

## ENTRÉES

<b>CALMARS FRITS</b> (Fried calamari)	12
<b>SUPPLI ELENA</b> Croquettes de riz frit à la romaine, veau braisé et prosciutto, champignons (Roman style fried rice croquette)	10
<b>PALLOTE MARCOVECCHIO</b> Boulettes de viande (Meat balls)	11
<b>SALADE MARCHÉ JEAN-TALON</b> (Jean-Talon market salad)	12
<b>SALADE DE PIEUVRE</b> Fenouil et pommes de terre (Octopus, fennel, potato salad)	14
<b>SALADE CONSERVA</b> Thon Albacore, poivrons, légumes marinés, olives, croûtons (Albacore tuna, bell peppers, marinated vegetables, olives, croutons)	14
<b>SALADE GEMA</b> Betteraves Roties en croute de sel, mozzarella di bufala du Québec (Beets roasted in salt, Quebec mozzarella di bufala)	15
<b>ZAMPINA PUGLIESE</b> Saucisse maison Apulia, rapinis poêlés, vinaigre de pommes tardives (Homemade Pugliese sausage, sautéed rapini, late harvest apple vinegar)	13

## PIZZAS

<b>1889</b> Sauce tomate, basilic, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, basil)	15
<b>JENN</b> Sauce tomate, basilic, pecorino, Mozzarella di bufala du Québec, ail, origan (Tomato sauce, basil, pecorino, Quebec Mozzarella di bufala, garlic, oregano)	16
<b>STEFANO</b> Mozzarella di bufala du Québec, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, menthe (Quebec mozzarella di bufala, Taleggio, pecorino, Gorgonzola, mint)	21
<b>YANN</b> Sauce tomate, pepperoni maison mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Quebec mozzarella di bufala, homemade pepperoni)	18
<b>CAPRICCIOSA</b> Sauce tomate, jambon, champignons, oignons rouges, artichauts marinés, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, ham, mushrooms, red onions, marinated artichokes, Quebec mozzarella di bufala)	20
<b>EMILIA</b> Champignons, lardo, pecorino crème infusée aux oignons et thym (Mushrooms, lardo, pecorino onion and thyme infused cream)	19

## PIZZAS

<b>MENINA</b> Épinards, pâtes d'anchois, câpres, olives, pecorino, oignons, mozzarella di bufala du Québec (Spinach, anchovies paste, capers, olives, pecorino, onions, Quebec mozzarella di bufala)	18
<b>RULIANO</b> Poireaux fondants, fontina, confit de prosciutto (Melted leeks, confit prosciutto, fontina)	22
<b>GIOVANNI DELUXE</b> Sauce tomate (tomato sauce), Pallote, pepperoni, porchetta, lardo, mozzarella di bufala du Québec (Quebec mozzarella di bufala)	21
<b>BARI</b> Sauce tomate, saucisse zampina, rapini, olives, ricotta salata (tomato sauce, zampina sausage, rapini, olives, ricotta salata)	18
<b>IMPASTO</b> Porchetta, piments cerises forts, Caciocavallo fumé, salsa verde (Porchetta, hot cherry peppers, smoked Caciocavallo, salsa verde)	19
<b>HAWAÏENNE</b> Sauce tomate, Jambon à l'érable fumée maison, ananas rôtis au four, huile épiciée, mozzarella di bufala du Québec (Tomato sauce, Homemade smoked maple ham, oven roasted pineapples, Quebec mozzarella di bufala, HOT pepper oil)	20
<b>VETRI</b> Mortadella maison, pecorino, pesto de pistaches, mozzarella di bufala du Québec (Homemade Mortadella, pecorino, pistachio pesto, Quebec mozzarella di bufala)	22

### PIZZA DU MOIS / PIZZA OF THE MONTH

#### " L' AUTOMNE "

**BOULANGERIE AUTOMNE**  
6500, AVE. CHRISTOPHE-COLOMB

LES CHEF BOULANGERS SETH GABRIELSE, JULIEN ROY  
NOUS ONT CONCOCTÉ CETTE BELLE CRÉATION POUR LE  
MOIS DE MARS

SUR UNE PÂTE FORMULÉE PAR AUTOMNE, QUI  
FAITE AVEC FARINE INTÉGRALE FRAÎCHEMENT  
MOULU À LA BOULANGERIE.

CRÈME DE COURGE BUTTERCUP, BACON  
OIGNONS ROUGES, PARMIGIANO REGGIANO  
PACANES, POMME ACIDULÉE,  
MÉLANGE DE FINES HERBES

BUTTERCUP SQUASH CREAM, BACON  
RED ONION, PARMIGIANO REGGIANO  
PECANS, ACIDULATED APPLES, HERB MIX

**24 \$**

ESSAYEZ-LA AVEC UN VERRE DE | TRY IT WITH A GLASS OF :

GAVI DEL COMUNE DI GAVI, ROVERETO, PICOLLO ERNESTO, DOCG 2018 (5oz)  
11\$

**NOS CHARCUTERIES SONT FAITE MAISON**  
**ALL YOUR CHARCUTERIES ARE HOME MADE**