

ENTRÉES

Soupe du jour	3,99
servie avec notre pain brun Bio IRLANDAIS maison 🍀	
Brandade de Saumon	6,50
tartina de saumon frais, truite fumée et pommes de terre, servie dans une tulipe de feuille de riz.	
Tour de Chèvre des Neiges	6,50
fromage de chèvre avec tartare de pommes, céleri et raisins secs dorés au sirop d'érable, sur un lit de mesclun avec vinaigrette au miel et vinaigre de cidre .	

Salade César DAZiBO	7,50
laitue romaine servie dans un panier de pâte fine. (avec poulet DAZIBO: supplément de 4\$)	

Salade DAZiBO	7,50
carottes, chou rouge, oignon, olives noires, poivrons, pommes, radis, tomates, vinaigrette balsamique.	

ASSIETTES SHACKS

Patates frites DAZiBO (frites maisons cuites 2 fois)	3,99
servies avec mayonnaise maison	
Frites régulières	3,50
Oignons DAZiBO	5,50
Minis galettes maisons (12 unités) 5,00 (24)	10,00
aux crevettes, thon et pétoncles, trempette épicée	
Minis chaussons maison (4 unités) 5 / (8) 10 / (12)	14,99
au fromage du terroir, patate douce, confit d'oignon	
Soupe à l'oignon à la Guinness	6,99
servie avec pain brun Bio IRLANDAIS maison 🍀	
Assiette de crudités servie avec crème sûre	9,25
Terrine du terroir	6,99
avec nos confits de légumes maison et croutons	
Assiette de charcuterie	13,99
terrine du terroir, prosciutto, jambon forêt noire et salami, servis avec cornichons, oignons blancs et croûtons	
Assiette de Fromages du Terroir	13,99
3 fromages (70g) servis avec nos confits de légumes maison et notre pain brun Bio IRLANDAIS maison 🍀	

SHACKS À L'IRLANDAISE

Galettes de patate du DAZiBO	4,99
aux tomates séchées et fines herbes, crème sûre	
Pelures de patates	5,50
au fromage et bacon servies avec crème sûre	
Grilled cheese de Bridie O'Hara	10,50
sandwich grillé, fromage Le Riopelle de l'Île fondu sur notre pain brun Bio IRLANDAIS maison , nappé d'huile d'olive	
Colcannon Nouveau	10,99
saumon fumé avec galettes de patates, chou de savoie et oignons sautés au beurre de sésame	
Loch Corrib assiette de saumon fumé	11,99
huile d'olive, citron, câpres, pain brun Bio IRLANDAIS maison	



POMMES de TERRE au FOUR GARNIES et GRATINÉES

Une grosse pomme de terre cuite au four, sur laquelle on met l'une des garnitures suivante. Le tout est ensuite gratiné au fromage emmenthal et servi avec une salade verte, vinaigrette balsamique maison

Feta au Pesto	14,99	Jambon Forêt Noire	14,99
taboulé, légumes sautés, fromage		sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, légumes sautés, fromage	
Tofu DAZiBO	14,99	Merguez saucisse de chevreau,	17,99
mariné au gingembre asiatique, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage *carotte, céleri, oignon, tomates séchées		taboulé, harissa, légumes sautés, fromage	
Crevettes et Pétoncles	16,99	Poulet DAZiBO	15,50
sauce béchamel au pesto et fumet de poisson, riz basmati, légumes sautés, fromage		lanières de poulet mariné au gingembre asiatique et herbes de Provence, crème, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage	
Saumon Fumé	18,75	*carotte, céleri, oignon, tomates séchées	
câpres à l'huile d'olive, crème, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage *carotte, céleri, oignon, tomates séchées		Porc à l'Érable	16,50
Truite Fumée	18,75	lanières de porc mariné au sirop d'érable et gingembre asiatique, carotte, céleri, oignon, riz basmati, légumes sautés, fromage	
au confit d'oignon et raisins secs, riz basmati, légumes sautés*, fromage		Saucisse Veau Bio et Fromage Grosse Île	18,99
Agneau aux Pommes	16,99	saucisse de veau Bio à l'érable et dijon, riz basmati, légumes sautés, fromage	
agneau haché, champignons, pommes, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage, *carotte, céleri, oignon, tomates séchées		Saucisse Veau Bio et Fromage Grosse Île	18,99
Bison Bio	18,75	saucisse de veau Bio aux épices italiennes, sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, légumes sautés, fromage	
bison haché Bio, carotte, céleri, oignon, quinoa, un soupçon de menthe, confit d'oignon miel et moutarde, tomates séchées, légumes sautés, fromage		Veau Bio et Fromage de Chèvre, Le Barre à Boulard,	19,99
		veau haché Bio, lentilles, carotte, céleri, oignon, légumes sautés, fromage	

Tous les prix et produits sont sujets à changements sans préavis.

BRiKS DAZiBO La spécialité maison depuis 1996 !!!

... un grand rouleau fait d'une fine pâte de farine de blé qu'on garnit à l'intérieur d'ingrédients variés, de fromages emmental, mozzarella et de légumes sautés* . * (carotte, chou chinois, chou rouge, chou vert, échalotes, fèves germées)
Le tout est passé à la poêle pour ensuite se faire dorer au four.

... C'est un mets qui a ses origines en Afrique du nord qu'on a réinventé à la façon DAZiBO !!!

Servis avec pomme de terre au four, crème sûre et une salade mixte DAZiBO avec notre vinaigrette balsamique maison

Brik Feta au Pesto taboulé, légumes sautés, fromage	14,99	Brik Canard Fumé du Lac Brôme poitrine de canard fumée en dés, choucroute au vin blanc, légumes sautés, fromage	22,99
Brik Fromages du Terroir du Québec Le Barre à Boulard, La Riopelle, Le Tomme de Grosse île, légumes sautés, fromage	21,99	Brik Jambon Forêt Noire sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, légumes sautés, fromage	14,99
Brik Tofu mariné au gingembre asiatique, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage *carotte, céleri, oignon, tomates séchées	14,99	Brik Merguez (saucisse de chevreau) taboulé, harissa, légumes sautés, fromage	17,99
Brik Crevettes et Pétoncles sauce béchamel au pesto et fumet de poisson, riz basmati, légumes sautés, fromage	16,99	Brik Poulet lanières de poulet mariné au gingembre asiatique et herbes de Provence, crème, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage *carotte, céleri, oignon, tomates séchées	15,50
Brik Saumon Fumé câpres à l'huile d'olive, crème, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage *carotte, céleri, oignon, tomates séchées	18,75	Brik Porc à l'Érable lanières de porc mariné au sirop d'érable et gingembre asiatique, carotte, céleri, oignon, riz basmati, légumes sautés, fromage	16,50
Brik Truite Fumée au confit d'oignon et raisins secs, riz basmati, légumes sautés*, fromage	18,75	Brik Saucisse Veau Bio et Fromage Grosse Île saucisse de veau Bio à l'érable et dijon, riz basmati, légumes sautés	18,99
Brik Agneau aux Pommes agneau haché , champignons, pommes, riz Dazibo*, légumes sautés, fromage, *carotte, céleri, oignon, tomates séchées	16,99	Brik Saucisse Veau Bio et Fromage Grosse Île saucisse de veau Bio aux épices italiennes, sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, légumes sautés	18,99
Brik Bison Bio bison haché Bio, carotte, céleri, oignon, quinoa, un soupçon de menthe, confit d'oignon miel et moutarde, tomates séchées, légumes sautés, fromage	18,75	Brik Veau Bio et Fromage de Chèvre Le Barre à Boulard , veau haché Bio, lentilles, carotte, céleri, oignon, légumes sautés	19,99

CROQUES ET CLUB

Servis avec une salade mixte DAZiBO, vinaigrette balsamique maison, frites régulières ou frites maison DAZiBO

Club DAZiBO	poulet mariné DAZiBO, bacon, tomate, oignons, salade, mayonnaise, pain blanc	14,99
Croque DAZiBO	jambon forêt noire, sauce béchamel, tomate, poivrons, fromage gratiné, pain blanc	13,99
Croque Cèchulain	saumon fumé, sauce béchamel, tomate, poivrons, fromage gratiné, pain brun Bio IRLANDAIS maison	16,99

SALADES REPAS

Nos salades sont composées de laitue frisée et mesclun et servies dans un panier de pâte fine. Nos vinaigrettes sont faites maison.

Salade César DAZiBO laitue romaine servie avec notre vinaigrette César maison (avec poulet DAZiBO: supplément de 4\$)	11,99	Salade Mc Mahon Fromage Le Riopelle de l'Isle fondu sur pain brun Bio IRLANDAIS maison, sur salade DAZiBO, vinaigrette balsamique	19,50
Salade DAZiBO carottes, chou rouge, oignons, olives noires, poivrons, pommes, radis, tomates, vinaigrette balsamique	10,99	Salade aux Fromages du QUÉBEC Le Barre à Boulard, Le Riopelle de L'Isle, Le Tomme de Grosse Île* fondus sur pain brun Bio IRLANDAIS maison, sur salade verte, choux rouge, carottes, oignons, vinaigrette au pesto et parmesan	19,99
Salade des Kokas au Feta chaussons farcis de feta au pesto et compote de pommes, sur salade DAZiBO, vinaigrette balsamique	13,99	Salade à la Truite Fumée truite fumée nappée d'huile d'olive sur pain brun Bio IRLANDAIS maison, sur salade DAZiBO, vinaigrette au miel et vinaigre de cidre	17,99
Salade des Kokas au Chèvre des Neiges chaussons farcis de fromage de chèvre, champignons, épinards et oignons, sur salade DAZiBO, vinaigrette balsamique	17,99	Salade du Savoir du Fionn Mac Cool saumon fumé nappé de câpres à l'huile d'olive sur pain brun Bio IRLANDAIS maison, sur salade DAZiBO, vinaigrette balsamique	18,99
Salade de Feta aux Pommes feta, pommes, amandes et raisins secs, sur une salade DAZiBO, vinaigrette au miel et vinaigre de cidre	16,99		

UNE PÂTE ORIGINALE !!!

Goûtez la différence !

Pendant plus de 30 ans, **Carlo Ferraro**, chef propriétaire de LA PINETA, a fabriqué ici ses pizzas avec **sa recette de pâte originale et unique**. Il nous a laissé sa recette pour que l'on continue sa tradition d'une bonne pizza faite maison. **Merci Carlo et bonne retraite !**

Il s'agit d'une pâte qui se place entre la pizza populaire et la focaccia, donc ni trop mince, ni trop épaisse, plutôt humide et non pas sèche.

Une pâte faite maison et étalée à la minute !

PIZZAS GOURMET DAZIBO

10 ''

1 PERS

Gourmet Super Salée aux Deux fromages

Prosciutto, salami, poivrons, sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, feta, parmesan

14,99

Gourmet PiZZA du Personnel

... aussi appelé le **WT** et non, on ne vous dira pas ce que cela signifie !!!
Fromage de chèvre, prosciutto, asperges, olives vertes, juliennes de tomates fraîches, fines rondelles de pommes, parmesan

15,99

Gourmet Amalfi aux Trois Fromages

Anchois, juliennes de tomates fraîches, olives kalamatas, sauce tomate, feta, mozzarella, parmesan

16,50

Gourmet Pineta Inukshuk

Salami, bacon, olives vertes, oignons, péppéroni, champignons, poivrons, sauce tomate, mozzarella

16,50

Gourmet Poulet

Poulet mariné maison au gingembre et herbes de Provence, champignons, juliennes de tomates fraîches, olives kalamatas, poivrons, sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail, mozzarella

17,99

Gourmet Végé Grosse île

Le Tomme de Grosse île, Fromage de lait de vache non-pasteurisé, asperges, champignons, juliennes de tomates fraîches, olives vertes, oignons, poivrons, sauce tomate maison aux courgettes, aux poivrons et à l'ail

18,99

Gourmet Pêcheur

Crevettes, pétoncles, saumon fumé, truite fumée, câpres, champignons, olives vertes, sauce béchamel au pesto et fumet de poisson, mozzarella

18,99

Gourmet Grosse île et Saucisse de veau BiO à l'érable et Dijon

Le Tomme de Grosse île, Fromage de lait de vache non-pasteurisé, saucisse de veau BiO à l'érable et Dijon, asperges, oignons, olives vertes, fines rondelles de pommes

19,99

Gourmet Trois Fromages du Terroir du QUÉBEC

Le Barre à Boulard, Fromage de chèvre, **Le Riopelle de l'Île**, Fromage de lait de vache, pâte molle et croûte fleurie, **Le Tomme de Grosse île**, Fromage de lait de vache non-pasteurisé, prosciutto, juliennes de tomates fraîches, fines rondelles de pommes

19,99

Gourmet Saucisses du Terroir du Québec

Saucisse de veau Bio aux épices italiennes, **merguez (saucisse de chevreau)**, oignons, poivrons, champignons, sauce tomate, mozzarella

19,99

PIZZAS CLASSIQUES

	<u>10''</u> 4 pointes	<u>13''</u> 6 pointes	<u>15''</u> 8 pointes
Napolitaine Sauce tomate, fromage	9,99	16,99	20,99
Champignons Champignons, sauce tomate, fromage	11,99	18,99	22,99
Végétarienne Champignons, oignons, olives vertes, poivrons, sauce tomate, fromage	11,99	18,99	22,99
Jambon Jambon forêt noire, sauce tomate, fromage	12,99	19,99	25,99
Péppéroni Péppéroni, sauce tomate, fromage	12,99	19,99	25,99
Margherita (GARNIE) Péppéroni, champignons, poivrons, sauce tomate, fromage	13,99	22,99	31,99
Pineta Mario Jambon, bacon, oignons, champignons, poivrons, sauce tomate, fromage	13,99	22,99	31,99
Caprice de Carlo Asperges, jambon, champignons, poivrons, sauce tomate, fromage	13,99	22,99	31,99
Pineta Bacon, oignons, péppéroni, champignons, poivrons, sauce tomate, fromage	14,99	25,99	34,99

Formule Petite Table d'Hôte

Offerte tous les soirs

Choisissez votre plat principal* à la carte
et en ajoutant **9,99\$** vous obtenez:

une soupe du jour / un dessert de votre choix / 1 café filtre

* Choisir le plat principal parmi les Briks Dazibo, Pizzas 10",
Croques et Club, Salades Repas, Pommes de Terre Garnies

Formule Midi

Offerte de jour, sauf la fin de semaine

À l'achat d'un plat principal* de votre choix,
on vous offre un dessert du jour et 1 tasse de café filtre

* Choisir le plat principal parmi les Briks Dazibo, Pizzas 10",
Croques et Club, Salades Repas, Pommes de Terre Garnies

Formule Grande Table d'Hôte

Offerte tous les soirs

Choisissez votre plat principal* à la carte
et en ajoutant **14,99\$** vous obtenez:

une soupe du jour/une entrée de votre choix / un dessert de
votre choix / 1 café filtre

* Choisir le plat principal parmi les Briks Dazibo, Pizzas 10",
Croques et Club, Salades Repas, Pommes de Terre Garnies

Formule Midi-Pizza

Offerte de jour, sauf la fin de semaine

Pizza 7", frites et dessert du jour

10,99\$

Choix de pizzas: Napolitaine, Champignons, Jambon,
Margherita, Péppéroni, Végétarienne

Table d'hôte irlandaise

Sur réservation 48 hrs (4 pers. min.)



24,99\$



entrée de saumon

RAGOÛT IRLANDAIS (recette de famille)

gâteau de pommes irlandais / 1 café filtre

Formule Enfant

Offerte en tout temps

7,99\$

Pizza 7", frites, crème glacée

Choix de pizzas: Napolitaine, Champignons, Jambon,
Margherita, Péppéroni, Végétarienne

Essayez-les... 

DESSERTS DAZIBO

Les desserts sont souvent oubliés, mais ici c'est notre spécialité.
Gilles, (le patron), est Chef Pâtissier. Il fabrique donc tous ses
desserts ici avec des ingrédients de qualité.
...moins de sucre et de calories que vous ne le pensez!
Goûtez la différence!

Paradis des Crèmes

BAILEYS-ISSIMO irlandais pour "parfaitement bon" 7,75
CRÈME BRÛLÉE 7,75

Ciel des Glaces

CITRONFOLIE un parfait au confit de citron et 7,75
génoise imbibée de canneberges
NOUGAT GLACÉ aux noisettes et fruits confits 7,75
PARFAIT praliné et menthe 7,75

Délices d'enfer

CHAUSSON AUX POMMES cuit à la minute 6,95
GÂTEAU DE POMMES IRLANDAIS 6,95
TARTE CHOCO-ORANGE ganache et orange confite 7,75

Mort par chocolat

100% CHOCO marquise de chocolat 7,75
...pour les fous du chocolat
BONHOMME SETTER il faut attendre ce riche rocher 7,75
de chocolat... mais il en vaut le coup!
LOLALIE un parfait au chocolat au lait et canneberge 7,75
DAMIER mousses aux chocolats blanc et au lait 7,75

Réincarnation

BOKADO gâteau léger aux canneberges et chocolat 7,75
MASCA-POMME gâteau léger aux pommes et chocolat 7,75
TIRAMISU commandez-le dès le début du repas pour être 7,75
sûr d'en avoir un!

PANACHÉ DAZIBO 8,95

100% Choco, Masca-Pomme, Nougat Glacé et Parfait

Nous aimons promouvoir
l'achat local et les produits
du terroir

Les items écrits en bleu sur notre carte
proviennent de producteurs Québécois

...et en plus, si c'est en vert,
c'est certifié biologique!

Nos Fournisseurs Locaux

- ❁ Ferme Tourili, St-Raymond: fromage Barre à Boulard, saucisse merguez de chevreau
- ❁ Ferme St-Joseph: saucisses de veau bio à l'érable et Dijon et saucisses de veau bio aux épices italiennes
- ❁ Ferme D'Alton, St-Alban: bison
- ❁ Canabec: agneau, canard du lac Brôme
- ❁ Fumoir la Fée des Grèves, Québec: truite et saumon fumés
- ❁ Ferme Raymond Doré & Fils inc., Pont Rouge: pommes de terre
- ❁ Aliments le Crac/la Carotte Joyeuse, Québec: farines biologiques
- ❁ Jardin Atsenti Auarata., Pont Rouge: tisanes artisanales biologiques
- ❁ Choco-Musée Érico, Québec: chocolat chaud
- ❁ Fromagerie de l'île aux Grues: fromage Riopelle de l'île
- ❁ Cafés Honoré de Balzac: tous nos cafés, qu'ils soient espresso ou filtre, sont équitables et biologiques