

Menu

ENTRÉES

Soupe du jour	8	 Frites truffe et parmesan	12
Salade César du Fogo	12	Frito Misto	24
Laitue romaine, vinaigrette maison, lardons, croûtons		Calmars, crevettes, panure citron et poivre servi avec gingembre mariné et marinara	
 Verrine de crevette géante	16	 Pieuvre grillée	24
Sauce vierge et croûtons		Sur un nid de fenouil et orange sanguine	
Tataki de thon en croûte de sésame	19	Ailes de poulet (8/12/24)	14/21/39
Sauce ponzu, sauce wafu		• Sautées au miel et samba oelek	
Burrata	22	• Sautées à la sauce piri-piri	
Fruits des champs, tomates, crumble, menthe fraîche		• Sautées à la sauce BBQ maison	
		• Sel et poivre avec 1 choix de sauce	
		Extra sauce	3

PIZZAS FOUR À BOIS


Rosso

La Parma	26	Calzone	22
Sauce tomate San Marzano prosciutto, tomates confites et burrata		Sauce tomate San Marzano, char de saucisse italienne, oignons, poivrons rôtis, Fior di latte	
La Calabrese	23	La Faro	24
Sauce tomate San Marzano, capicollo, pancette, Nduya, oignons, olives vertes, oregano de calabria, Fior di latte		Sauce tomate San Marzano, poulet, chorizo portugais, piri-piri, poivrons rôtis et mozzarella fumé	
La Tutti	24	La Margherita	21
Sauce tomate San Marzano, pepperoni, champignons, poivrons rouges, fromage mozzarella		Tomates San Marzano, basilic frais, huile d'olive, Fior di latte	
La Roma	23	Extras pour les pizzas	
Sauce tomate San Marzano, pepperoni, fromage mozzarella		• Burrata	17
		• Pesto	3

Bianca




La Tartufo	24	La Primavera	23
Huile d'olive, champignons sauvages, truffes, roquette, parmesan et Fior di latte		Huile d'olive, zucchini, noix de pin, pesto et fromage de chèvre	
La Lucania	23	Extras pour les pizzas	
Huile d'olive, chair de saucisse italienne, rappini, Nduya et Fior di latte		• Burrata	17
		• Pesto	3

SALADES REPAS

 Salade du moment	Prix du marché
Salade César	19
Laitue romaine, vinaigrette maison, lardons, croûtons	
 Poke bol au thon en croûte de sésame	27
Edamames marinés, carottes, choux rouges, concombre, radis, riz et gingembre	
Extra poulet	9
Extra crevette	10

Menu

VIANDES ET POISSONS


 Arrivages frais du jour	Prix du marché	Steak frites	46
 Tartare de saumon	34	Faux-filet de boeuf AAA Northern Gold 14 oz, vieilli 60 jours et un choix de sauce inclus	
servi avec frites et croûtons extra croûton : 1\$		Filet mignon grillé	52
 Tartare de boeuf	36	AAA Northern Gold, servi avec accompagnement du moment et un choix de sauce inclus	
servi avec frites et croûtons extra croûtons : 1\$		Tomahawk de boeuf	Prix du marché
Bavette de boeuf	38	Sur demande	
servi avec frites et un choix de sauce			

POULET PORTUGAIS ET CÔTES LEVÉES


Servis avec frites ou pommes de terre portugaises

1/4 de poulet, cuisse	17	1/4 de poulet, poitrine	19
2 cuisses	23	Demi poulet	25
Côtes levées	31	Créez votre combo	
		Extra 1/2 côte levée	15
		Extra 8 ailes de poulet	14

POUTINES

Poutine classique	18	 Poutine à la truffe	24
Poutine portugaise	22	Sauce foie gras et fromage reggiano	
Poulet portugais, saucisse chorizo, sauce demi-glace et fromage en grains		Poutine à la viande fumée	22
		Viande fumée, sauce demi-glace et fromage en grains	

PÂTES

Pâtes du jour	Prix du marché	 Risotto du jour	Prix du marché
Pâtes végétal du jour	Prix du marché	Extras	
		Poulet	8
		Crevette	10

DESSERTS

		Combo café & dessert	
Pizza au nutella	10		11
Gâteau aux carottes, fromage et caramel	10		11
Beignets au caramel salé	10		11
Pastel de Nata	10		11

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Fogo	10	15
Frangelico et Carolans		
Café brésilien	10	15
Grand Marnier, Tia Maria et St-Rémy V.S.O.P		
Café espagnol	10	15
Tia Maria et St-Rémy V.S.O.P		
Café irlandais	10	15
Busker, Irish Mist		
Café jamaïcain	10	15
Bacardi Superior, Tia Maria et Amarula		
Pick me up	10	15
Carolans, Frangelico, espresso		
Café coureur des bois	10	15
Café, coureur des bois		

CAFÉS NESPRESSO

Espresso court ou allongé	5	12
Cappuccino	6	13
Latte	7	14