

Antipasto

Délicieuses entrées italiennes, entièrement faites maison par notre équipe de cuisine, afin de vous mettre en appétit et vous procurer un bon moment.

Salade César 	
Laitue romaine, vinaigrette César maison, bacon, parmesan et croûtons maison	7\$
Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)	
Salade de kale 	
Chou kale, vinaigrette maison, olives kalamata, échalotes, noix de pin et suprêmes d'orange	7\$
Accord suggéré : Pinot noir Reserva (disponible au verre)	
Potage ou soupe du jour	
Inspiration du chef	5\$
Frites maison	
Julienne de frites fraîches assaisonnées	5\$
Accord suggéré : La rousse à Pépé	
Bruschetta	
Pain à l'ail gratiné, bruschetta servie sur roquette	9\$
Accord suggéré : Mezzacorona (disponible au verre)	
Prosciutto à l'orange	
Fines tranches de prosciutto servies avec suprême d'orange et roquette	10\$
Accord suggéré : Chiacetto Lenotti (disponible au verre)	
Calamars frits	
Rondelles de calamars en panure, citron, gremolata, servies sur roquette et accompagnées d'une sauce napolitaine	12\$
Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)	
Arancinis au crabe	
Deux boulettes de risotto au crabe et vin blanc servies avec une mayonnaise maison épicée	12\$
Accord suggéré : Prosecco Zonin (disponible au verre)	
Escargots Pil-Pil * 	
Escargots grillés au beurre, ail et piments forts	10\$
Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)	
*Gratiné	+2\$
Santé 	
Sans gluten 	
Épicé 	

Les Incontournables

Savourez nos classiques italiens

Salade César repas*

Laitue romaine, vinaigrette César maison, bacon, parmesan et croûtons maison

12\$

Accord suggéré : Bellaretta chardonnay (disponible au verre)

*Ajouter une escalope de poulet grillée

+5\$

Salade de Kale repas**

Salade de chou kale, vinaigrette maison à l'orange, olives kalamata, échalotes, noix de pin et suprêmes d'orange

12\$

Accord suggéré : Pinot noir Reserva (disponible au verre)

**Ajouter un pavé de morue nappée d'une sauce vierge

+5\$

Lasagne traditionnelle

Lasagne, avec sauce bolognaise maison, garnie de fromage mozzarella

18\$

Accord suggéré : Chianti Riserva Brumaia (disponible au verre)

Pavé de morue rôti

Morue, sauce vierge, orge perlé, confit de betteraves et légumes du moment

26\$

Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)

Tortellini piémontais

Retrouvez nos tortellinis farcis au fromage avec pancetta et champignons poêlés, sauce rosée

19\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Moules et frites***

Généreuse quantité de moules poêlées servies avec nos succulentes frites maison

24\$

***Sauce au choix : crème pesto, vin blanc et échalotes, marinara, sauce au gorgonzola et sauce à la bière rousse ou à la bière noire poêlée avec échalotes et pancetta

Authentique

Nos plats authentiques sont inspirés des différentes régions d'Italie. Réconfortants, ils sauront vous sustenter avec leur subtilité, leur richesse et leur consistance. Ils vous feront voyager !

Osso Buco

Osso Bucco de porc, gremolata, noix de pin, sauce napolitaine et légumes du moment

24\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Pollo Carciofo

Poitrine de poulet, artichauts, vin blanc, zeste de citron, crème et sel marin et légumes du moment

23\$

Accord suggéré : Lenotti Soave (disponible au verre)

Fettucine aux fruits de mer

Crabe, pétoncles, poissons et crevettes, dans une onctueuse sauce crème, décoré de gremolata et citron

25\$

Accord suggéré : Bellaretta chardonnay (disponible au verre)

Escalope de veau parmigiana à la Pépé*

Veau de grain du Québec, sauce tomate et copeaux de parmesan, mozzarella servi avec légumes du moment

29\$

Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)

*Portion modéré

24\$

Escalope de veau marsala**

Veau de grain du Québec, sauce au marsala, prosciutto, champignons et échalotes servis avec légumes du moment

31\$

Accord suggéré : Chianti Reserva (disponible au verre)

**Portion modéré

26\$

*Toutes nos grillades sont
servies avec un choix de pâtes au beurre, frites
maison ou purée de panais !*

Pâtes classiques

Napolitaine*  	12\$
Succulente sauce aux tomates faite maison Accord suggéré : Bellareta Rosso (disponible au verre)	
Bolognaise* 	15\$
Authentique sauce à la viande traditionnelle Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)	
Rosée*	14\$
Octueuse sauce rosée faite maison Accord suggéré : Mezzacorona (disponible au verre)	
Alfredo*	14\$
Délicieuse sauce riche à la crème et échalotes Accord suggéré : Grillo Matinata (disponible au verre)	
Arrabiata*   	12\$
Sauce à la tomate légèrement relevée Accord suggéré : Erta & Chiane (disponible au verre)	
Primavera* 	15\$
Sauce aux tomates et légumes de saison poêlés Accord suggéré : Bellareta Rosso (disponible au verre)	
Carbonara à la Pépé*	18\$
Onctueuse sauce à la crème, échalotes, pancetta, oeuf et olives kalamata Accord suggéré : Grillo Matinata (disponible au verre)	
Gorgonzola*	18\$
Aromatique sauce au fromage bleu Accord suggéré : Prosecco Zonin (disponible au verre)	
Montanara* 	17\$
Délectable sauce à la viande, crème 35% et champignons poêlés à l'ail Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)	
À la Gigi*	18\$
Sauce rosée, oignons rouges, vin blanc, champignons et prosciutto Accord suggéré : Grillo Matinata (disponible au verre)	
Diavola*  	20\$
Sauce aux tomates épicée, oignons rouges, ail, olives kalamata et crevettes (10) Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)	
*Pâtes au choix : spaghetti, fettucini et penne	
*Remplacez vos pâtes par des tortellinis au fromage	+3\$
*Ajoutez un pain à l'ail	+3\$
*Remplacez vos pâtes par des pâtes sans gluten	+3,5\$

Pizzas Traditionnelles

Américaine (All Dressed)*

Pizza garnie de pepperoni, mozzarella, poivrons et champignons

17\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Prosciutto*

Pizza garnie de sauce tomate, légèrement fromagée, prosciutto, roquette et bocconcini

18\$

Accord suggéré : Mezzacorona (disponible au verre)

Margherita*

Sauce aux tomates grillées, tomates italiennes fraîches, basilic frais et rondelles de bocconcini

16\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Chorizo piccante*

Mozzarella, saucisse chorizo, sauce aux tomates épicées et tomates séchées au soleil

17\$

Accord suggéré : Chianti Réserve (disponible au verre)

Primavera*

Mozzarella, légumes de saison poêlés, miel, garnie de roquette

17\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

À la Pépé*

Huile d'olive, ail, olives kalamata, oignons rouges, copeaux de parmesan et tomates cerise

15\$

Accord suggéré : Pinot noir Reserva (disponible au verre)

Spécialité du chef*

Sauce bolognaise, oignons rouges, bacon, pepperoni et mozzarella

20\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

***Choix de croûtes : mince ou régulière**

Demandez un extra

Au choix : poivrons, oignons, champignons, olives kalamata, tomates

1,5\$

Au choix : pepperoni, prosciutto, poulet, pancetta, veau, crevettes, polpettes, pavé de morue, chorizo

5\$

Légumes de saison

2,55\$

Champignons sautés à l'ail

2,55\$

Dessert


Granita Siciliana  6,25\$
Flocons de glace pilés et sucrés aromatisés au goût du jour

Gelato Stracciatella 6,25\$
Glace à base de lait, à saveur de noisettes et de chocolat

Les sorbets et gelatos de Pépé sont soigneusement préparés par David et Nadia, propriétaires du Maître Glacier de Saint-Hyacinthe.

Gâteau au fromage 8\$
Garniture crémeuse fromagée déposée sur une croustillante croûte au biscuit Graham servie avec un coulis de chocolat, sucre à la crème ou fraises maison. Notre gâteau au fromage est entièrement fait sur place par notre chef.

Accord suggéré : Tia Maria

Crème brûlée  7\$
Crème onctueuse au goût de vanille couverte d'un sucre caramélisé, servie avec une tranche d'orange et crème fouettée

Accord suggéré : Pineau de Charente

Tiramisu à la Pépé 9\$
Biscuits doigts de dame imprégnés de café Espresso couvert d'un mélange étagé de crème au chocolat et vanille saupoudré de cacao servi avec un Espresso court.

Accord suggéré : Amaretto

Fondant au chocolat (mi-cuit) 9\$
Délicieux gâteau au cœur coulant de chocolat mi-sucré, crème glacée, pirouline au chocolat et coulis de fraises maison

Accord suggéré : Porto

Douceur du chef 4\$
Inspiration du chef

Brewages chauds

Thé, café, tisane 2,5\$

Espresso, Americano, macchiato 3,5\$

Espresso double 5,5\$

Café au lait, Cappucino, Mokaccino * 4,5\$

*Disponibles sans lactose

Cafés alcoolisés

Cafés spécialisés 8\$
Pépé / Bailey's / Irlandais / Brésilien / Espagnol / B-52