

# BRIGADE

## Share

**GARLIC BITES (v)** Small bites of bread with garlic butter, parmesan. Marinara or Ranch dip. **7**

**CHEEZY GARLIC BREAD (v)** Melted mozzarella and garlic butter on bread. **9**

**WOOD-FIRED BREAD (v)** **6** Add stracciatella **+ 4 (v)**

**MARINATED OLIVES (vg)** Lemon, garlic, rosemary. Served warm. **7**

**WOOD-FIRED FRIES (v)** with parmesan and oregano. Served with Mayonnaise. **7 / (vg)** Can be made vegan.

**FOCACCIA (vg)** Warm focaccia bread with rosemary and sea salt. **5**

**CHOPPED (v)** Romaine lettuce, cherry tomatoes, red onions, banana peppers, chickpeas, provolone, soppressata, oregano and homemade balsamic vinaigrette. **16 / (vg)** Can be made vegan

**CAESAR (v)** Romaine lettuce, basil leaves, croutons, capers, parmesan and Caesar dressing. **SIDE 8 / MEAL 14**

**WESTMOUNT (v)** Baby arugula, cranberries, sliced toasted almonds, ricotta, balsamic reduction and spicy honey. **16**

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, lemon juice, simple syrup. **12**

**BLOODY DIANA** Vodka, clamato juice, BBQ and worcestershire sauce, hot honey. **13**

**BASILITO** Gin, lime juice, basil syrup. **13**

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. **12**

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. **12**

**BOOZY PUNCH** Rum, triple sec, vermouth, orange, pineapple, apple juice, lime juice. **13 / 45**

**MOCKTAIL** Club soda, apple, pineapple, orange, lime juice and grenadine. **11**

## Neapolitan pizza

### RED PIE

**SALSICCIA** Italian sausages, mozzarella fior di latte, red onions and roasted peppers. **21**

**BROOKLYN** Pepperoni, shredded mozzarella, provolone, parmesan and crust topped with sesame seed. **19**

**HAWAIIAN** Ham, bacon, mozzarella fior di latte, and roasted pineapple. **21**

**GOAT** Ham, mozzarella fior di latte, caramelized onions and goat cheese. **21**

**DA BUTCHER** Italian sausages, bacon, ham, mozzarella fior di latte and sliced garlic. **21**

**DIAVOLA (s)** Soppressata, mozzarella fior di latte and chili flakes. **19**

**PROSCIUTTO RUCOLA** Fior di latte mozzarella, prosciutto, baby arugula, parmesan and olive oil. **24**

**CAPRICCIOSA** Ham, mozzarella fior di latte, Kalamata olives, marinated artichokes, mushrooms. **21**

**PIMP (s)** Soppressata, mozzarella fior di latte, provolone, parmesan, pickled jalapeños and spicy honey. **21**

**CALZONE** Ham, ricotta, mozzarella fior di latte, mushrooms and olive oil. **21**

**MARGHERITA (v)** Tomato sauce, fior di latte mozzarella, parmesan and basil. **18 / (vg)** Can be made vegan

**L.A BURRATA (v)** Mozzarella fior di latte, parmesan, stracciatella and basil. **24**  
Add prosciutto **+ 4**

**QUATTRO FORMAGGI (v)** Mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola cheese, parmesan and basil. **21**

### WHITE PIE

**THE FIG** Mozzarella fior di latte, goat cheese, garlic, oregano, prosciutto, sesame fig jam and balsamic reduction. **24**

**WILD FIELD (v)** Provolone, mushrooms mix, parsley and zest of truffles, chives. **21**

**MR. POTATO (v)** Yukon potatoes, raclette, parmesan, rosemary, sea salt, olive oil. **21**

**BBQ CHICKEN** Roasted chicken, mozzarella fior di latte, provolone, red onions, chives and smoky BBQ sauce. **21**

## Detroit pizza

**8 MILE** Pepperoni, cheeses, tomato sauce. **22**

**VIPER** Pepperoni, cheeses, pickled jalapeños, tomato sauce and spicy honey. **25**

**DIANA (v)** or **(vg)** Cheeses, tomato sauce, stracciatella, baby arugula and spicy honey. **25**

**FORD** Roasted chicken, bacon, cheeses, tomato sauce, sauce ranch. **22**

**CHARGER** Italian sausages, soppressata, Organic pesto, cheeses, homemade marinated red onions, tomato sauce. **25**

## Panuzzo

**RACHEL PANUOZZO** Soppressata, ham, mozzarella fior di latte, roasted peppers, pesto, basil. **14**

**CHICKEN PESTO PANUOZZO** Roasted chicken, provolone, red onions, pesto, salad. **14**

**SPICY CHICKEN PANUOZZO (s)** Roasted chicken, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, red onions, salad and Sriracha. **14**

**ITALIAN FOCACCIA (s)** Soppressata, ham, provolone, banana peppers, salad. **14**

## Desserts

**NUTELLA PIZZA (v)** **11**

**TIRAMISU BRIGADE (v)** Biscuits dipped in espresso, rum and mascarpone cream made on site every day. **7**

**NUTELLA STICKS (v)** Dough filled with Nutella topped with caramel and cooked over a wood fire. **7**

**CANNOLI (v)** Fried dough shell filled with sweet ricotta cream. 1 cannolo **4** ... 2 cannoli **8**





## Make your own

### NEAPOLITAN PIZZA

Mozzarella and sauce included.

1 - 2 toppings	19
3 - 4 toppings	21
5 - 6 toppings	24

### DETROIT PIZZA

Detroit cheese and sauce included.

1 - 2 toppings	22
3 - 4 toppings	25
5 - 6 toppings	28

### PANUOZZO

Cheese and sauce included.

1 - 2 toppings	11
3 - 4 toppings	14
5 - 6 toppings	17

TOPPINGS EXTRAS | 2\$ per topping.

**PREMIUM** toppings excluded see section for prices.

## Toppings

### SAUCES BASE

Tomato sauce  
 Vegan and organic pesto  
 Extra virgin olive oil

### CHEESES BASE

Mozzarella fior di latte  
 Shredded mozzarella  
 Vegan cheese

### PROTEINS

Anchovy  
 Bacon  
 Ham  
 Pepperoni  
 Roasted chicken  
 Italian sausage  
 Soppresata  
 Tuna

### CHEESES

Gorgonzola  
 Provolone  
 Goat cheese  
 Parmesan cheese  
 Ricotta Cheese

### VEGGIES

Roasted pineapple  
 Marinated artichoke  
 Basil  
 Mushroom  
 Caramelized onion  
 Red onion  
 Pickled red onion  
 Kalamata Olive  
 Green olive  
 Banana pepper  
 Green pepper  
 Grilled pepper  
 Cherry tomato  
 Baby arugula  
 Pickled jalapeno  
 Caper  
 Dried tomato  
 Potato Yukon  
 Pickled red onions

### PREMIUM

Stracciatella +4  
 Extra mozzarella fior di latte +3  
 Extra shredded mozzarella +3  
 Prosciutto +4  
 Wild Mushroom +2

# DIPS

2\$

Ranch • Spicy honey • BBQ sauce  
Spicy oil • Spicy mayo • Marinara • Nutella



**SCAN**  
To see the menu

## Beverages

**SODA CANS** Pepsi, Pepsi Diet, Pepsi zero, 7Up, Brio,  
Ginger ale 2.75

**SAN PELLEGRINO** Limonata, Aranciata 3.50

**JUICE** Pomes 2.75

**FLAT WATER** ... 2.50

**SPARKLING WATER** ... 3.00

**WATER MONTPELLIER 1 LITER** ... 4.50

## Beers

### DRAFT

**LA MER IPA** Verre 7 / Pint 9 / Pitcher 30

**BLUE MOON BELGIAN WHITE** Verre 7 / Pint 9 / Pitcher 30

**MOLSON CANADIAN LAGER** Verre 7 / Pint 9 / Pitcher 30

**BIRRA MORETTI** Verre 8 / Pint 10 / Pitcher 33

### BOTTLE

**HEINEKEN** ... 8

**HEINEKEN 0% ALCOOL** ... 8

**BIRRA MORRETI** ... 8

## Wines

SEE ALCOOL MENU

## Cocktails

SEE ON THE OTHER SIDE

# ALCOHOL

## RED

### CHIANTI COLLI SENESI 2019 | PARADISO (IP) 12 / 48

Sangiovese 100% Tuscany, Italy  
Dry, bold

### RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019 13 / 55

Campagnola (IP) Veneto, Italy (IP)  
Bold, dry, intense aroma of cherry.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI DOC 2019 10 / 40

Montepulciano 100% Abruzzo, Italy  
Medium

### IGT SOCIETA OSCURA ORGANIC 2019 10 / 40

Shiraz, Syrah, Merlot, Nero d'avola, Sicily, Italy  
Light and fruity.

### TOM GORE CABERNET SAUVIGNON 10 / 40

Cabernet Sauvignon, California, United-States.

## WHITE

### RIFF DELLE VENEZIE 2020 ORGANIC 10 / 40

Pinot Grigio. Veneto, Italy.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020 ORGANIC 11 / 44

Verdicchio 100%  
Les marches, Italy

## ROSÉ

### MEINKLANG PROSA 11 / 44

Sparkling rosé, Austria.

## PROSECCO

### FIOL PROSECCO 45

Sparkling wine, Italy, Veneto.

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, lemon juice, simple syrup. 12

**BLOODY DIANA** Vodka, clamato juice, BBQ and worcestershire sauce, hot honey. 13

**BASILITO** Gin, lime juice, basil syrup. 13

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. 12

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. 12

**BOOZY PUNCH** Rum, triple sec, vermouth, orange, pineapple, apple juice, lime juice. 13 / 45

**MOCKTAIL** Club soda, apple, pineapple, orange, lime juice and grenadine. 11

**BRIGADE**  
PIZZERIA NAPOLITAINE & PÂTES



# ALCOHOL

## RED

### CHIANTI COLLI SENESI 2019 | PARADISO (IP) 12 / 48

Sangiovese 100% Tuscany, Italy  
Dry, bold

### RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019 13 / 55

Campagnola (IP) Veneto, Italy (IP)  
Bold, dry, intense aroma of cherry.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI DOC 2019 10 / 40

Montepulciano 100% Abruzzo, Italy  
Medium

### IGT SOCIETA OSCURA ORGANIC 2019 10 / 40

Shiraz, Syrah, Merlot, Nero d'avola, Sicily, Italy  
Light and fruity.

### TOM GORE CABERNET SAUVIGNON 10 / 40

Cabernet Sauvignon, California, United-States.

## WHITE

### RIFF DELLE VENEZIE 2020 ORGANIC 10 / 40

Pinot Grigio. Veneto, Italy.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020 ORGANIC 11 / 44

Verdicchio 100%  
Les marches, Italy

## ROSÉ

### MEINKLANG PROSA 11 / 44

Sparkling rosé, Austria.

## PROSECCO

### FIOL PROSECCO 45

Sparkling wine, Italy, Veneto.

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, lemon juice, simple syrup. 12

**BLOODY DIANA** Vodka, clamato juice, BBQ and worcestershire sauce, hot honey. 13

**BASILITO** Gin, lime juice, basil syrup. 13

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. 12

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. 12

**BOOZY PUNCH** Rum, triple sec, vermouth, orange, pineapple, apple juice, lime juice. 13 / 45

**MOCKTAIL** Club soda, apple, pineapple, orange, lime juice and grenadine. 11

**BRIGADE**  
PIZZERIA NAPOLITAINE & PÂTES



# ALCOOL

## ROUGE

### CHIANTI COLLI SENESI 2019 | PARADISO (IP) 12 / 48

Sangiovese 100% Toscane, Italie  
Corsé, Sec

### RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019 13 / 55

Campagnola (IP) Veneto, Italie (IP)  
Riche, corsé, sec, arôme intense de cerise.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI DOC 2019 10 / 40

Montepulciano 100% Abruzzo, Italie  
Moyen

### IGT SOCIETA OSCURA BIO 2019 10 / 40

Shiraz, Syrah, Merlot, Nero d'avola, Sicile, Italie  
Légé et fruité.

### TOM GORE CABERNET SAUVIGNON 10 / 40

Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis.

## BLANC

### RIFF DELLE VENEZIE 2020 BIO 10 / 40

Pinot Grigio. Veneto, Italie.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020 BIO 11 / 44

Verdicchio 100%  
Les marches, Italie

## ROSÉ

### MEINKLANG PROSA 11 / 44

Sparkling rosé, Austria.

## PROSECCO

### FIOL PROSECCO 45

Sparkling wine, Italy, Veneto.

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, jus de citron, sirop simple. 12

**BLOODY DIANA** Vodka, jus de clamato, sauce BBQ et worcestershire, miel épicé. 13

**BASILITO** Gin, jus de citron vert, sirop de basilic. 13

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. 12

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. 12

**BOOZY PUNCH** Rhum, triple sec, vermouth, orange, ananas, jus de pomme, jus de citron vert. 13 / 45

**MOCKTAIL** Club soda, pomme, ananas, orange, jus de citron vert et grenadine. 11

**BRIGADE**  
PIZZERIA NAPOLITAINA & PÂTES



# ALCOOL

## ROUGE

### CHIANTI COLLI SENESI 2019 | PARADISO (IP) 12 / 48

Sangiovese 100% Toscane, Italie  
Corsé, Sec

### RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019 13 / 55

Campagnola (IP) Veneto, Italie (IP)  
Riche, corsé, sec, arôme intense de cerise.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI DOC 2019 10 / 40

Montepulciano 100% Abruzzo, Italie  
Moyen

### IGT SOCIETA OSCURA BIO 2019 10 / 40

Shiraz, Syrah, Merlot, Nero d'avola, Sicile, Italie  
Légé et fruité.

### TOM GORE CABERNET SAUVIGNON 10 / 40

Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis.

## BLANC

### RIFF DELLE VENEZIE 2020 BIO 10 / 40

Pinot Grigio. Veneto, Italie.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2020 BIO 11 / 44

Verdicchio 100%  
Les marches, Italie

## ROSÉ

### MEINKLANG PROSA 11 / 44

Sparkling rosé, Austria.

## PROSECCO

### FIOL PROSECCO 45

Sparkling wine, Italy, Veneto.

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, jus de citron, sirop simple. 12

**BLOODY DIANA** Vodka, jus de clamato, sauce BBQ et worcestershire, miel épicé. 13

**BASILITO** Gin, jus de citron vert, sirop de basilic. 13

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. 12

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. 12

**BOOZY PUNCH** Rhum, triple sec, vermouth, orange, ananas, jus de pomme, jus de citron vert. 13 / 45

**MOCKTAIL** Club soda, pomme, ananas, orange, jus de citron vert et grenadine. 11

**BRIGADE**  
PIZZERIA NAPOLITAINA & PÂTES



# BRIGADE

## Partager

**BOUCHÉES À L'AIL (v)** Small bites of bread with garlic butter, parmesan. Marinara or Ranch dip. **7**

**PAIN À L'AIL AU FROMAGE (v)** Mozzarella et beurre à l'ail sur du pain. **9**

**PAIN AU FEU DE BOIS (v) 6** Ajouter de la straciatella +4 (v)

**OLIVES MARINÉES (vg)** Citron, ail, romarin. Servi chaud. **7**

**FRITES AU FEU DE BOIS (v)** avec du parmesan et de l'origan. Servi avec mayonnaise. **7 / (vg)** Peut être fait végétalien.

**FOCACCIA (vg)** Pain focaccia chaud au romarin et fleur de sel. **5**

**CHOPPED (v)** Laitue romaine, tomates cerises, oignons rouges, piments bananes, pois chiches, provolone, soppressata, origan et vinaigrette balsamique maison. **16 / (vg)** Peut être fait végétalien.

**CÉSAR (v)** Laitue romaine, feuilles de basilic, croûtons, câpres, parmesan et vinaigrette César. **À CÔTÉ 8 / REPAS14**

**WESTMOUNT (v)** Bébé roquette, canneberges, amandes grillées tranchées, ricotta, réduction balsamique et miel épicé. **16**

## Cocktails

**TOM'S LEMONADE** Gin, jus de citron, sirop simple. **12**

**BLOODY DIANA** Vodka, jus de clamato, sauce BBQ et worcestershire, miel épicé. **13**

**BASILITO** Gin, jus de citron vert, sirop de basilic. **13**

**NEGRONI** Gin, campari, vermouth. **12**

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco. **12**

**BOOZY PUNCH** Rhum, triple sec, vermouth, orange, ananas, jus de pomme, jus de citron vert. **13 / 45**

**MOCKTAIL** Club soda, pomme, ananas, orange, jus de citron vert et grenadine. **11**

## Pizza napolitaine

### ROUGE

**SALSICCIA** Saucisses italiennes, mozzarella fior di latte, oignons rouges et poivrons rôtis. **21**

**BROOKLYN** Pepperoni, mozzarella râpée, provolone, parmesan et croûte garnie de graines de sésame. **19**

**HAWAIIENNE** Jambon, bacon, mozzarella fior di latte et ananas rôti. **21**

**CHÈVRE** Jambon, mozzarella fior di latte, oignons caramélisés et fromage de chèvre. **21**

**BOUCHER** Saucisses italiennes, bacon, jambon, mozzarella fior di latte et ail tranché. **21**

**DIAVOLA (s)** Soppressata, mozzarella fior di latte et flocons de piment. **19**

**PROSCIUTTO RUCOLA** Mozzarella Fior di latte, prosciutto, bébé roquette, parmesan et huile d'olive. **24**

**CAPRICCIOSA** Jambon, mozzarella fior di latte, olives Kalamata, artichauts marinés, champignons. **21**

**PIMP (s)** Soppressata, mozzarella fior di latte, provolone, parmesan, jalapeños marinés et miel épicé. **21**

**CALZONE** Jambon, ricotta, mozzarella fior di latte, champignons et huile d'olive. **21**

**MARGHERITA (v)** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan et basilic. **18 / (vg)** Peut être rendu végétalien.

**L.A BURRATA (v)** Mozzarella fior di latte, parmesan, straciatella et basilic. **24**  
Ajouter du prosciutto +4

**QUATTRO FORMAGGI (v)** Mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola cheese, parmesan and basil. **21**

### BLANCHE

**LA FIG** Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, ail, origan, prosciutto, confiture de figues au sésame et réduction balsamique. **24**

**CHAMP SAUVAGE (v)** Provolone, mélange de champignons, persil et zeste de truffes, ciboulette. **21**

**MR. POTATO (v)** Pommes de terre du Yukon, raclette, parmesan, romarin, sel de mer, huile d'olive. **21**

**POULET BBQ** Poulet rôti, mozzarella fior di latte, provolone, oignons rouges, ciboulette et sauce BBQ fumée. **21**

## Pizza Détroit

**8 MILE** Pepperoni, fromages, sauce tomate. **22**

**VIPER** Pepperoni, fromages, jalapeños marinés, sauce tomate et miel épicé. **25**

**DIANA (v) or (vg)** Fromages, sauce tomate, straciatella, bébé roquette et miel épicé. **25**

**FORD** Poulet rôti, bacon, fromages, sauce tomate, sauce ranch. **22**

**CHARGER** Saucisse italienne, soppressata, pesto bio, fromages, oignons rouges marinés maison, sauce tomate.. **25**

## Panuzzo

**RACHEL PANUOZZO** Soppressata, jambon, mozzarella fior di latte, poivrons rôtis, pesto, basilic. **14**

**CHICKEN PESTO PANUOZZO** Poulet rôti, provolone, oignons rouges, pesto, salade. **14**

**SPICY CHICKEN PANUOZZO (s)** Poulet rôti, mozzarella fior di latte, tomates cerises, oignons rouges, salade et Sriracha. **14**

**ITALIAN FOCACCIA (s)** Soppressata, jambon, provolone, piments bananes, salade. **14**

## Desserts

**NUTELLA PIZZA (v) 11**

**TIRAMISU BRIGADE (v)** Biscuits trempés dans l'espresso, le rhum et la crème de mascarpone fabriqués sur place tous les jours. **7**

**NUTELLA STICKS (v)** Pâte fourrée au Nutella nappée de caramel et cuite au feu de bois. **7**

**CANNOLI (v)** Coquille de pâte frite remplie de crème de ricotta sucrée. 1 cannolo **4** ... 2 cannoli **8**

Sur mesure

CRÉEZ VOTRE PROPRE PIZZA → → →

Voir verso de la feuille.



## Sur mesure

### PIZZA NAPOLITAINE

Mozzarella et sauce inclus.

1 - 2 garnitures	19
3 - 4 garnitures	21
5 - 6 garnitures	24

### DETROIT PIZZA

Fromage Detroit et sauce inclus.

1 - 2 garnitures	22
3 - 4 garnitures	25
5 - 6 garnitures	28

### PANUOZZO

Fromage et sauce inclus.

1 - 2 garnitures	11
3 - 4 garnitures	14
5 - 6 garnitures	17

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES | 2\$ par garniture.  
(Garnitures de qualité **PRÉMIUM** exclues, voir la section pour les prix.)

## Garnitures

### SAUCES BASE

Sauce tomate  
Pesto vegan et bio  
Huile d'olive vierge extra

### FROMAGES BASE

Mozzarella fior di latte  
Mozzarella râpée  
Fromage végétalien

### PROTÉINES

Anchois  
Bacon  
jambon  
Pepperoni  
Poulet grillé  
Saucisse italienne  
Sopressata  
Thon

### FROMAGES

Gorgonzola  
Provolone  
Fromage de chèvre  
parmesan  
Fromage Ricotta

### LÉGUMES

Ananas rôti  
Artichaut mariné  
Basilic  
Champignon  
Oignon caramélisé  
oignon rouge  
Oignon rouge mariné  
Olive de Kalamata  
Olive verte  
Piment banane  
Poivre vert  
Poivre grillé  
tomate cerise  
Roquette  
Jalapeno mariné  
Câpre  
Tomate séchée  
Pomme de terre Yukon  
Oignons rouges marinés

### PRÉMIUM

Stracciatella +4  
Extra mozzarella fior di latte +3  
Extra mozzarella râpée +3  
Prosciutto +4  
Champignons sauvages +2

# TREMPETTES

2\$

Ranch • Miel épicé • Sauce BBQ  
Huile épicée • mayo épicé • Marinara • Nutella



**BALAYER**

le code pour voir le menu

## Breuvages

**SODA** Pepsi, Pepsi Diet, Pepsi zero, 7Up, Brio, Ginger ale  
2.75

**SAN PELLEGRINO** Limonata, Aranciata 3.50

**JUS** Pommes 2.75

**EAU PLAT** ... 2.50

**EAU PÉTILLANTE** ... 3.00

**EAU MONTPELLIER 1 LITRE** ... 4.50

## Bières

### FÛT

**LA MER IPA** Verre 7 / Pint 9 / Pichet 30

**BLUE MOON BELGIAN WHITE** Verre 7 / Pint 9 / Pichet 30

**MOLSON CANADIAN LAGER** Verre 7 / Pint 9 / Pichet 30

**BIRRA MORETTI** Verre 8 / Pint 10 / Pichet 33

### BOUTEILLES

**HEINEKEN** ... 8

**HEINEKEN 0% ALCOOL** ... 8

**BIRRA MORRETTI** ... 8

## Vins

**VOIR LA CARTE DES ALCOOLS**

## Cocktails

**VOIR DE L'AUTRE CÔTÉ**