

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	10 / 11 / 28
 Blue Moon	10 / 11 / 28
 Hop Valley IPA	10 / 11 / 28
 Miller Lite	10 / 11 / 28
 Molson Canadian	9.50 / 10.50 / 26
 Coors Light	9.50 / 10.50 / 26
 Madri	10 / 11 / 28
 Heineken	10 / 11 / 28
 Birra Moretti	10 / 11 / 28

BOUTEILLES

 Heineken 00%	7.50
 Sol	9
 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
Tequila sunrise			11
Martini			12
Manhattan			13
Screwdriver			10
Margarita			10
Bloody Mary			10
Cosmopolitan			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) 6OZ 11 | 9OZ 15 | BTL 36

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

Pinot Grigio Folonari, Italie (Blanc) 6OZ 10 | 9OZ 14 | BTL 32

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

VINS MAISON

6OZ 9 | 9OZ 12 | 1/2 LITRE 16 | BTL 28

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 / 11

POUTINE 10 / 16

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 13

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 / 9

SAUTÉED MUSHROOMS IN BUTTER

Beurre à l'ail et au persil

Garlic butter and parsley

Ajout fromage / Add cheese +3

DEMI-DOUZAINE 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 / 16

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 / 15

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 / 18

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 / FATOUCHE SALAD 9 / 16

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 11

Tomates, fromage mozzarella frais, basilic et réduction balsamique

Tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil and balsamic glaze

SOUPE À L'OIGNON / FRENCH ONION SOUP 10

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 / 15 / 20 / 25
TOMATOES SAUCE AND CHEESE

UNE GARNITURE / ONE TOPPING 16 / 21 / 27

V MARGHERITA / MARGHERITA 16 / 21 / 27
Tomates, fromage mozzarella frais et basilic frais
Tomatoes, fresh mozzarella and fresh basil

POULET BBQ / CHICKEN BBQ 18 / 24 / 31
Poulet, piments forts et sauce BBQ
Chicken, hot peppers and BBQ sauce

V VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN 17 / 22 / 29
Champignons, oignons, poivrons verts et olives vertes
Mushrooms, onions, green peppers and green olives

LA MONTRÉALAISE 17 / 24 / 31
Viande fumée, champignons et poivrons verts
Smoked meat, mushrooms and green peppers

LA FUMÉE / SMOKED PINE 17 / 24 / 31
Viande fumée et ananas
Smoked meat and pineapple

HAWAÏENNE / HAWAIIAN 17 / 24 / 31
Jambon et ananas
Ham and pineapple

LA QUÉBÉCOISE 17 / 24 / 31
Pepperoni, bacon et champignons
Pepperoni, bacon and mushrooms

SPÉCIAL NAPLES / NAPLES SPECIAL 18 / 25 / 32
Pepperoni, bacon, champignons, oignons et poivrons verts
Pepperoni, bacon, mushrooms, onions and green peppers

COMBINAISON / ALL DRESSED 17 / 24 / 31
Pepperoni, champignons et poivrons verts
Pepperoni, mushrooms and green peppers

QUATRE VIANDES / MEAT LOVERS 18 / 26 / 33
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'hummus
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

18

Filets de viande blanche panés
Breaded white meat fillets

QUART DE POULET BBQ / QUARTER BBQ CHICKEN

18

Cuisse / Leg 15 | Poitrine / Breast

DEMI POULET BBQ / HALF BBQ CHICKEN

20

PÉTONCLES / SCALLOPS

22

Pétoncles panés
Crispy breaded sea scallops

CREVETTES PAPILLONS / BUTTERFLY SHRIMPS

22

Crevettes Papillons légèrement panées
Lightly breaded Butterfly shrimps

COMBO CREVETTES ET PÉTONCLES /

22

SHRIMP AND SCALLOP COMBO

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

21

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 / 20

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

20

Servi avec du spaghetti et notre sauce à la viande maison
Served with spaghetti and homemade meat sauce

POULET PARMESAN / CHICKEN PARMESAN

21

Servi avec du spaghetti et notre sauce à la viande maison
Served with spaghetti and homemade meat sauce

 CANNELLONI VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN CANNELLONI

18

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

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

Citron / Lemon	
Pacanes / Pecan	
Sucre / Sugar	

**CERTIFICATS CADEAUX DISPONIBLE
EN LIGNE**

NAPLESPIZZA.CA

GIFT CARDS AVAILABLE ONLINE

NAPLES

DEPUIS 1968