

# Antipasto

**Zuppa di cipolle** 13\$

Soupe à l'oignon gratinée, avec bacon.

*French onion soup, gratined, with bacon.*

 **Bruschetta misti** 13\$

Sélection du Chef.

*Chef's selection.*

**Polpette di vitello** 15\$

Boulettes de veau, sauce marinara.

*Veal meatballs, marinara sauce.*

**Calamari fritti** 20\$

Calmars frits, sauce tartare maison.

*Fried calamari, tartar sauce.*

 **Croccantini di formaggio** 20\$

Fondue de parmesan.

*Parmesan cheese fondue.*

**Antipasti** 25\$

Mozzarella di Bufala, tomates, artichauts, olives kalamata, prosciutto.

*Mozzarella di Buffalo, tomatoes, artichokes, kalamata olives, prosciutto.*

# Polina

PIZZERIA

## Insalata

**Insalata Cesare** 12\$

Laitue romaine, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, vinaigrette césar maison.

*Romaine lettuce, parmesan flakes, bacon, croutons, homemade Caesar dressing.*

**Insalata Genovese** 12\$

Roquette, vinaigrette, parmesan, noix de pin grillées, tomates séchées, prosciutto.

*Arugula, pesto dressing, parmesan flakes, pine nuts, dried tomatoes, prosciutto.*

**Ajout de poulet grillé/ Add grilled chicken +6\$**

# Pizzas

8" / 10"

8" / 10"

 **L'Ursulina**  16\$/18\$

Sauce tomate, mozzarella.

*Tomato sauce, mozzarella.*

**La Margherita**  18\$/19\$

Sauce tomate, bocconcini, tomates cerises, mozzarella, basilic frais.

*Tomato sauce, bocconcini, cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil.*

**La Quattro Formaggi**  20\$/22\$

Sauce tomate, mozzarella, Sauvagine, cheddar, parmesan.

*Tomato sauce, mozzarella, Sauvagine, cheddar, parmesan.*

**La Polina** 20\$/22\$

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella.

*Tomato sauce, spicy salami, mozzarella.*

**La Classica** 21\$/23\$

Sauce tomate, pepperoni, mozzarella.

*Tomato sauce, pepperoni, mozzarella.*

**La Dolce Vita** 22\$/24\$

Sauce tomate, pepperoni, oignons rouges, champignons, poivrons rouges et verts, mozzarella.

*Tomato sauce, pepperoni, red onions, mushrooms, red and green peppers, mozzarella.*

**La Pollo** 24\$/26\$

Sauce Alfredo, poulet, échalotes vertes, mozzarella.

*Alfredo sauce, chicken, green shallots, mozzarella.*

**La Tartufo** 25\$/27\$

Demi-glace au vin rouge, pleurotes, shimeji, champignons sauvages, fromage suisse, huile de truffe.

*Red wine sauce, oyster mushrooms, shimeji, wild mushrooms, swiss cheese, truffle oil.*

**La Trapanese**  25\$/27\$

Sauce tomate, artichauts, épinards, tomates cerises, noix de pin, zeste de citron, bocconcini, mozzarella.

*Tomato sauce, artichokes, spinach, cherry tomatoes, pine nuts, lemon zest, bocconcini, mozzarella.*

**La Boscaiola** 26\$/28\$

Sauce tomate Polina, pancetta, tomates séchées, pleurotes, échalotes françaises, mozzarella, Sauvagine, roquette.

*Polina tomato sauce, pancetta, dried tomatoes, oyster mushrooms, shallots, Sauvagine, arugula.*

**La Bolognese** 27\$/29\$

Sauce al ragù alla bolognese, pepperoni, oignons rouges, champignons, poivrons verts et rouges, mozzarella, bacon.

*Al ragù alla bolognese sauce, pepperoni, red onions, mushrooms, red and green peppers, mozzarella, bacon.*

**La Pescatore** 28\$/34\$

Sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons rouges, zeste de citron, mozzarella, roquette citronnée.

*Tomato sauce, smoked salmon, capers, red onions, lemon zest, mozzarella, lemon-zest arugula.*



# Pasta

 **Rigatoni alla Napoletana** 22\$  
Rigatoni, sauce tomate.  
*Rigatoni, tomato sauce.*

 **Rigatoni Alfredo** 25\$  
Rigatoni, crème, ail, parmesan, beurre.  
*Rigatoni, cream, garlic, parmesan, butter.*

**Rigatoni al ragù alla bolognese** 26\$  
Rigatoni, sauce à la viande.  
*Rigatoni, meat sauce.*

**Pâtes sans gluten / Gluten free pasta +3\$**

**Gratiné / Au gratin +5\$**



# Accompagnamento

## Pain sur demande

3.50\$

**Salade verte / green salad** 6\$

**Poulet grillé / grilled chicken** 6\$

**Pain à l'ail / garlic bread** 6\$

**Salade César / caesar salad** 7\$

**Frites / fries** 7\$

**Polpette / meatballs** 9\$

**Frites à la truffe & parmesan /  
truffle & parmesan fries** 14\$

# Dolce & caffè

 **Gelato** 14\$

 **Gâteau au chocolat** 14\$

 **Tiramisu** 14\$

  **Crème brûlée** 14\$

**Thé / tisane** 5\$

**Chocolat chaud** 5\$

**Espresso** 6\$

**Allongé / Americano** 6\$

**Cappuccino** 6\$

**Latte macchiato** 8\$



# Cocktails

14\$

**Sangria, Blanche / White**

**Sangria, Rouge / Red**

**Limoncello Spritz**

**Old Fashioned**

**Amaretto Sour**

**Nespresso Martini**

**Cosmopolitain**

**Tom Collins**

**Negroni**

**Paloma**

# Aperol Spritz



15\$ LE PREMIER

5\$ LES SUIVANTS



# Birra & Sidri

**En fût / Draft beer**

**Peroni, Blonde** 10\$

**Chipie, Rousse, Archibald** 10\$

**Joufflue, Blanche, Archibald** 10\$

**New England IPA, Archibald** 10\$

**Canettes & bouteilles / Cans & bottles**

**Corona, 330ml** 7\$

**Stella Artois, 330ml** 7\$

**Cidre de pomme, Lacroix, 473ml** 9\$

**Cidre de pomme et framboise, Lacroix, 473ml** 9\$

# Bevande

**Pepsi, Pepsi Diet, 7up, thé glacé** 5\$

**Jus (pomme, orange, ananas, canneberge)** 5\$

**Juice (apple, orange, pineapple, cranberry)**

**Limonade** 5\$

**Lait/ Lait au chocolat / milk / chocolate milk** 5\$

**Lemoncocco** 6.5\$

**Eau pétillante** 7\$