

# MENU

Bar à pizza napolitaine

## ENTRÉE

### **ASPERGE DE L'ÎLE** 12\$

Mascarpone au citron  
brulé, amarante, oseille

### **CREVETTE NORDIQUE** 13\$

Pizza frita, radis, livèche,  
câpre, piment gorria

### **FOCCACIA AUX HERBES** 8\$

## DESSERT

### **FRAISE DE L'ÎLE** 12\$

Sabayon à l'insula,  
rose sauvage

### **GRANITÉ AU MIEL** 8\$

Citron, mélisse,  
huile d'olive

## PIZZA

### **MARGHERITA** 18\$

Sauce tomate, fior di latte,  
basilic

### **CHÈVRE DE L'ÎLE** 23\$

Légumes printaniers, balsamique  
blanc, ciboulette à l'ail

### **"NY STYLE"** 21\$

Sauce tomate, pepperoni bio,  
mozzarella, provolone

### **CHAMPIGNONS DE SAISON** 24\$

Oignon caramélisé, ail confit,  
clos des roches (réserve),  
persillade

### **NDUJA** 24\$

Olive kalamata, anchois,  
mozzarella di bufala, basilic citron

### **CANARD FUMÉ** 24\$

Tomate, vin rouge, grana  
padano, estragon

# MENU

Napolitaine pizza bar

## ENTREE

**ISLAND'S ARPAGUS 12\$**

Mascarpone with burnt lemon, amaranth, sorrel

**NORTHERN SHRIMP 13\$**

Pizza frita, radish, lovage, caper, gorria pepper

**HERB'S FOCCACIA 8\$**

## DESSERT

**ISLAND'S STRAWBERRY 12\$**

Insula's sabayon, wild rose

**HONEY GRANITA 8\$**

Lemon balm, olive oil, lemon

## PIZZA

**MARGHERITA 18\$**

Tomato sauce, fior di latte, basilic

**ISLAND'S GOAT CHEESE 23\$**

Spring vegetables, white balsamic, garlic chives

**"NY STYLE" 21\$**

Tomato sauce, organic pepperoni, mozzarella, provolone

**SEASONNAL MUSHROOMS 24\$**

Caramelized onion, confit garlic, clos des roches (reserve), parsley

**NDUJA 24\$**

Kalamata olive, anchovies, mozzarella di bufala, lemon basil

**SMOKED DUCK 24\$**

Tomato, red wine, grana padano, tarragan