



La Piazza

ENTRÉES APPETIZERS

Tartare de saumon à l'orange, servi avec chips de bagel 

\$16 100gr
\$28 200g

Salmon tartare with orange supremes, served with bagel chips

Tartare de mignon de boeuf aux avocats, avec caviar de moutarde et huile de truffes, servi avec croûtons

\$18 100gr
\$32 200g

Beef tartar with avocado, mustard caviar and truffle oil, served with croutons

Panacotta au yogourt grec; mozzarella, tomates, asperges, huile de persil, fleur de sel & croûtons de pain maison

\$17

Greek yogurt panacotta; mozzarella, tomato, asparagus, parsley oil, salt flower, house croutons

*Contient de la gélatine / Contains gelatin

Duo de calmars croustillants servis avec une mayonnaise épicée Sambal Oelek 

\$18

Crispy calamari duo, Sambal Oelek spicy mayonnaise

Potage du jour

\$8

Soup of the day

Potage minestrone   

\$12

Minestrone soup

Soupe à l'oignon classique

\$15

Classic onion soup

Antipasto du chef pour 2

\$70

Chef's antipasto for 2

REPAS MAIN COURSE

Raviolis au fromage et champignons, sauce crémeuse aux truffes noires

\$28

Cheese and mushroom raviolis, creamy black truffle sauce

Risotto au homard et Fior Di Late, sauce homardine

\$45

Lobster and Fior Di Late risotto, lobster sauce

Spaghetti classique, sauce tomates et basilic  

\$22

Classic spaghetti, tomato sauce and basil

Pâtes du jour

\$26

Pasta of the day

*Pennes sans - gluten disponibles pour toute option de pâtes

*Gluten-free penne available for all pasta options

Burger La Piazza; pain brioché, boeuf AAA, roquette, champignons portobello, bacon, cornichons, fromage Monterey Jack et mayonnaise paprika & érable, servi avec frites, rondelles d'oignons ou salade verte

\$23

Burger La Piazza; brioche bread, AAA beef, arugula, portobello mushrooms, bacon, pickles, Monterey Jack cheese and paprika & maple mayonnaise, served with fries, onion rings or green salad

Club sandwich de notre rôtisserie, servi avec salade de chou, cornichons et frites, rondelles d'oignons ou salade verte 

\$21

Club sandwich from our rotisserie served with coleslaw, pickles and fries, onion rings or green salad

Salade César classique

\$14

Classic ceasar salad

Poulet grillé

+\$15

Grilled chicken

Saumon grillé

+\$14

Grilled salmon

Salade niçoise au thon rouge  

\$23

Niçoise salad with red tuna

Verdurette du marché et tomates confites, vinaigrette balsamique  

\$12

Green salad and tomato confit, balsamic dressing 

Assiette de fromages, sélection de 4 fromages, compote de fruits maison et noix mélangées

\$18

Cheese plate, selection of 4 cheeses, fruits purée and mixed nuts

Planche de charcuteries; sélection de charcuteries, cornichons, moutarde à l'ancienne et croûtons 

\$18

Charcuterie board; selection of charcuteries, pickles, old style mustard and croutons

Escargots en coquille (6), farçis au bourguignon 

\$20

Escargots in its shell (6), stuffed bourguignon style



La Piazza

Cuisse de canard confite au thym, polenta crémeuse au safran, carottes vanillées, servie avec une sauce au vin rouge et cassis \$42

Duck thigh confit with thyme, creamy saffron polenta, carrots lightly flavored with vanilla, served with a red wine and blackcurrant sauce

Filet mignon de boeuf AAA 8 oz; choix de sauce Bordelaise, sauce aux champignons ou sauce au poivre vert, servi avec légumes et pommes de terre du jour \$50

AAA beef filet mignon 8 oz; choice of Bordelaise sauce, mushroom sauce or green pepper sauce, served with vegetables and potatoes of the day

Foie Gras poêlé +\$12
Seared Foie Gras

Faux filet du chef AAA 10 oz grillé au thym; choix de sauce Bordelaise, sauce aux champignons ou sauce au poivre vert, servi avec légumes et pommes de terre du jour \$40

Chef's AAA sirloin 10 oz, grilled with thyme; choice of Bordelaise sauce, mushroom sauce or green pepper sauce, served with vegetables and potatoes of the day

Foie Gras poêlé +\$12
Seared Foie Gras

Morue noire poêlée marinée au miso blanc, asperges poêlées, beignets de choux fleur, kale frit, sauce aux noisettes \$40

Black cod marinated in white miso, asparagus, cauliflower fritters, fried kale, hazelnut sauce

Poke bol; riz, avocat, concombres, carottes, maïs, edamames, ananas, nouilles de riz frites et mayonnaise épicée 

Poke bowl; rice, avocado, cucumbers, carrots, corn, edamame, pineapple, fried rice noodles and spicy mayonnaise

Saumon grillé \$25
Grilled salmon

Crevettes Thaï \$25
Thai shrimp

Thon grillé \$27
Grilled tuna


Plat du jour

Meal of the day

PM

LES À CÔTÉS




THE SIDES

Asperges au parmesan (5)  \$9
Parmesan asparagus

Purée de pommes de terre au citron  \$6
Lemon mashed potatoes

Poêlée de champignons rôtis   \$7
Roasted mushrooms

Pommes de terres frites   \$6
Fries

Pommes de terre grelot, ail et romarin    \$6

Garlic and rosemary baby potatoes

PIZZAS

Pepperoni & fromage; sauce tomates, pepperoni & mozzarella \$22
Pepperoni & cheese; tomato sauce, pepperoni & mozzarella

Toute garnie; sauce tomates, pepperoni, poivrons, champignons & mozzarella \$24
All dressed; tomato sauce, pepperoni, peppers, mushrooms & mozzarella

Végétarienne; sauce tomates, champignons, poivrons, olives, roquette & mozzarella \$24
Vegetarian; tomato sauce, mushrooms, peppers, olives, arrugula & mozzarella

Margherita; sauce tomates, huile d'olive, parmesan, basilic & Fior Di Late \$24
Margherita; tomato sauce, olive oil, parmesan, basil & Fior Di Late

Saucisses italiennes & rapini; sauce tomates, rapinis, saucisses italiennes, piments forts, mozzarina & parmesan \$25
Italian sausages & rapinis; tomato sauce, rapinis, italian sausages, hot peppers, mozzarina & parmesan

Foccacia; huile d'olive, ail, romarin & parmesan \$20
Foccacia; olive oil, garlic, rosemary & parmesan

DESSERTS

Crème brûlée à l'érable  \$12

Maple crème brûlée

Clafoutis classique aux bleuets et amande \$12

Blueberry and almond classic clafoutis

Assiette de fruits de saison et biscotti   \$9

Seasonal fruits plate and biscotti

Gâteau au chocolat avec dattes (végétalien)    \$14

Chocolate cake with dates (vegan)

Gâteau au fromage et carottes avec caramel \$12

Carrot and caramel cake

Gelato au choix \$8

Gelato at a choice

Dessert du jour \$9

Dessert of the day



La Piazza