise, café, sucre, chantilly	7.25
Brésilien	Grand-marnier, liqueur de café, brandy, café, sucre, chantilly	7.25
Espagnol	Liqueur de café, brandy, café, sucre, chantilly	7.25
Grec	Sambuca, crème irlandaise, café, sucre, chantilly	7.25
Irlandais	Jameson, irish mist, café, sucre, chantilly	7.25
Italien	Sambuca, frangelico, café, sucre, chantilly	7.25
Québécois	Sortilège, café, sucre, chantilly	7.25
Mexicain	Tequila, liqueur de café, sucre, chantilly	7.25
Monte Cristo	Amaretto, brandy, triple sec, café, sucre, chantilly	7.25
Aux 4 Jéudis	Calvados, frangelico, sucre, chantilly	7.25
Thé aux bleuets	Grand Marnier, amaretto, thé	7.25

DIGESTIF

Liqueurs

Distillerie Mariana Avril, Liqueur d'amande et noyau	6.25
Les Subversifs, La Crème Menthe de Isabelle, 24%	6.25
The Drambuie Liqueur Co.Ltd., Drambuie, liqueur d'herbe, 40%	6.25
DCM SPA, Frangelico, boisson aux noisettes, 20%	6.25

Crèmes

Southern Lquor co, Amarula, Crème de marula	6.25
R. & A. Bailey & Co., Bailey's, Crème irlandaise	6.25

Cognac, Armagnac, Brandy

Maison d'Eaubonne Cie, Brandy V.S.O.P., 40%	6.25
Cie d'Armagnac St-Vivant Martiniquaise, AOC Armagnac, V.S.	6.25
Marnier-Lapostolle SA, Grand Marnier, 40%	7.25
Calvados Boulard, AOC Calvados Pays d'Auge, Boulard Grand Solage, 40%	7.25
Cognac Gautier, AOC Cognac, V.S., 40%	7.25
Courvoisier SA, AOC Cognac, Courvoisier V.S.O.P., 40%	12.25

Scotch, Whiskey, Rye, Bourbon

The Bulleit Distilling, Bulleit bourbon, Frontier whiskey, 45%	6.25
Gibson Finest 12 ans, Whiskey canadien, 40%	6.25
John Jameson & Son, Jameson whiskey irlandais, 40%	6.25
George Ballantine & Son Ltd, Ballantine Finest, blended scotch whisky, 40%	7.25
William Grant & Sons Distillers Ltd, Highlands, Glenfiddich, single malt 12 ans, 40%	8.25
The Glenmorangie Distillery, Highlands, Glenmorangie, single malt 10 ans, 40%	8.25

Aures

Tequila La Arentina Especial Gold, 40%	6.25
Castagner, Grandi Cru, Grappa prosecco morbida, 37,5%	12.25