



Bottega Louie Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

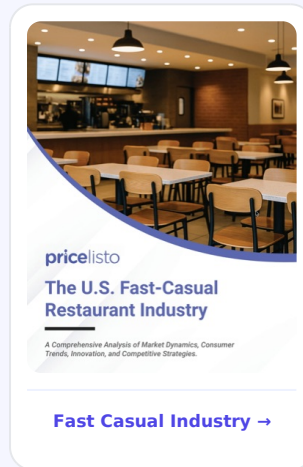
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked For You	
ITEM	PRICE
Eggs Any Style Des œufs préparés selon votre choix accompagnés de saucisse de porc, bacon fumé, pommes de terre rôties, pain grillé et...	\$18.00
Fiji Water false	\$2.50
Egg Sandwich Deux œufs frits accompagnés de cheddar Tillamook fondant et de délicieux morceaux de bacon fumé, servis sur un pain Kais...	\$16.00
Smoked Salmon Plate Fines tranches de saumon fumé d'Écosse accompagnées de fromage à la crème, tomates fraîches, concombres persans, cornich...	\$18.00
Pork Sausage Saucisse de porc parfumée au fenouil et à l'orange, accompagnée d'oignons et de poivrons doucement caramélisés.	\$8.00
Breakfast Entrées	
ITEM	PRICE
Eggs Any Style (Breakfast Entrées) Deux œufs préparés à votre convenance, accompagnés de saucisse de porc, bacon fumé, pommes de terre rôties, pain grillé...	\$18.00
Smoked Salmon Benedict Oeufs pochés et saumon fumé sur un pancake de pommes de terre, nappés de crème fraîche. Garnitures de sauce hollandaise,...	\$19.00
Smoked Salmon Benedict (Breakfast Entrées) Poached eggs, smoked salmon, crème fraîche, red onions, sautéed spinach, and hollandaise sauce on a potato pancake.	\$19.00
French Toast Pain batard épais caramélisé accompagné d'une compote de poire et framboise, agrémenté d'amandes beurrées, le tout arros...	\$16.00
Eggs Benedict Œufs pochés, bacon canadien savoureux, et épinards frais nappés d'une sauce hollandaise crémeuse, le tout posé sur un mu...	\$18.00
Eggs Benedict (Breakfast Entrées) Œufs pochés, bacon canadien et épinards reposent sur un muffin anglais, habillés d'une sauce hollandaise crémeuse.	\$18.00
Avocado Toast with Chorizo Sur une tranche de pain de mie fait maison, une généreuse couche d'avocat écrasé rencontre une touche de citron. Le chor...	\$14.00
Avocado Toast with Chorizo (Breakfast Entrées) Sucrée avec du pain de mie maison, cette tartine marie avocat crémeux et citron frais. Les saveurs sont relevées par le...	\$14.00
Lemon Ricotta Pancakes Des pancakes au ricotta et citron, accompagnés de compote de bleuets et de sirop d'érable du Vermont.	\$16.00
Smoked Salmon Plate (Breakfast Entrées) Scottish smoked salmon served with cream cheese, sliced tomatoes, Persian cucumbers, cornichons, capers, red onions, rad...	\$18.00
Egg Sandwich (Breakfast Entrées) Deux œufs frits accompagnés de fromage cheddar Tillamook fondant et de bacon fumé, le tout niché dans un pain Kaiser.	\$16.00
Parfait Une base de yogourt grec vanille, complétée par des baies fraîches, fruits de saison, et granola maison, agrémentée d'un...	\$14.00
Spinach & Goat Cheese Omelette Épinards frais, poivrons doux et oignons cipollini combinés dans une omelette moelleuse, garnie de fromage de chèvre fon...	\$17.00
Steak and Eggs Bifteck du Rib Eye avec Os 15 oz grillé servi avec deux œufs au choix, pommes de terre rôties et tomates grillées.	\$32.00
Shakshuka Stewed tomatoes, sweet peppers, baby artichokes, capers, creme fraiche, cilantro, dill, poached eggs and grilled bread.	\$16.00

ITEM	PRICE
Shakshuka (Breakfast Entrées) Un mélange de tomates mijotées avec des poivrons doux et des petits artichauts, rehaussé de câpres, d'une touche de crèm...	\$16.00
Croque Madame Pain de mie grillé garni de jambon, de fromage Gruyère et de moutarde de Dijon, le tout rehaussé par un œuf au plat. Cou...	\$16.00
Breakfast A La Carte	
ITEM	PRICE
Bagel and Cream Cheese Sélectionnez votre bagel préféré parmi nature, sésame ou oignon, accompagné de fromage à la crème.	\$5.00
Potato Pancakes Galettes de pommes de terre accompagnées de crème fraîche et de compote de pommes maison.	\$8.00
Bacon Quatre tranches de bacon fumé.	\$8.00
Pork Sausage (Breakfast A La Carte) Saucisse de porc parfumée au fenouil et à l'orange, accompagnée d'oignons caramélisés et de poivrons grillés.	\$8.00
Prosciutto & Burrata Tranches de prosciutto accompagnées de burrata crémeuse, rehaussées de feuilles de basilic fraîches et d'une touche d'hu...	\$12.00
Roasted Potatoes Faites croustiller des pommes de terre Idaho rôties, accompagnées d'oignons caramélisés et de poivrons fondants.	\$8.00
Toast Choisissez votre pain grillé préféré, accompagné de confitures maison et de beurre onctueux.	\$5.00
Beignets Un plateau de quatre beignets moelleux accompagné de compote de framboises.	\$14.00
Soft Boiled Egg Organic soft boiled egg served with pain de mie toast	\$6.00
Ricotta & Peach Toast Tranches de pêches et mûres, accompagnées de miel en rayon, noix confites, le tout sur un lit de notre ricotta maison.	\$12.00
Ricotta & Peach Toast (Breakfast A La Carte) Tranches de pêche et mûres fraîches reposent doucement sur une base de ricotta maison. Rehaussé de noix caramélisées et...	\$12.00
Juice	
ITEM	PRICE
Juice false	\$7.00
Bottled Beverages	
ITEM	PRICE
Generosity Water Eau minérale alcaline, équilibrée à un pH de 10,0.	\$2.50
Eternal Water	\$2.50
Fiji Water (Bottled Beverages) false	\$2.50
San Pellegrino Sparkling Water false	\$4.00

ITEM	PRICE
Mexican Soda false	\$2.50
Harney & Sons Organic Green Tea Thé vert biologique infusé à la perfection, avec des touches de miel et de citronnelle.	\$4.00
Harney & Sons Organic Orange Mango Juice Organic Mango and Orange Juice Drink	\$4.00
Harney & Sons Organic Big Berry & Tea Jus de baies biologiques mélangé avec du thé noir.	\$4.00
Harney & Sons Organic Black Currant Tea Thé noir biologique infusé avec du cassis, adouci d'une touche de miel.	\$4.00
Boylans Soda Boissons gazeuses artisanales préparées avec du sucre de canne.	\$4.00
Dry Soda Eau pétillante avec un soupçon de sucre de canne et d'essences naturelles.	\$4.00
Picked For You	

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Faite de mozzarella fondante et de pecorino Romano, cette pizza margherita est nappée d'une sauce tomate riche et parsem...	\$25.00
Caesar Salad Cœurs de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail et aux fines herbes, nappés de vinaigrette Caesar.	\$15.00
Pepperoni Pizza Une pizza garnie de mozzarella fondante et de pecorino Romano savoureux, enrichie de tranches de pepperoni épicées. Le t...	\$25.00
Tartufo Pizza Un mélange de mozzarella fondante et de fontina accompagne un pecorino parfumé à la truffe, sur une base crémeuse de crè...	\$25.00
Sausage Pizza Une composition savoureuse de mozzarella fondante et de pecorino Romano, agrémentée de rondelles de saucisse au fenouil...	\$25.00

Brunch Entrées	
ITEM	PRICE
Farmers Market Breakfast Oeufs pochés accompagnés de patates douces japonaises, de poivrons doux et de carottes anciennes. Complété par des oigno...	\$16.00
Spinach & Goat Cheese Omelette Spinach, baby bell peppers, cipollini onions and goat cheese served with an arugula and frisee salad.	\$17.00
Steak and Eggs Faux-filet de 15 oz grillé sur l'os, accompagné de deux œufs préparés à votre goût, de pommes de terre rôties croustilla...	\$32.00
Lobster Hash Morceaux de homard délicatement mélangés avec des pommes de terre yukon gold croustillantes, des échalotes, des choux de...	\$24.00
Eggs Benedict Œufs pochés, bacon canadien, épinards et sauce hollandaise sur un muffin anglais.	\$18.00
Eggs Benedict (Brunch Entrées) Œufs pochés, bacon canadien, et épinards, reposant sur un muffin anglais, nappés d'une sauce hollandaise onctueuse.	\$18.00
Eggs Any Style Deux œufs préparés à votre goût, accompagnés de saucisse de porc, bacon fumé, pommes de terre rôties, pain grillé, et co...	\$18.00
Eggs Any Style (Brunch Entrées) Two eggs served with pork sausage, smoked bacon, roasted potatoes, toast, and house made preserves.	\$18.00

ITEM	PRICE
French Toast Tranches épaisses de batard caramélisé, garnies d’une compote de poire et framboise, agrémentées d’amandes beurrées et d...	\$16.00
French Toast (Brunch Entrées) Épais morceaux de pain batard caramélisé accompagnés de compote de poire et framboise, parsemés d'amandes au beurre, le...	\$16.00
Lemon Ricotta Pancakes Pancakes moelleux au ricotta et citron garnis de compote de myrtilles, accompagnés de sirop d'érable du Vermont.	\$16.00
Avocado Toast with Chorizo Sur un pain de mie artisanal, avocat crémeux marié à une touche de citron, agrémenté de chorizo épicé. Ajoutez des oigno...	\$14.00
Avocado Toast with Chorizo (Brunch Entrées) Tranche de pain de mie maison garnie d'avocat crémeux, relevée par une touche de citron, accompagnée de morceaux de chor...	\$14.00
Smoked Salmon Plate Fines tranches de saumon écossais fumé accompagnées de fromage à la crème, tomates tranchées, concombres persans, cornic...	\$18.00
Smoked Salmon Benedict Oeufs pochés nichés sur du saumon fumé, nappés d'une sauce hollandaise crémeuse. Accompagnés d'oignons rouges croquants,...	\$19.00
Smoked Salmon Benedict (Brunch Entrées) Œufs pochés et saumon fumé se rencontrent sur un pancake de pomme de terre croustillant, accompagnés de crème fraîche on...	\$19.00
Shakshuka Tomates mijotées avec poivrons doux, petits artichauts et câpres, accompagnés de crème fraîche, coriandre, aneth et œufs...	\$16.00

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Pizza) Fromage mozzarella fondant et pecorino Romano se rencontrent sur une base nappée de sauce tomate riche, parsemée de feui...	\$25.00
Pepperoni Pizza (Pizza) Fausse	\$25.00
Artichoke Pizza Chèvre fondant, mozzarella crémeuse, artichauts rôti, échalotes émincées, sauce tomate, persil italien et huile d'olive...	\$25.00
Tartufo Pizza (Pizza) Un mélange harmonieux de mozzarella et fontina fond impeccablement sur un carré de pâte fraîche. Le pecorino aux truffes...	\$25.00
Sausage Pizza (Pizza) Mozzarella, pecorino Romano, fennel sausage, tomato sauce, and oregano.	\$25.00
Burrata Pizza Une pizza garnie de burrata crémeuse, délicatement accompagnée de parmesan et de tranches de prosciutto di Parma. Rapini...	\$25.00
Calabrese Pizza Calabrese salami, fennel confit, pickled Fresno chilies, fresh mozzarella, honey & pecorino Romano.	\$25.00

Brunch Sandwiches

ITEM	PRICE
Egg Sandwich Deux œufs frits accompagnés de cheddar Tillamook fondant et de bacon fumé, le tout niché dans un pain kaiser.	\$16.00
Chicken Sandwich Poitrine de poulet grillée, oignons rouges marinés, tomate fraîche, cresson, et aioli au poivron fumé servis sur focacci...	\$16.00
Club Sandwich Tranches de jambon français, dinde, bacon fumé, œuf bio, Gruyère, tomates, avocat, cresson, moutarde de Dijon et aioli a...	\$16.00
Croque Madame Tranches de jambon et de Gruyère fondant, rehaussées d'une touche de moutarde de Dijon, se nichent sous un œuf au plat p...	\$16.00

ITEM	PRICE
Cobb Salad Un mélange de laitue iceberg et de bibb, accompagné de morceaux tendres de poitrine de poulet, de bacon fumé, de fromage...	\$18.00

Lyonnaise Salad Une salade composée de jeunes pousses de frisée et de Treviso, agrémentée de lardons croquants et d'un œuf poché. Un vin...	\$18.00
---	----------------

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water false	\$2.50
Eternal Water false	\$2.50
Fiji Water false	\$2.50
San Pellegrino Sparkling Water false	\$4.00
Mexican Soda	\$2.50
Harney & Sons Organic Green Tea Un thé vert biologique aux notes subtiles de miel et de citronnelle.	\$4.00
Harney & Sons Organic Orange Mango Juice false	\$4.00
Harney & Sons Organic Big Berry & Tea Une infusion de jus de baies biologiques mélangée avec du thé noir pour une expérience fraîche et fruitée.	\$4.00
Harney & Sons Organic Black Currant Tea Une infusion élégante de thé noir biologique mélangé à une touche de miel et enrichie de la saveur vibrante du cassis.	\$4.00
Boylans Soda false	\$4.00
Dry Soda Eau pétillante accompagnée de sucre de canne et arômes naturels.	\$4.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Mozzarella fondante, fromage pecorino Romano, sauce tomate artisanale, feuilles de basilic frais et une pincée d'origan.	\$25.00
Chicken Parmesan Poitrine de poulet panné dorée à la poêle, nappée de notre sauce marinara artisanale, garnie de mozzarella fondue au fou...	\$30.00
Tagliatelle Bolognese Tagliatelle nappées d'un ragù à la viande bolognaise, agrémentées de pancetta et couronnées de pecorino Romano.	\$22.00
Gnocchi alla Vodka Tendres gnocchis de pomme de terre accompagnés de prosciutto, baignés dans une sauce à la vodka, agrémentés de tomates r...	\$16.00
Butternut Squash Soup Potage de courge musquée agrémenté de sauge et beurre noisette, garni de crème fraîche, ciboulette et piment d'Espelette...	\$12.00

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
------	-------

Steak Frites	\$34.00
Faux-filet de bœuf de 15 oz avec os, grillé à la perfection, accompagné de frites croustillantes et d'une sauce béarnais...	
Steak Frites (Lunch Entrées)	\$34.00
Un steak de côte avec os de 15 oz, grillé à la perfection, accompagné de pommes frites croustillantes et d'une sauce béa...	
Croque Madame	\$16.00
Faux	
Roasted Pork Sandwich	\$16.00
Pork fraisément rôti, garni de mozzarella fondante et de brocoli rabe légèrement sauté, enrichi d'oignons marinés et d'u...	
Chicken Milanese	\$30.00
Faux filet de poulet bio doré à la poêle, nappé d'un croustillant savoureux. Accompagné de trevise et de roquette fraîch...	
Chicken Parmesan (Lunch Entrées)	\$30.00
Poitrine de poulet panée et dorée à la poêle, nappée d'une sauce marinara maison, garnie de mozzarella gratinée au four...	
Salmon	\$32.00
Faux filet de saumon écossais biologique, cuit à la poêle, accompagné de farro, haricots verts, radis petit-déjeuner, be...	
Chicken Sandwich	\$16.00
Poitrine de poulet grillée, oignons rouges marinés, tomate fraîche, cresson poivré, aïoli au poivron fumé, le tout niché...	
Club Sandwich	\$16.00
Jambon français, dinde, bacon fumé, œuf biologique, Gruyère, tomates, avocat et cresson, le tout relevé de moutarde de D...	
Hamburger	\$18.00
Savourez ce burger au bœuf nourri à l'herbe, accompagné de tomate fraîche, de laitue Bibb croquante et d'oignons grillés...	

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Pizza)	\$25.00
Mozzarella fondante, pecorino Romano savoureux, tomate cuisée, basilic frais, et une touche d'origan.	
Pepperoni Pizza	\$25.00
Faux pizza garnie de mozzarella fondante, tranches généreuses de pepperoni, relevée d'une sauce tomate classique et saup...	
Pepperoni Pizza (Pizza)	\$25.00
Tomate acidulée, enrichie de mozzarella fondue et de pecorino Romano savoureux, surmontée de pepperoni épicé et d'une pi...	
Artichoke Pizza	\$25.00
Mozzarella fondant et chèvre se mêlent à des artichauts rôtis et échalotes finement tranchées, le tout nappé d'une sauce...	
Tartufo Pizza	\$25.00
Un mariage onctueux de mozzarella et fontina, enrichi par le goût unique du pecorino à la truffe. La crème fraîche appor...	
Tartufo Pizza (Pizza)	\$25.00
Mozzarella, fontina, truffle pecorino, crème fraîche, black truffle mushroom pâté, and soft cooked egg.	
Sausage Pizza	\$25.00
Fromage mozzarella fondant et pecorino Romano aromatique, accompagnés de saucisse de fenouil savoureuse, le tout sur une...	
Burrata Pizza	\$25.00
Mélange harmonieux de burrata crémeuse, parmesan affiné, et prosciutto di Parma délicat. Des touches de rapini croquante...	
Calabrese Pizza	\$25.00
Salami Calabrese épicé, confit de fenouil, piments Fresno marinés, mozzarella fraîche, touche de miel et pecorino Romano...	

Pasta

ITEM	PRICE
Pomodoro	\$22.00
Spaghetti agrémenté de tomates Roma fraîches, mélangé avec du basilic parfumé et du Parmigiano Reggiano râpé. Une huile...	

ITEM	PRICE
Tagliatelle Bolognese (Pasta) Traditional Bolognese meat ragù, pancetta and pecorino Romano.	\$22.00
Clams Linguine Faux tendre linguine accompagné de palourdes Littleneck fraîches, citron confit, piments Fresno, ciboulette et chapelure...	\$25.00
Lasagna Riche ragù bolognaise à la viande, nappé de béchamel aux couches crémeuses, parsemé de mozzarella fondante et de Grana P...	\$25.00
Trenne Trenne de pâtes passées à la poêle avec côtes de bœuf braisées, chou frisé, oignons caramélisés et Parmigiano Reggiano r...	\$25.00
Carbonara Bucatini garni de petits pois anglais, pancetta croquante, ciboulette, fromage Parmigiano Reggiano et œuf poché.	\$22.00
Small Plates	

ITEM	PRICE
Pommes Frites Tranches croustillantes de pommes de terre de l'Idaho, accompagnées d'une onctueuse sauce aïoli au poivron rouge rôti et...	\$10.00
Short Rib Raviolo Raviolo maison aux côtes courtes, accompagné de champignons shimeji, soubise à l'oignon et céleri-rave, garni de micro-c...	\$16.00
Brussels Sprouts and Candied Walnuts Choux de Bruxelles croquants accompagnés de noix caramélisées, gorgonzola et raisins rôtis.	\$12.00
Brussels Sprouts and Candied Walnuts (Small Plates) Choux de Bruxelles croustillants accompagnés de noix caramélisées, de Gorgonzola crémeux et de raisins rôtis.	\$12.00
Calamari Fritti Calamars tendres enrobés d'une fine pâte crouillante, accompagnés d'une sauce arrabiata épicée et d'un quartier de cit...	\$16.00
Meatballs Marinara Quatre boulettes savoureuses mêlant bœuf, porc et ricotta, plongées dans une sauce marinara maison, parsemées de persil...	\$14.00
Grilled Octopus Pieuvre grillée accompagnée de haricots Gigante, un soffritto aromatique, fenouil confit, poivrons rôtis, olives Taggias...	\$16.00
Avocado Toast with Chorizo Tranche de pain de mie maison garnie d'avocat crémeux, relevée par une touche de citron. Surmontée de rondelles de chori...	\$14.00
Avocado Toast with Chorizo (Small Plates) Sur une tranche généreuse de pain de mie fait maison, nous étalons une crème d'avocat relevée d'un zeste de citron. Des...	\$14.00
Macaroni & Cheese with Bacon Coquillettes enrobées d'une sauce au cheddar Tillamook, agrémentées de ciboulette et de bacon fumé.	\$12.00
Portobello Fries Crispy Portobello mushrooms and herb aioli.	\$14.00
Gnocchi alla Vodka (Small Plates) Petits gnocchis de pomme de terre, accompagnés de prosciutto savoureux, baignés dans une sauce vodka onctueuse. Agrément...	\$16.00
Arancini Ces boules de risotto onctueux au mozzarella sont délicatement frites jusqu'à atteindre une perfection dorée. Accompagné...	\$12.00
Butternut Squash Soup (Small Plates) Une soupe de courge musquée rehaussée de sauge et de beurre noisette. Surmontée d'une touche de crème fraîche, parsemée...	\$12.00
Caprese Des tomates mûres, pelées et coupées en deux, reposent sur un lit de mozzarella fraîche, accompagnées de basilic cueilli...	\$12.00
Tomato Bruschetta Des tomates fraîches se mêlent au basilic et à l'ail, nappées d'huile d'olive, toutes disposées sur une baguette grillée...	\$14.00
Eggplant Parmesan Des tranches d'aubergine dorées et légèrement frites, entrelacées de mozzarella fondante, de sauce tomate onctueuse, et...	\$14.00

ITEM	PRICE
Tuna Niçoise Tranches de thon reposant sur un lit de roquette et frisée, rehaussées de câpres et d'olives marocaines. Complétés par d...	\$16.00
Salads	
Caesar Salad Cœurs de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail et aux herbes, et vinaigrette César.	\$15.00
Caesar Salad (Salads) Cœurs de romaine croquants, Parmigiano Reggiano râpé, croûtons à l'ail et aux fines herbes, accompagnés d'une onctueuse...	\$15.00
Arugula Salad Arugula, shaved fennel, treviso, Parmigiano Reggiano, crispy shallots, extra virgin olive oil, lemon juice, and cracked...	\$15.00
Modena Salad Laitue beurre, noix caramélisées, fromage de chèvre émietté, échalotes, herbes du jardin, et vinaigrette balsamique cré...	\$15.00
Steak Salad Tendres feuilles de jeune chou frisé accompagnées de délicieux morceaux de steak grillé, généreusement entourés de tomat...	\$18.00
Cobb Salad Feuilles croquantes d'iceberg et de laitue bibb, accompagnées de poitrine de poulet savoureuse et bacon fumé. Ajoutez du...	\$18.00
Cobb Salad (Salads) Feuilles de laitue iceberg et bibb croquantes, accompagnées de poitrine de poulet tendre, bacon fumé croustillant, Gorgo...	\$18.00
Lyonnaise Salad Feuilles de frisée et Trévisé agrémentées de lardons, œuf poché, vinaigrette au bacon et huile d'olive extra vierge, acc...	\$18.00
Bottled Beverages	
Generosity Water false	\$2.50
Eternal Water false	\$2.50
Fiji Water eau artésienne des îles Fidji	\$2.50
San Pellegrino Sparkling Water Eau minérale naturelle pétillante San Pellegrino, 750 mL.	\$4.00
Mexican Soda false	\$2.50
Harney & Sons Organic Green Tea Un thé vert biologique infusé avec des notes de miel et de citronnelle, offrant une boisson apaisante et légèrement sucr...	\$4.00
Harney & Sons Organic Orange Mango Juice Boisson rafraîchissante combinant le jus d'oranges fraîchement pressées avec la douceur tropicale de la mangue biologiqu...	\$4.00
Harney & Sons Organic Big Berry & Tea Une infusion vibrante de jus de baies biologiques mélangé à du thé noir.	\$4.00
Harney & Sons Organic Black Currant Tea Un thé noir biologique avec des notes sucrées de cassis, subtilement adoucies par du miel.	\$4.00
Boylans Soda Boissons rafraîchissantes préparées à partir de sucre de canne.	\$4.00
Dry Soda Une boisson pétillante à base d'eau gazéifiée purifiée, de sucre de canne et d'arômes naturels.	\$4.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Fausse mozzarella et pecorino Romano rencontrent une sauce tomate veloutée, agrémentée de basilic frais et d'une pincée...	\$25.00
Chicken Parmesan Poitrine de poulet panée et poêlée, nappée de sauce marinara maison, gratinée de mozzarella fondue au four, avec une tou...	\$30.00
Tagliatelle Bolognese Fines bandes de tagliatelle généreusement nappées d'un riche ragù de viande à la bolognaise, rehaussé de pancetta savour...	\$22.00
Gnocchi alla Vodka Un lit de gnocchi de pommes de terre, habillé de sauce vodka, accueille des tomates rôties et du prosciutto. Le tout est...	\$16.00
Butternut Squash Soup Soupes aux courges musquées agrémentée de sauge et beurre noisette, garnie de crème fraîche, ciboulette et une pointe de...	\$12.00

Pasta

ITEM	PRICE
Pomodoro Spaghetti mêlé à des tomates Roma fraîches, relevé de basilic parfumé et de Parmigiano Reggiano, le tout dans une huile...	\$22.00
Tagliatelle Bolognese (Pasta) Un riche ragù alla bolognese à base de viande accompagné de pancetta italienne, le tout couronné de pecorino Romano.	\$22.00
Clams Linguine Fines lamelles de linguine accompagnées de palourdes Littleneck, parfumées au citron confit et réveillées par une pointe...	\$25.00
Lasagna Feuilles de pâte délicatement superposées, renfermant un ragù de viande Bolognese, relevé par une béchamel onctueuse. Le...	\$25.00
Trenne Pâtes trenne sautées à la poêle, accompagnées de côtes de bœuf braisées, de chou kale, d'oignons caramélisés et de Parmi...	\$25.00
Carbonara Bucatini enrobé de petits pois anglais croquants, agrémenté de pancetta croustillante et de ciboulette fraîche. Terminé...	\$22.00

Dinner Entrees

ITEM	PRICE
Chicken Milanese Poitrine de poulet biologique panée et poêlée, servie avec du trevise croquant et de la roquette fraîche. Accompagnée de...	\$30.00
Chicken Parmesan (Dinner Entrees) Escalope de poulet panée, dorée à la poêle, nappée d'une sauce marinara maison, recouverte de mozzarella fondante et de...	\$30.00
Salmon Saumon écossais biologique saisi à la poêle, accompagné de farro moelleux, haricots verts croquants, radis roses et bett...	\$32.00
Steak Frites Faux-filet de 15 oz sur os grillé, accompagné de fines frites dorées et d'une sauce béarnaise crémeuse.	\$34.00
Steak Frites (Dinner Entrees) Grilled 15oz bone-in rib eye steak served with pommes frites and béarnaise sauce.	\$34.00
Scallops Faux-filets de Saint-Jacques poêlés accompagnés de lentilles beluga, poireaux caramélisés, frisée et vinaigrette tiède a...	\$32.00
Buttermilk Fried Chicken Poulet frit au babeurre biologique, accompagné de miel pimenté, de salade de chou croquante, et d'un biscuit au cheddar...	\$30.00
Branzino & Chimichurri Grillé entier, le loup de mer méditerranéen (avec tête) repose sur un lit de pommes de terre rôties. Les tomates ancienn...	\$32.00

ITEM	PRICE
Hamburger Un burger de bœuf nourri à l’herbe, garni de tomates fraîches, de laitue Bibb croustillante et d'oignons grillés, nappé...	\$18.00
Pork Chop & Cauliflower Côtes de porc épaisses accompagnées d'oignon cipollini, de raisins rôtis, d'une sauce à la moutarde beurre blanc et de c...	\$34.00
Pizza	
ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Pizza) Une base de sauce tomate riche, enrichie par la douceur fondante de la mozzarella et le caractère distinctif du pecorino...	\$25.00
Pepperoni Pizza Une symphonie de mozzarella et pecorino romano rencontre des tranches de pepperoni épicées sur une base de sauce tomate...	\$25.00
Pepperoni Pizza (Pizza) Mozzarella, pecorino Ramano, pepperoni, tomato sauce, and oregano.	\$25.00
Artichoke Pizza Chèvre, mozzarella fondue, artichauts grillés, échalotes émincées, sauce tomate, persil italien frais et une touche d'hu...	\$25.00
Tartufo Pizza Mozzarella onctueuse, fontina savoureuse, pecorino à la truffe, crème fraîche veloutée, pâté de champignons à la truffe...	\$25.00
Tartufo Pizza (Pizza) Garnie de mozzarella fondante et de fontina, cette pizza met en avant le pecorino à la truffe. Elle est rehaussée par un...	\$25.00
Sausage Pizza Une base de sauce tomate savoureuse recouvre une pâte croustillante, garnie de mozzarella fondante et de pecorino Romano...	\$25.00
Burrata Pizza Burrata crémeuse, parmesan râpé, prosciutto di Parma, rapini sautés, ail parfumé et filet d'huile d'olive extra vierge.	\$25.00
Calabrese Pizza Tranches de salami Calabrese accompagnées de fenouil confit, piments Fresno marinés, mozzarella fraîche, nappés de miel...	\$25.00
Small Plates	
ITEM	PRICE
Pommes Frites Frites croustillantes d'Idaho accompagnées d'une sauce aïoli aux poivrons rouges rôtis et de ketchup.	\$10.00
Short Rib Raviolo Raviolo garni de côtes courtes maison, accompagné de champignons shimeji et d'une sauce soubise à l'oignon et au céleri...	\$16.00
Brussels Sprouts and Candied Walnuts Choux de Bruxelles croustillants accompagnés de noix confites, avec du Gorgonzola crémeux et des raisins grillés.	\$12.00
Brussels Sprouts and Candied Walnuts (Small Plates) Choux de Bruxelles croquants accompagnés de noix de Grenoble caramélisées, Gorgonzola et raisins rôtis.	\$12.00
Calamari Fritti Calmars frits et croustillants accompagnés de sauce arrabbiata épicée et d'un quartier de citron.	\$16.00
Meatballs Marinara Trois boulettes de viande faites maison, mélange de bœuf, porc et ricotta, nappées d'une sauce marinara préparée sur pla...	\$14.00
Grilled Octopus Pieuvre grillée accompagnée de haricots Gigante, un mélange de légumes mijotés appelé soffritto, fenouil confit, poivron...	\$16.00
Avocado Toast with Chorizo Tranche de pain de mie maison garnie d'avocat crémeux, agrémentée de citron, chorizo épicé, oignons rouges marinés, pime...	\$14.00
Macaroni & Cheese with Bacon Des pâtes macaroni nappées d'une sauce au cheddar Tillamook onctueuse, parsemées de bacon fumé croustillant et de ciboul...	\$12.00

ITEM	PRICE
Portobello Fries	\$14.00
Frites de champignons portobello, croustillantes et accompagnées d'une sauce aïoli aux herbes.	
Gnocchi alla Vodka (Small Plates)	\$16.00
Tendres gnocchis de pomme de terre servis avec du prosciutto, nappés d'une sauce à la vodka, accompagnés de tomates rôti...	
Arancini	\$12.00
Des boulettes de risotto crémeuses enveloppant du fromage mozzarella, doucement frites à la perfection. Servies avec une...	
Butternut Squash Soup (Small Plates)	\$12.00
Butternut squash soup with sage, browned butter, crème fraîche, chives & Espelette pepper	
Caprese	\$12.00
Peeled, vine ripe tomatoes, halved and sitting on fresh mozzarella with hand picked basil. Finished with extra virgin ol...	
Tomato Bruschetta	\$14.00
Des tomates fraîches agrémentées de basilic et d'ail, arrosées d'huile d'olive, déposées sur une baguette grillée faite...	
Eggplant Parmesan	\$14.00
Layers of golden brown, lightly fried eggplant with mozzarella, tomato sauce, fresh basil and basil oil	
Tuna Niçoise	\$16.00
Filets de thon reposant sur un lit d'arugula et frisée, rehaussés de câpres, olives marocaines, oignons rouges et harico...	

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad	\$15.00
Cœurs de romaine croquants, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail et aux herbes, nappés d'une sauce Caesar cr...	
Caesar Salad (Salads)	\$15.00
Cœurs de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail et aux herbes, et sauce Caesar.	
Arugula Salad	\$15.00
Feuilles d'arugula fraîches mélangées avec du fenouil émincé et du treviso, parsemées de Parmigiano Reggiano. Des échal...	
Modena Salad	\$15.00
Feuilles de laitue tendre, noix caramélisées, fromage de chèvre émietté, échalotes, herbes du jardin, le tout nappé d'un...	
Steak Salad	\$18.00
Tender slices of grilled flat iron steak rest on a bed of baby kale, accompanied by juicy heirloom tomatoes and tangy pi...	
Cobb Salad	\$18.00
Un mélange croquant de laitue iceberg et bibb, accompagné de poitrine de poulet grillée et de bacon fumé. Gorgonzola cré...	
Cobb Salad (Salads)	\$18.00
Laitue iceberg et Bibb, poitrine de poulet, bacon fumé, Gorgonzola fondant, œufs, avocats crémeux, tomates juteuses, oig...	
Lyonnaise Salad	\$18.00
Un mélange de frisée tendre et de Treviso accompagne des lardons croustillants et un œuf poché, le tout rehaussé d'une v...	

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water	\$2.50
Eau minérale alcaline dotée d'un pH équilibré à 10,0.	
Eternal Water	\$2.50
false	
Fiji Water	\$2.50
false	
San Pellegrino Sparkling Water	\$4.00
false	

ITEM	PRICE
Mexican Soda false	\$2.50
Harney & Sons Organic Green Tea Infusion bio de thé vert avec des notes subtiles de miel et de citronnelle.	\$4.00
Harney & Sons Organic Orange Mango Juice Une boisson rafraîchissante composée de jus biologique de mangue et d'orange pour une expérience fruitée et naturelle.	\$4.00
Harney & Sons Organic Big Berry & Tea false	\$4.00
Harney & Sons Organic Black Currant Tea Un thé noir biologique infusé avec des notes de miel et de cassis.	\$4.00
Boylans Soda fausse	\$4.00
Dry Soda Eau pétillante raffinée avec de l'eau purifiée, du sucre de canne et des arômes naturels.	\$4.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Margherita Pizza Mozzarella, pecorino Romano, tomato sauce, basil, and oregano.	\$25.00
Caesar Salad Cœurs de romaine croquants, parsemés de Parmigiano Reggiano, accompagnés de croûtons à l'ail et aux herbes, le tout napp...	\$15.00
Pepperoni Pizza Une combinaison savoureuse de mozzarella fondante, pecorino Romano, généreuses tranches de pepperoni, le tout reposant s...	\$25.00
Tartufo Pizza Mozzarella fondant, fromage fontina, pecorino parfumé à la truffe, crème fraîche, pâté de champignons à la truffe noire,...	\$25.00
Sausage Pizza Une généreuse couche de mozzarella et de pecorino Romano couvre notre pâte fine. Des morceaux de saucisse de fenouil gri...	\$25.00

Pizza

ITEM	PRICE
Margherita Pizza (Pizza) Mozzarella, pecorino Romano, tomato sauce, basil, and oregano.	\$25.00
Pepperoni Pizza (Pizza) Mozzarella fondante, pecorino Romano savoureux, pepperoni généreux sur une base de sauce tomate parfumée à l'origan.	\$25.00
Artichoke Pizza Chèvre crémeux et mozzarella fondante garnissent cette pizza, enrichie par des artichauts rôtis et des échalotes émincée...	\$25.00
Tartufo Pizza (Pizza) Un mélange crémeux de mozzarella et fontina, relevé par des notes de truffe grâce au pecorino et au pâté de champignons...	\$25.00
Sausage Pizza (Pizza) Mozzarella, pecorino Romano, fennel sausage, tomato sauce, and oregano.	\$25.00
Burrata Pizza Burrata crémeuse, parmesan affiné, prosciutto di Parma délicatement tranché, rapini légèrement sautés, ail parfumé, et u...	\$25.00
Calabrese Pizza Salami Calabrese épicé, confit de fenouil, piments Fresnos marinés, mozzarella fraîche, avec une touche de miel et de pe...	\$25.00

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad (Salads) Coœurs de romaine croquants, parsemés de Parmigiano Reggiano, accompagnés de croûtons à l'ail et aux herbes et relevés pa...	\$15.00
Arugula Salad Roquette poivrée, fenouil finement émincé, treviso légèrement amer, lamelles de Parmigiano Reggiano, échalotes croustill...	\$15.00
Modena Salad Butter lettuce, candied walnuts, crumbled goat cheese, shallots, garden herbs, and creamy balsamic vinaigrette.	\$15.00
Steak Salad Feuilles de chou frisé tendre, morceaux de steak flat iron grillés, tomates anciennes juteuses, oignons rouges marinés,...	\$18.00
Steak Salad (Salads) Petites feuilles de chou kale, tranche de steak plat grillé, tomates anciennes, oignons rouges marinés, croûtons au parm...	\$18.00
Cobb Salad Un mélange de laitue iceberg et bibb rafraîchissant, accompagné de tendre poitrine de poulet, bacon fumé, et fromage Gor...	\$18.00
Lyonnaise Salad Baby frisée and Treviso with bacon lardon, poached egg, bacon vinaigrette and extra virgin olive oil and served with two...	\$18.00

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water Eau minérale alcaline avec un pH équilibré à 10,0.	\$2.50
Eternal Water false	\$2.50
Fiji Water Natural artesian water from the Fiji Islands.	\$2.50
San Pellegrino Sparkling Water false	\$4.00
Mexican Soda false	\$2.50
Harney & Sons Organic Green Tea Organic Green Tea, Honey & Lemongrass	\$4.00
Harney & Sons Organic Orange Mango Juice Faux.	\$4.00
Harney & Sons Organic Big Berry & Tea Un mélange rafraîchissant de jus de baies biologiques vibrant et de thé noir.	\$4.00
Harney & Sons Organic Black Currant Tea Organic Black Tea, Honey, and Black Currant	\$4.00
Boylans Soda Boissons artisanales élaborées à partir de sucre de canne.	\$4.00
Dry Soda Une boisson pétillante composée d'eau gazeuse purifiée, de sucre de canne et d'arômes naturels.	\$4.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Ricotta & Cherry Toast Sur un pain artisanal, une compote de cerises s'harmonise avec du miel, des noix caramélisées, et notre ricotta faite ma...	\$12.00

Archived Items

ITEM	PRICE
Ricotta & Cherry Toast (Archived Items) Cherry compote, honey, candied walnuts and house made ricotta.	\$12.00
Minestrone Verde Racines de céleri, pommes de terre, haricots blancs, haricots verts, chou frisé et asperges baignés dans un bouillon de...	\$12.00
Blistered Snap Peas Pois gourmands légèrement grillés et croquants, accompagnés de haricots verts tendres. Une touche de citron rehausse le...	\$12.00
Beets & Citrus Un mélange vibrant de betteraves rouges et de betteraves rayées, accompagné de tranches d'oranges Cara Cara. Rehaussé de...	\$14.00
Crab Brioché Salade de crabe accompagnée d'artichauts, de citron, de piments Fresno et d'un aioli au basilic, servie sur une brioche...	\$16.00
Branzino Bar grillé méditerranéen accompagné de tomates Roma, câpres, olives marocaines, persil, ciboulette, fenouil émincé et fr...	\$32.00
Cheeseburger Un généreux burger de bœuf nourri à l'herbe, garni de fromage Taleggio fondant, de tomate juteuse, de laitue Bibb croqua...	\$18.00
Blistered Padron Peppers Piments Padrón grillés accompagnés d'une onctueuse aioli au basilic et relevés d'une pincée d'espelette.	\$12.00
Burrata and Tomatoes Burrata crémeuse accompagnée de tomates anciennes, de concombres persans, d'olives marocaines, de pignons de pin grillés...	\$16.00
Burrata and Tomatoes (Archived Items) Burrata onctueuse mariée à des tomates anciennes, accompagnée de concombres persans, olives marocaines, pignons de pin g...	\$16.00
Gnocchi Pesto Gnocchi de pommes de terre nappés de pesto de basilic fait maison, assortis de haricots verts croquants, tomates ancienn...	\$16.00
Heirloom Carrots Carottes anciennes rôties, accompagnées d'une vinaigrette à base de carottes, de ricotta maison crémeuse, de coriandre f...	\$12.00
Watermelon & Ricotta Salata Faux	\$14.00
Gazpacho Une soupe froide aux tomates, poivrons doux, concombres, ciboulette et basilic, garnie de chapelure maison.	\$12.00
Prosciutto Focaccia Focaccia croustillante garnie de tomates râpées, de prosciutto fin, de basilic frais et d'huile d'olive extra vierge.	\$14.00
Mache Salad Jeunes pousses de mâche et frisée accompagnées de poulet rôti, d'avocat crémeux, et de céleri croquant. Ajoutez-y de fin...	\$18.00
Pork Chop & Peaches Côte de porc épaisse accompagnée d'oignons cipollini, raisins rôtis et une sauce beurre blanc à la moutarde. Servie avec...	\$34.00