★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bottega Louie Restaurant

Bottega Louie Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Bottega Louie Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 292 items across 15 categories, prices from $2.50 to $34.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bottega Louie Restaurant Menu with Prices (United States)

Bottega Louie Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 292 items across 15 categories, prices from $2.50 to $34.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bottega-louie-restaurant

Menu categories: Picked For You · Breakfast Entrées · Breakfast A La Carte · Juice · Bottled Beverages · Brunch Entrées · Pizza · Brunch Sandwiches · Brunch Small Plates · Salads · Lunch Entrées · Pasta · Small Plates · Dinner Entrees · Archived Items

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 Natural artesian water from the Fiji Islands.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$7.00**

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water Eau minérale alcaline, équilibrée à un pH de 10,0.	**$2.50**
Eternal Water	**$2.50**

ITEM	PRICE
Fiji Water (Bottled Beverages) Natural artesian water from the Fiji Islands.	**$2.50**
San Pellegrino Sparkling Water San Pellegrino sparkling natural mineral water. 750mL.	**$4.00**
Mexican Soda	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
Club Sandwich Tranches de jambon français, dinde, bacon fumé, œuf bio, Gruyère, tomates, avocat, cresson, moutarde de Dijon et aïoli 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**
Hamburger Un burger de bœuf nourri à l'herbe, garni de tomate, laitue Bibb fraîche, oignons grillés, et une onctueuse sauce basili...	**$18.00**

Brunch Small Plates

ITEM	PRICE
Potato Pancakes Fines galettes de pommes de terre accompagnées de crème fraîche onctueuse et de compote de pommes maison.	**$8.00**
Prosciutto & Burrata Tranches de prosciutto avec burrata crémeuse, accompagnées de feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive extr...	**$12.00**
Toast Tranches de pain grillé accompagnées de beurres crémeux et de confitures savoureuses.	**$5.00**
Portobello Fries Bâtonnets de champignons portobello enrobés de panure croustillante, accompagnés d'une sauce à l'ail et fines herbes.	**$14.00**
Roasted Potatoes Pommes de terre Idaho croustillantes accompagnées d'oignons caramélisés et de poivrons.	**$8.00**
Macaroni & Cheese with Bacon Un lit de macaroni enrobé d'une sauce veloutée au cheddar Tillamook, agrémenté de bacon fumé croustillant et rehaussé de...	**$12.00**
Bacon Quatre tranches de bacon fumé.	**$8.00**
Pork Sausage Saucisse de porc parfumée au fenouil et à l'orange, accompagnée d'oignons et poivrons caramélisés.	**$8.00**
Parfait Crème de yaourt grec à la vanille, baies fraîches, fruits de saison, granola maison, touche de menthe verte.	**$14.00**
Parfait (Brunch Small Plates) Onctueuse yaourt grec à la vanille accompagné de fruits rouges et de fruit de saison, agrémenté de notre granola maison...	**$14.00**
Pommes Frites Frites croustillantes de pommes de terre Idaho accompagnées d'un aïoli au poivron rouge rôti et d'une touche de ketchup.	**$10.00**
Beignets Quatre beignets servis avec une compote de framboises.	**$14.00**
Ricotta & Peach Toast Sous un lit de fromage ricotta fait maison, des pêches juteuses et des mûres se marient harmonieusement. Une touche de m...	**$12.00**
Ricotta & Peach Toast (Brunch Small Plates) Peaches, blackberries, honeycomb, candied walnuts and house made ricotta.	**$12.00**
Biscuits & Gravy Biscuits au cheddar accompagnés d'une sauce onctueuse au saucisson pancetta, parsemés de ciboulette fraîche.	**$14.00**

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad (Salads) Cœurs de romaine croquants, généreusement parsemés de Parmigiano Reggiano, accompagnés de croûtons à l'ail et aux herbes...	**$15.00**
Arugula Salad Arugula accompagné de fenouil finement coupé, treviso croquant, parmesan affiné, échalotes croustillantes et relevé d'un...	**$15.00**

ITEM	PRICE
Modena Salad Feuilles de laitue croquantes, noix de Grenoble caramélisées, chèvre émietté, échalotes fines, herbes fraîches du jardin...	**$15.00**
Steak Salad Baby kale, grilled flat iron steak, heirloom tomatoes, pickled red onion, parmesan croutons, and chimichurri sauce.	**$18.00**
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 Trevise, agrémentée de lardons croquants et d'un œuf poché. Un vin...	**$18.00**

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water Alkalized mineral water with a pH balance of 10.0.	**$2.50**
Eternal Water	**$2.50**
Fiji Water Natural artesian water from the Fiji Islands.	**$2.50**
San Pellegrino Sparkling Water San Pellegrino sparkling natural mineral water. 750mL.	**$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 Organic Mango and Orange Juice Drink	**$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 Hand-crafted sodas made with cane sugar.	**$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 Faux-filet de bœuf de 15 oz avec os, grillé à la perfection, accompagné de frites croustillantes et d'une sauce béarnais...	**$34.00**
Steak Frites (Lunch Entrées) Un steak de côte avec os de 15 oz, grillé à la perfection, accompagné de pommes frites croustillantes et d'une sauce béa...	**$34.00**
Croque Madame Faux	**$16.00**
Roasted Pork Sandwich Pork fraisément rôti, garni de mozzarella fondante et de brocoli rabe légèrement sauté, enrichi d'oignons marinés et d'u...	**$16.00**
Chicken Milanese Faux filet de poulet bio doré à la poêle, nappé d'un croustillant savoureux. Accompagné de trevise et de roquette fraîch...	**$30.00**
Chicken Parmesan (Lunch Entrées) Poitrine de poulet panée et dorée à la poêle, nappée d'une sauce marinara maison, garnie de mozzarella gratinée au four...	**$30.00**
Salmon Faux filet de saumon écossais biologique, cuit à la poêle, accompagné de farro, haricots verts, radis petit-déjeuner, be...	**$32.00**
Chicken Sandwich Poitrine de poulet grillée, oignons rouges marinés, tomate fraîche, cresson poivré, aïoli au poivron fumé, le tout niché...	**$16.00**
Club Sandwich Jambon français, dinde, bacon fumé, œuf biologique, Gruyère, tomates, avocat et cresson, le tout relevé de moutarde de D...	**$16.00**
Hamburger Savourez ce burger au bœuf nourri à l'herbe, accompagné de tomate fraîche, de laitue Bibb croquante et d'oignons grillés...	**$18.00**

Pizza

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

Pasta

ITEM	PRICE

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

Tagliatelle Bolognese (Pasta) — **$22.00**
Traditional Bolognese meat ragù, pancetta and pecorino Romano.

Clams Linguine — **$25.00**
Faux tendre linguine accompagné de palourdes Littleneck fraîches, citron confit, piments Fresno, ciboulette et chapelure...

Lasagna — **$25.00**
Riche ragù bolognaise à la viande, nappé de béchamel aux couches crémeuses, parsemé de mozzarella fondante et de Grana P...

Trenne — **$25.00**
Trenne de pâtes passées à la poêle avec côtes de bœuf braisées, chou frisé, oignons caramélisés et Parmigiano Reggiano r...

Carbonara — **$22.00**
Bucatini garni de petits pois anglais, pancetta croquante, ciboulette, fromage Parmigiano Reggiano et œuf poché.

Small Plates

ITEM	PRICE

Pommes Frites — **$10.00**
Tranches croustillantes de pommes de terre de l'Idaho, accompagnées d'une onctueuse sauce aïoli au poivron rouge rôti et...

Short Rib Raviolo — **$16.00**
Raviolo maison aux côtes courtes, accompagné de champignons shimeji, soubise à l'oignon et céleri-rave, garni de micro-c...

Brussels Sprouts and Candied Walnuts — **$12.00**
Choux de Bruxelles croquants accompagnés de noix caramélisées, gorgonzola et raisins rôtis.

Brussels Sprouts and Candied Walnuts (Small Plates) — **$12.00**
Choux de Bruxelles croustillants accompagnés de noix caramélisées, de Gorgonzola crémeux et de raisins rôtis.

Calamari Fritti — **$16.00**
Calamars tendres enrobés d'une fine pâte croustillante, accompagnés d'une sauce arrabiata épicée et d'un quartier de cit...

Meatballs Marinara — **$14.00**
Quatre boulettes savoureuses mêlant bœuf, porc et ricotta, plongées dans une sauce marinara maison, parsemées de persil...

Grilled Octopus — **$16.00**
Pieuvre grillée accompagnée de haricots Gigante, un soffritto aromatique, fenouil confit, poivrons rôtis, olives Taggias...

Avocado Toast with Chorizo — **$14.00**
Tranche de pain de mie maison garnie d'avocat crémeux, relevée par une touche de citron. Surmontée de rondelles de chori...

Avocado Toast with Chorizo (Small Plates) — **$14.00**
Sur une tranche généreuse de pain de mie fait maison, nous étalons une crème d'avocat relevée d'un zeste de citron. Des...

Macaroni & Cheese with Bacon — **$12.00**
Coquillettes enrobées d'une sauce au cheddar Tillamook, agrémentées de ciboulette et de bacon fumé.

Portobello Fries — **$14.00**
Crispy Portobello mushrooms and herb aioli.

Gnocchi alla Vodka (Small Plates) — **$16.00**
Petits gnocchis de pomme de terre, accompagnés de prosciutto savoureux, baignés dans une sauce vodka onctueuse. Agrément...

Arancini — **$12.00**
Ces boules de risotto onctueux au mozzarella sont délicatement frites jusqu'à atteindre une perfection dorée. Accompagné...

Butternut Squash Soup (Small Plates) — **$12.00**
Une soupe de courge musquée rehaussée de sauge et de beurre noisette. Surmontée d'une touche de crème fraîche, parsemée...

Caprese — **$12.00**
Des tomates mûres, pelées et coupées en deux, reposent sur un lit de mozzarella fraîche, accompagnées de basilic cueilli...

Tomato Bruschetta — **$14.00**
Des tomates fraîches se mêlent au basilic et à l'ail, nappées d'huile d'olive, toutes disposées sur une baguette grillée...

ITEM	PRICE
Eggplant Parmesan Des tranches d'aubergine dorées et légèrement frites, entrelacées de mozzarella fondante, de sauce tomate onctueuse, et...	**$14.00**
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

ITEM	PRICE
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 crém...	**$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 Trévise agrémentées de lardons, œuf poché, vinaigrette au bacon et huile d'olive extra vierge, acc...	**$18.00**

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water Alkalized mineral water with a pH balance of 10.0.	**$2.50**
Eternal Water	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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**

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

Salads

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

Bottled Beverages

ITEM	PRICE
Generosity Water Eau minérale alcaline dotée d'un pH équilibré à 10,0.	**$2.50**
Eternal Water	**$2.50**

ITEM	PRICE
Fiji Water Natural artesian water from the Fiji Islands.	**$2.50**
San Pellegrino Sparkling Water San Pellegrino sparkling natural mineral water. 750mL.	**$4.00**
Mexican Soda	**$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 Organic Berry Juice and Black Tea	**$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**

ITEM	PRICE
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) Cœurs 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, trevise 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	**$2.50**
Fiji Water Natural artesian water from the Fiji Islands.	**$2.50**
San Pellegrino Sparkling Water San Pellegrino sparkling natural mineral water. 750mL.	**$4.00**
Mexican Soda	**$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 **$12.00**

Sur un pain artisanal, une compote de cerises s'harmonise avec du miel, des noix caramélisées, et notre ricotta faite ma...

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 Brioche Salade de crabe accompagnée d'artichauts, de citron, de piments Fresno et d'un aïoli 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 aïoli 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**
Proscuitto 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**