

# Polina

PIZZERIA

## Vin rouge

RED WINE

V / ½ l / B

<b>Vin maison, Giacondi</b> <i>Italie, Sangiovese</i>	8.50 / 23 / -
<b>Sélection du sommelier</b> (voir votre serveurur) <i>Variable selon arrivage</i>	
<b>Sonovino</b> <i>Italie, Sangiovese/Cabernet/Merlot</i>	8.75 / 24 / 40
<b>La Belle Étoile</b> <i>État Unis, Cabernet Sauvignon</i>	8.95 / 25 / 42
<b>Rioja Vega</b> <i>Rioja, Espagne, Tempranillo/Grenache</i>	9.50 / 26 / 43
<b>Bersano, Costalunga</b> <i>Barbera d'Asti, Italie, Barbera</i>	9.95 / 27 / 45
 <b>Nespolino</b> <i>Rubicon, Italie, Sangiovese/Merlot</i>	11.25 / 31 / 50
<b>Colombia Crest</b> <i>État Unis, Cabernet Sauvignon</i>	12.25 / 34 / 52
<b>Bertani</b> <i>Ripasso della Valpolicella, Corvina/Rondinella/Corvinone</i>	12.75 / 36 / 59
 <b>Prugneto</b> <i>Italie, Sangiovese</i>	12.50 / 37 / 60
<b>Rocca Delle Macie</b> <i>Chianti Classico Riserva, Italie, Sangiovese 2018</i>	13.50 / 41 / 65
<b>Ornellaia, Le Volte</b> <i>Italie, Toscane, Merlot/Sangiovese/Cabernet 2019</i>	15 / 43 / 72
<b>Michele Chiarlo</b> <i>Barolo, Palàs, 2015, Italie, Nebbiolo</i>	- / 86
<b>Tommasi</b> <i>Amarone della Valpolicella, 2015, Italie, Corvina/Rondinella/Corvinone</i>	- / 110

## Vin rosé



ROSÉ WINE

V / ½ l / B

<b>Roseline</b> <i>France, Grenache/Syrah/Carignan/Cinsault</i>	11.50 / 31 / 43
--	-----------------

## Cidres

CIDERS

 <b>Cidre</b> 330 ml <b>6.4 %</b>	9
<i>Cidrerie Michel Jodoin, Québec</i>	
 <b>Cidre rosé</b> 330 ml <b>6.4 %</b>	9.50
<i>Cidrerie Michel Jodoin, Québec</i>	



 importation privée / private import

## Vin blanc

WHITE WINE

V / ½ l / B

<b>Vin Maison, Giacondi</b> <i>Italie, Trebbiano/Chardonnay</i>	8.50 / 23 / -
<b>Sélection du sommelier</b> (voir votre serveurur) <i>Variable selon arrivage</i>	
<b>Bonpas</b> <i>Grande réserves des Challières France, Grenache/Clairette/Ugni/Vermentino</i>	8.95 / 24 / 43
<b>Le Rosse Delle Venezia</b> <i>Tommasi, Italie</i>	9 / 25 / 46
<b>Dogheria</b> <i>Rubicone Italie, Pinot Blanc</i>	9.50 / 24 / 45
<b>Mezzacorona</b> <i>Trentino, Italie, Pinot Grigio</i>	10.55 / 28 / 48
 <b>Nespolino</b> <i>Italie Rubicone, Trebbiano/Chardonnay</i>	11.25 / 31 / 51
<b>Kim Crawford</b> <i>Marlborough, Nouvelle-Zélande, Sauvignon</i>	11.50 / 34 / 55
<b>J. Moreau, Réserve de Montaigne</b> <i>Chablis, France, Chardonnay</i>	12.95 / 37 / 60

## Bulles & champagne

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

<b>Prosecco Cuvée 1821, Zonin</b> <i>Italie, Glera</i>	12 / 46
<b>Champagne, Moët et Chandon</b> <i>France, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	180

## Bières



Verre / Pinte

  <b>La Messagère,</b> <b>sans gluten / gluten-free</b> 341 ml <b>4.7 %</b>	8
<i>Saint-Alexis-Des-Monts, Québec</i>	
<b>Cheval Blanc, Blanche/Wheat 5 %</b> <i>IBU 15</i>	7.50 / 9.50
<b>New England, IPA 6.2 %</b> <i>IBU 55</i>	7.50 / 9.50
<b>Griffon, Rousse/Red 5.2 %</b> <i>IBU 25</i>	7.50 / 9.50
<b>St-Ambroise, Noir/Stout 5 %</b> <i>IBU 45</i>	9.50
 <b>Peroni, blonde 5.1 %</b> <i>Italie, IBU 23</i>	7.50 / 10

 sans gluten / gluten-free

 local

## Sans alcool ALCOHOL-FREE

Boisson gazeuse / Soft drink	3,95
Thé glacé / Iced tea	3,95
Jus / Juice	4
Lait / Milk	4
Limonata della casa	4,95
  <b>Lemoncocco</b> 355 ml	4,95
<i>Italie</i>	
<b>Grosch, bière 0%</b> 500 ml	7
<i>Hollande</i>	
<b>Eau pétillante / Sparkling water</b> 355 ml / 750 ml	4 / 7

## Cafe COFFEE

Tisane / Thé	4
Americano	4
Allongé	4
Expresso	4
Macchiatto	4,25
Double expresso	4,50
Cappucino	4,75
Latte	4,75 / 6
Chocolat chaud	4,75 / 6

*Décafé disponible  
Decaf available*

