

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 pense 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'

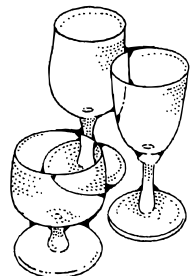
Plus de 25 ans de pizzas fines et de vins savoureux

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 plate	4,00
<i>Flat water</i>	
Eau gazéifiée 355 ml	6,00
<i>Carbonated water</i>	
Eau gazéifiée 750 ml	4,00
<i>Carbonated water</i>	
Lait, jus orange, jus canneberge, limonade, thé glacé	4,00
<i>Milk, orange juice, cranberry juice, lemonade, iced 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
<i>San Pellegrino : Limonata, aranciata, melograno</i>	
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
<i>Cappuccino</i>	
Café au lait	5,45
<i>Café au lait</i>	

Salades



Extra 3 baguettes disponibles + 2,75

Extra 3 baguettes available +2,75

Salade du jour	●	6,95
Informez-vous auprès de votre serveur pour en connaître la composition		
<i>Ask your server for information on its composition</i>		
Salade Piz'za-za	●	9,75
Mélange de laitue printannière, oignons rouges, coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, vinaigrette Piz'za-za		
<i>Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke hearts, parmesan shavings, Piz'za-za vinaigrette</i>		
Salade de betteraves et chèvre	●	10,75
Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, graines de tournesol, mayonnaise carbonara		
<i>Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds, carbonara mayonnaise</i>		
Salade de légumes	●	10,75
Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, tomates, olives noires, vinaigrette Zorba		
<i>Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes and black olives, Zorba vinaigrette</i>		
Salade Jos-Montferrand	●	10,75
Épinards, feta, fraises, mélange de noix, huile d'olive, oignons verts, huile de noix, vinaigre balsamique		
<i>Spinach, feta cheese, Quebec apples, mixed nuts, olive oil, green onions, walnut oil, balsamic vinegar</i>		
Salade Zorba	●	10,75
Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, olives noires, vinaigrette Zorba		
<i>Spinach, feta cheese, Quebec apples, mixed nuts, olive oil, green onions, walnut oil, balsamic vinegar</i>		

{ 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 Carbonara	☐ 10,75
Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, parmesan, mayonnaise carbonara	● 19,75
<i>Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions, parmesan, creamy garlic mayonnaise</i>	
Salade de poulet fumé	● 23,00
Poulet fumé, servi sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Zorba	
<i>Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, Zorba vinaigrette</i>	
Salade de truite fumée	● 23,00
Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Piz'za-za	
<i>Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette</i>	
Salade aux fruits de mer	● 23,00
Crevettes et pétoncles servis sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Piz'za-za	
<i>Shrimp and scallops served on our Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette</i>	
Salade de canard confit	● 25,00
Épinards, fromage de chèvre, olives noires, mélange de noix, canard confit, huile d'olive, huile de noix, vinaigre balsamique	
<i>Spinach, goat cheese, black olives, mixed nuts, duck confit, olive oil, walnut oil, balsamic reduction</i>	



{ 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 gratinés 12,50

Escargots, beurre à l'ail, mozzarella

Snails, garlic butter, mozzarella

Salade Caprese 15,25

Tomates, bocconcinis et roquette, arrosés d'huile d'olive et d'une réduction de vinaigre balsamique

Tomatoes, bocconcinis and arugula, sprinkled with olive oil and a balsamic vinegar reduction

Crostini de chèvre chaud et sa salade 15,25

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 walnut oil perfumed vinaigrette

Solo : 9,00 – Duo : 15,00 – Trio : 20,00

Servies avec croûtons et chips de pâte à pizza

Served with croutons and pizza crust chips

Parfait de foies de volaille

①

Terrine de foies de volaille, avec d'érable, liqueur Sortilège, thym et échalote

Chicken liver terrine with maple syrup, Sortilège liqueur, thyme and shallots

Trempe de poivrons rôtis et feta

②

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

Rillette de truite fumée

③

Truite fumée, beurre, crème, jaune d'oeuf, échalote, assaisonnements

Smoked trout, butter, cream, egg yolk, seasoning

Antipasti - Version végétarienne disponible ● 20,50

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

Fromage et partage ● 26,00

Capicollo, prosciutto, calabrese, olives noires, cornichons, oignons marinés, artichauts, brie, Emmenthal, provolone, oeuf entier, tomates cerises

Capicollo, prosciutto, calabrese, black olives, pickles, pickled onions, artichokes, brie, Emmenthal, provolone, hard boiled egg, cherry tomatoes

Les aliments sans gluten peuvent être sujets à une contamination croisée.

Gluten free foods can be subject to cross contamination.

Nous ne pouvons garantir que les aliments provoquant des allergies ne subiront pas de contamination croisée

We cannot guarantee that foods or ingredients that cause allergies will not be cross-contaminated.

Entrée / Appetizer ●

Plat principal / Main course ●

Pizzas



Pâte à pizza sans gluten + 3,85

Gluten free pizza dough + 3,85

- Margarita** ● 13,00
Sauce tomate, mozzarella, origan
Tomato sauce, mozzarella, oregano
- Napolitaine** ● 13,00
Tomates italiennes, ail, basilic frais, mozzarella, parmesan
Stewed tomatoes, garlic, basil, mozzarella, parmesan
- Alsacienne** ● 20,50
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan
Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano
- La Grecque** ● 22,00
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires
Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives
- Végétarienne** ● 22,00
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** ● 22,00
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan
Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan
- Rétro** ● 22,00
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella
- Aloha** ● 23,25
Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre
BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro
- Dionysos** ● 23,25
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

Hawaïenne	●	23,25
Sauce tomate, capicollo, ananas, jalapenos, mozzarella, bacon		
<i>Tomato sauce, capicollo, pineapple, jalapenos, mozzarella, bacon</i>		
Inferno	●	23,25
Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella		
<i>Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella</i>		
4 Fromages	●	23,25
Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan		
<i>Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses</i>		
Paysanne	●	23,25
Sauce tomate, prosciutto, champignons, figues, provolone		
<i>Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese</i>		
Danoise	●	23,25
Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal		
<i>Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese</i>		
La Roquette	●	23,25
Huile d'olive, prosciutto, mozzarella, réduction de vinaigre balsamique, roquette, concassé de tomates et oignons rouges		
<i>Olive oil, prosciutto, mozzarella cheese, balsamic vinegar reduction, arugula, diced tomatoes and red onions</i>		
Toscane	●	23,25
Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon		
<i>Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon</i>		
Alfredo	●	24,25
Béchamel, ail rôti, poulet fumé, bacon, mozzarella, parmesan, oignons verts		
<i>Béchamel, roasted garlic, smoked chicken, bacon, mozzarella, parmesan cheese, green onions</i>		
La Véronique	●	24,25
Pesto aux tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives noires, fromage de chèvre, bocconcini et calabrese		
<i>Sun dried tomato pesto, artichoke hearts, black olives, goat cheese, bocconcini and calabrese.</i>		

La Club	●	24,25
Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates, mozzarella		
<i>Tomato sauce, smoked chicken, bacon, tomatoes, mozzarella</i>		
Piccante	●	24,25
Huile épicee, capicollo, calabrese, oignons rouges, tomates fraîches, poivrons rôtis, jalapenos, mozzarella et parmesan		
<i>Spiced oil, capicollo, calabrese, red onions, fresh tomatoes, roasted peppers, jalapeños, mozzarella and parmesan</i>		
Tropicale	●	24,25
Sauce tomate, crevettes, mangues, coriandre, jalapenos, emmenthal, graines de sésame		
<i>Tomato sauce, shrimp, mangos, cilantro, jalapeños, emmenthal cheese, sesame seeds</i>		
Truite fumée et chèvre	●	24,25
Béchamel, truite fumée, fromage de chèvre, oignons rouges, câpres, aneth		
<i>Béchamel, smoked trout, goat cheese, red onions, capers, dill</i>		
La Natalie	●	25,50
Pesto et miel, poulet fumé, tomates, oignons rouges, bacon et mozzarella		
<i>Pesto and honey, smoked chicken, tomatoes, red onions, bacon and mozzarella.</i>		
Pesto crevettes	●	25,50
Sauce pesto, crevettes, olives noires, fromage de chèvre		
<i>Pesto sauce, shrimps, black olives, goat cheese</i>		
Charcutière	●	25,50
Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella		
<i>Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella</i>		
St-Jacques	●	25,50
Béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, mozzarella, aneth, basilic		
<i>Béchamel, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, mozzarella, dill, basil</i>		
Bellissima	●	25,50
Confit d'oignon, cuisse de canard confit, fromage de chèvre, roquette, réduction de pomme-grenade		
<i>Onion confit, duck leg confit, goat cheese, aragula, pomegranate reduction</i>		

Pâtes

Lasagne bolognaise ● 24,25

Sauce bolognaise, ricotta, mozzarella et basilic

Meat and capicollo sauce, ricotta, mozzarella and basilic

Linguinis aux crevettes et tomates ● 24,25

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 ● 24,25

Pesto, béchamel, truite fumée, tomates séchées, mélange de noix, parmesan

Pesto sauce, Béchamel, smoked trout, dried tomatoes, mixed nuts, parmesan

Linguinis aux merguez ● 24,25

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

Linguinis au prosciutto ● 25,25

Champignons, olives noires, fromage de chèvre, prosciutto, huile d'olive, ail rôti, vinaigre de vin blanc, origan

Mushrooms, black olives, goat cheese, prosciutto, olive oil, roasted garlic, white wine vinegar, oregano

Gemelli au poulet - sauce rosée ● 25,25

Sauce rosée, poulet fumé, poivrons rôtis, champignons, épinards, parmesan, basilic et ail

Rosée sauce, smoked chicken, roasted peppers, mushrooms, spinach, parmesan, basil and garlic




Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette Carbonara, vinaigrette Piz'za-za, vinaigrette Zorba <i>Balsamic reduction, Carbonara, Piz'za-za or Zorba vinaigrette</i>	0,85
Béchamel, crème fraîche, crème sûre, sauce bbq, sauce tomate <i>Balsamic reduction, Carbonara, Piz'za-za or Zorba vinaigrette</i>	1,25
Pesto, pesto & miel, pesto aux tomates séchées <i>Pesto, pesto & honey, sundried tomato pesto</i>	2,25

Fines Herbes

 X 2 pour les pâtes

Aneth, basilic, coriandre, origan <i>Dill, basil, cilantro, oregano</i>	0,85
--	-------------

Légumes

Aubergines marinées, ail haché, ail rôti, câpres, champignons, citron, courgettes, épinards, jalapeños, oignons rouges, oignons verts, piments bananes, poivrons, roquette <i>Marinated eggplant, minced garlic, roasted garlic, capers, mushrooms, lemon, zucchini, spinach, jalapeños, red onions, green onions, banana peppers, peppers, arugula</i>	1,25
Ananas, figues, mangues, olives noires entières, olives noires tranchées, olives vertes, poivrons rôtis, tomates concassées tomates en filets, tomates séchées, tomates tranchées <i>Pineapple, figs, mangoes, whole black olives, sliced black olives, green olives, roasted peppers, crushed tomatoes, fillet tomatoes, sundried tomatoes, sliced tomatoes</i>	1,65
Cœurs d'artichauts, betteraves marinées, oignons confits <i>Artichoke hearts, marinated beets, candied onions</i>	2,25

Fromages

Emmenthal, mozzarella, parmesan en copeaux, parmesan râpé	2,25
<i>Emmenthal, mozzarella, chopped parmesan, grated parmesan</i>	
Brie, fontina, provolone	2,75
<i>Brie, fontina, provolone</i>	
Feta, bocconcini, fromage de chèvre	3,25
<i>Feta, bocconcini, goat cheese</i>	

Protéines

Anchois, graines de tournesol, graines de sésame, œuf dur	2,25
<i>Anchovies, sunflower seeds, sesame seeds, hard-boiled egg</i>	
Bacon émietté, bacon en tranche, capicollo, escargots,	2,75
<i>jambon fumé, calabrese, pepperoni</i>	
<i>Crumbled bacon, sliced bacon, capicollo, snails, smoked ham, calabrese, pepperoni</i>	
Chorizo, crevettes, mélange de mer, mélange de noix, merguez,	5,50
<i>poulet effiloché, poulet fumé, prosciutto, truite fumée</i>	
<i>Chorizo, shrimps, sea mix, nut mix, merguez, pulled chicken, smoked chicken, prosciutto</i>	

Autres

Chips de pâte à pizza	2,25
<i>Pizza dough chips</i>	
Baguettes de pâte à pizza (3)	2,75
<i>Pizza dough baguettes (3)</i>	
Pâte pizza à l'ail, pâtes sans gluten et pâte à pizza sans gluten	3,85
<i>Garlic pizza dough, gluten-free dough and gluten-free pasta</i>	
Pâte pizza à l'ail gratinée	5,50
<i>Garlic pizza dough au gratin</i>	

Desserts

Mousse au chocolat	7,50
Recette belge confectionnée avec les chocolats les plus fins du monde, servie avec un biscuit langue de chat	
<i>Belgian recipe made with the finest chocolates in the world, served with a langue de chat biscuit</i>	
Dolomites	7,50
Choix de deux boules glacées : sorbet, gelato ou crème glacée faits maison, au choix du chef, servies avec un biscuit langue de chat	
<i>Choice of two frozen delicacies, home made sorbet, gelato or ice cream, our chef's choice. Served with a langue de chat biscuit</i>	
Tarte au citron	8,25
Toute la saveur d'un citron dans une bouchée... servie avec crème fouettée	
<i>Full lemon flavour in every mouthful... served with whipped cream</i>	
Tarte au massepain	8,25
Pâtisserie au fin goût d'amandes servie avec coulis de fraises	
<i>Pastry with a delicate hint of almonds served with strawberry coulis</i>	
Tiramisu	8,75
Biscuits doigts de dames relevés de notre café espresso, étagés et entrecoupés de fromage mascarpone parfumé à la liqueur de Kahlua	
<i>Ladyfinger biscuits flavoured with our espresso coffee, layered with Kahlua flavoured mascarpone cheese</i>	
Dacquoise aux noisettes et à l'érable	8,75
Biscuit meringue aux noisettes et glace à l'érable maison - Sans Gluten	
<i>Hazelnut meringue cookie and homemade maple ice cream - Gluten free</i>	
Ferrero	9,75
Chausson à la tartina de noisette et cacao et au fromage mascarpone, banane et coulis de chocolat	
<i>Hazelnut spread with cocoa and mascarpone cheese turnover with banana and chocolate coulis</i>	
Gâteau au fromage et deux chocolats	9,75
Un savoureux mélange de fromage à la crème aux chocolats blanc et noir, recouvert d'une ganache au chocolat servi avec coulis de fraises	
<i>A mouth-watering mix of white – and dark – chocolate flavoured cream cheese, covered with chocolate icing and served with strawberry coulis</i>	