

CHAMPAGNES

Moët & Chandon (375MI)	90
Veuve Clicquot (375MI)	99
Moët & Chandon (750MI)	140
Veuve Clicquot (750MI)	150

PROSECCO

Fiol	35
Zonin Rosé	39
Ruffino	39

BIÈRES

EN FÛT

16 OZ / 20 OZ / 60 OZ

	Rickard's Red	9.50 / 10.50 / 28
	Blue Moon	9.50 / 10.50 / 28
	Hop Valley IPA	9.50 / 10.50 / 28
	Molson Ultra	9.50 / 10.50 / 28
	Molson Canadian	8.50 / 9.50 / 26
	Coors Light	8.50 / 9.50 / 26
	Madri	9.50 / 10.50 / 28
	Heineken	9.50 / 10.50 / 28
	Birra Moretti	9.50 / 10.50 / 28

BOUTEILLES

	Heineken 00%	7.50
	Sol	8.50
	Dos Equis Lager	9
	Smirnoff Ice	9
	Heineken	9

NAPLES SANGRIA

Vin blanc ou rouge / Triple Sec
/ Jus d'orange / Jus de citron / Fruits tranché

10 9oz / 32 60oz

COCKTAILS

Bloody Caesar	10	Double	+4
Sex on the beach	12		
Mojito	11		
Tequilla sunrise	11		
Martini	12		
Manhattan	13		
Screwdriver	10		
Margarita	10		
Bloody Mary	10		
Cosmopolitain	12		

DIGESTIFS

Grand Marnier	9
Tia Maria	8
Disaronno	8
Kahlúa	8
Triple Sec	8
Bailey's	8
Sambucca	8

LIQUEURS

Grey Goose	10
Smirnoff	8
Beefeater	8
Hendrick's	9
Captain Morgan Foncé	9
Captain Morgan Épicé	9
Bacardi Blanc	9
Sauza Silver	8
Jameson	9
Jack Daniel's	9
Crown Royal	9
Johnnie Walker Black Label	10
Glenfiddich 12 ans	11
Glenmorangie 10 ans	12

APÉRO

Cinzano	7
St Raphaël	7
Dubonnet	7
Martini & Rossi	7

NOS VINS

VINS ROUGES

Brunello Castelgiacondo Frescobaldi, Italie 99

Nez de noyau de cerise et de réglisse. Vin subtilement boisé et relevé.

Barolo Fontanafredda, Italie 72

Nez floral et minéral, profil fruité de mûres et framboises. Vin assez costaud.

Chianti Riserva Castello Nipozzano Frescobaldi, Italie 48

Nez dégageant des arômes de tabac, de fruits cuits et de bois. Finale persistante.

Ripasso Valpolicella Superiore Classico Folonari, Italie 41

Nez dégageant des arômes dominants de cerise et de cacao. Rond et charmeur en bouche.

Valpolicella Bolla, Italie 34

Nez délicat s'ouvrant sur des parfums de fruits rouges et de fleurs.

Cuvée Impatience Château du Grand Caumont, France 43

Arômes de réglisse, de poivre noir fraîchement moulu et de fruits noirs. Rond et élégant en bouche.

Côtes-du-Rhône Belleruche, France 39

Vin corsé avec des arômes de fruits noirs, de poivre et de réglisse.

Pinot Noir Les Jamelles, France 32

Nez d'où émanent des notes fruitées et florales, avec également des parfums d'épices.

Cabernet Sauvignon Gran Coronas Torres, Espagne 41

Nez puissant de parfums de pruneaux confits, de bois et de tabac. Finale intense et soutenue.

Sangre de Toro Torres, Espagne 30

Vin bio avec un nez dégageant des notes fruitées. Vin coloré et riche en bouche.

Cabernet Sauvignon Sebastiani, États-Unis 49

Nez assez puissant s'ouvrant sur des arômes dominants de confiture de fraises et de framboises.

VIN ROSÉ

Roseline Prestige Roseline, France 32

Nez aux arômes florales de pivoines. Fruité et frais en bouche avec une légère amertume.

VINS BLANCS

Sauvignon Blanc Joel Gott, États-Unis 44

Au nez, des notes de fleurs orangées et de zeste de citron. La bouche est ample avec une bonne acidité.

Chardonnay Chateau Ste-Michelle, États-Unis 43

Au nez, arômes de pommes cuites et sucre brun. Rond, gras et charmeur en bouche.

Fumé Blanc Errazuriz, Chili 33

Nez exubérant d'effluves de citrons et d'agrumes. Finale acidulée.

Chardonnay Catarrato Rapitala, Italie 32

Nez dégageant des arômes de pommes vertes et poires. Rond et charmeur en bouche.

VINS AU VERRE

Pinot Noir Woodbridge, Californie (Rouge) 6OZ¹¹ | 9OZ¹⁵ | BTL³⁶

Vin élégant offrant des arômes et des saveurs de cerises mûres avec un soupçon de cacao.

Pinot Grigio Folonari, Italie (Blanc) 6OZ¹⁰ | 9OZ¹⁴ | BTL³²

Nez qui exhale des effluves de pommes Golden et de camomille avec une finale mielleuse.

VINS MAISON

6OZ⁹ | 9OZ¹² | 1/2 LITRE¹⁶ | BTL²⁸

Donini Merlot, Italie (Rouge)

Nez dégageant des notes florales. Il évoque également des parfums de fruits rouges. Finale légèrement soutenue.

Trebbiano / Chardonnay Donini, Italie (Blanc)

Nez aux effluves de pommes vertes et de fleurs blanches. Il évoque également des notes végétales subtiles. Finale légèrement soutenue.

ENTRÉES / APPETIZERS

FRITES / FRIES 8 / 10

POUTINE 10 / 15

Frites avec fromage en grains St-Albert, garnies de sauce brune

Fries topped with St-Albert cheese curds and gravy sauce

Ajout de poulet ou de boeuf / Add chicken or beef +4

POUTINE ITALIENNE / ITALIAN POUTINE 14 / 17

Frites avec fromage en grain St-Albert, garnies de sauce maison à la viande

Fries topped with St-Albert cheese curds and homemade meat sauce

Ajout de poulet ou de boeuf / Add chicken or beef +4

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS 9 / 16 / 27

BBQ / Redhot / Miel et ail / Buffalo

BBQ / Redhot / Honey garlic / Buffalo

FILETS DE POULET / CHICKEN FINGERS 10

V BRUSCHETTA 10

V CORNICHONS FRITS / FRIED PICKLES 10

CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI 12

V BÂTONNETS DE FROMAGE / CHEESE STICKS 10

V RONDELLES D'OIGNON / ONION RINGS 9

V BÂTONNETS DE COURGETTE / ZUCCHINI STICKS 10

V PAIN À L'AIL / GARLIC BREAD 6

Pain tranché et garni de beurre à l'ail

Sliced bread spread with garlic butter

Ajout de bacon ou de fromage / Add bacon or cheese +3

V CHAMPIGNONS SAUTÉS AU BEURRE / 8

SAUTÉED MUSHROOMS IN BUTTER

Beurre à l'ail et au persil

Garlic butter and parsley

Ajout fromage / Add cheese +3

DEMI-DOUZAIN D'ESCARGOTS GRATINÉS / 9

HALF DOZEN SNAILS AU GRATIN

Beurre à l'ail et au persil

Garlic butter and parsley

SALADES ET SOUPE / SOUP AND SALADS

Ajout de poulet ou fromage de chèvre / Add chicken or goat cheese +5

SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD 9 / 14

Laitue romaine, croûtons, bacon, parmesan et vinaigrette césar crémeuse

Romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan and creamy caesar dressing

V SALADE DU CHEF / CHEF SALAD 8 / 13

Laitue romaine, tomates, carottes, concombres, chou rouge et vinaigrette maison

Romaine lettuce, tomatoes, carrots, cucumbers, red cabbage and homemade dressing

V SALADE CANNEBERGES ET PACANES / CRANBERRY PECAN SALAD 12 / 17

Laitue romaine, pacanes, canneberges séchées, fromage de chèvre et vinaigrette aux framboises

Romaine lettuce, pecan, dried cranberries, goat cheese, with raspberry dressing

V SALADE FATOUCHE / FATOUCH SALAD 9 / 14

Laitue romaine, cornichons, navets, oignons, tomates, pain assaisonné et sauce maison

Romaine lettuce, pickles, turnips, onions, tomatoes, seasoned bread and homemade sauce

V SALADE CAPRESE / CAPRESE SALAD 10

Tomates, fromage mozzarella frais, basilic et réduction balsamique

Tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil and balsamic glaze

SOUPE À L'OIGNON / FRENCH ONION SOUP 9

Bouillon maison, croûtons et fromage mozzarella gratiné

Homemade broth with croutons and mozzarella au gratin

PIZZA

Pâtes disponibles : Mince, régulière, épaisse, sans gluten 

V SAUCE AUX TOMATES ET FROMAGE / 14 / 19 / 24

TOMATOES SAUCE AND CHEESE

UNE GARNITURE / ONE TOPPING 15 / 20 / 25

V MARGHERITA / MARGHERITA 15 / 20 / 25

Tomates, fromage mozzarella frais et basilic frais
Tomatoes, fresh mozzarella and fresh basil

POULET BBQ / CHICKEN BBQ 17 / 23 / 29

Poulet, piments forts et sauce BBQ
Chicken, hot peppers and BBQ sauce

V VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN 16 / 21 / 27

Champignons, oignons, poivrons verts et olives vertes
Mushrooms, onions, green peppers and green olives

LA MONTRÉLAISE 16 / 23 / 29

Viande fumée, champignons et poivrons verts
Smoked meat, mushrooms and green peppers

LA FUMÉE / SMOKED PINE 16 / 23 / 29

Viande fumée et ananas
Smoked meat and pineapple

HAWAÏENNE / HAWAIIAN 16 / 23 / 29

Jambon et ananas
Ham and pineapple

LA QUÉBÉCOISE 16 / 23 / 29

Pepperoni, bacon et champignons
Pepperoni, bacon and mushrooms

SPÉCIAL NAPLES / NAPLES SPECIAL 17 / 24 / 30

Pepperoni, bacon, champignons, oignons et poivrons verts
Pepperoni, bacon, mushrooms, onions and green peppers

COMBINAISON / ALL DRESSED 16 / 23 / 29

Pepperoni, champignons et poivrons verts
Pepperoni, mushrooms and green peppers

QUATRE VIANDES / MEAT LOVERS 17 / 25 / 30

Pepperoni, bacon, viande fumée et jambon
Pepperoni, bacon, smoked meat and ham

MÉDITERRANÉE / MEDITERRANEAN

Les plats et les sandwiches (shawarma) sont servis avec un choix de viande:
poulet, donair, boeuf ou falafel

The dishes and sandwiches (shawarma) are served with a choice of meat:
chicken, donair, beef or falafel

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE / MEDITERRANEAN PLATE 18

Inclus: riz, patates, salade, un pita et un choix de sauce à l'ail ou d'humus
Includes: rice, potatoes, salad, one pita bread and a choice of garlic or hummus

SANDWICH SHAWARMA / SHAWARMA SANDWICH 8 / 13

Inclus: sauce à l'ail, salade, tomates, oignons, cornichons et navets
Includes: garlic sauce, salad, tomatoes, onions, pickles and turnips

TERRE ET MER / SURF & TURF

Les plats sont servis avec un choix de frites, riz, salade ou pommes de terre au four

All dishes are served with a choice of fries, rice, salad or baked potato

FILETS DE POULET / CHICKEN FINGERS 17

Filets de viande blanche panés

Breaded white meat fillets

QUART DE POULET BBQ / QUARTER BBQ CHICKEN

Cuisse / Leg 15 | Poitrine / Breast 18

DEMI POULET BBQ / HALF BBQ CHICKEN 20

PÉTONCLES / SCALLOPS 20

Pétoncles panés

Crispy breaded sea scallops

CREVETTES PAPILLONS / BUTTERFLY SHRIMPS 20

Crevettes Papillons légèrement panées

Lightly breaded Butterfly shrimps

COMBO CREVETTES ET PÉTONCLES /

SHRIMP AND SCALLOP COMBO 20

Combinaison de crevettes papillons et de pétoncles panés

Combo of butterfly shrimps and sea scallops

PÂTES ITALIENNES / ITALIAN PASTA

Les pâtes peuvent être servies avec de la sauce tomate, rosée ou alfredo

Pasta can be served with tomato sauce, rosé or alfredo

LASAGNE NAPLES / NAPLES LASAGNA 20

Pâtes à l'italienne roulées avec pepperoni, fromage et notre sauce à la viande maison

Italian pasta, rolled with pepperoni, cheese and homemade meat sauce

LASAGNE / LASAGNA 15 / 19

Pâtes à l'italienne avec pepperoni, fromage et notre sauce à la viande maison

Italian pasta with pepperoni, cheese and homemade meat sauce

SPAGHETTI 15

Spaghetti servi avec notre sauce à la viande maison

Spaghetti topped with homemade meat sauce

RIGATONI 15

Pâtes en forme de tubes servies avec notre sauce à la viande maison

Tube-shaped pasta topped with homemade meat sauce

RAVIOLI 19

Pâtes carrées farcies de tendres morceaux de viande, servies avec notre sauce à la viande maison

Square pasta stuffed with tender meat, topped with our homemade meat sauce

VEAU PARMESAN / VEAL PARMESAN 19

Servi avec du spaghetti et notre sauce à la viande maison

Served with spaghetti and homemade meat sauce

POULET PARMESAN / CHICKEN PARMESAN 20

Servi avec du spaghetti et notre sauce à la viande maison

Served with spaghetti and homemade meat sauce

V CANNELLONI VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN CANNELLONI 17

Pâtes à l'italienne farcies aux épinards et pesto garnies de fromage et de notre sauce tomate maison

Italian pasta stuffed with spinach and pesto topped with homemade tomato sauce

CANNELLONI À LA VIANDE / MEAT CANNELLONI 19

Pâtes à l'italienne farcies à la viandes garnies de fromage et de notre sauce à la viande maison

Italian pasta stuffed with meat topped with homemade sauce and cheese

BREUVAGES / DRINKS

CAFÉS

(AVEC ALCOOL)

Espagnol	11
Brandy et Khalua	
Brésilien	11
Brandy et Grand Marnier	
Irlandais	11
Whiskey et Irish Mist	
B-52	11
Khalua, Bailey's et Grand Marnier	

BOISSON GAZEUSE / SOFT DRINK	3.50
JUS / JUICE	3
LAIT / MILK	3
PERRIER / PERRIER	5
SAN PELLEGRINO / SAN PELLEGRINO	8
CAFÉ / COFFEE	2
THÉ / TEA	2
ESPRESSO / ESPRESSO	3
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	3

DESSERTS

GÂTEAUX / CAKES 8

Tiramisu	
Chocolat / Chocolate	
Carottes / Carrot	
Forêt noire / Black forest	
Velour rouge / Red velvet	
Dulche de leche	+1
Fromage framboise / Raspberry Cheesecake	+1
Chocolat prestige / Choco Prestige	+1

TARTES / PIES 6

Citron / Lemon	
Pacanes / Pecan	
Sucre / Sugar	

**CERTIFICATS CADEAUX DISPONIBLE
EN LIGNE**

NAPLESPIZZA.CA

GIFT CARDS AVAILABLE ONLINE

NAPLES

DEPUIS 1968