

Antipasto

Salade Salade César ou salade du jardin	7\$
Frites maisons Panier de frites fraîches assaisonnées	5\$
Bruschetta Croûtons, bruschetta faite maison servie sur roquette avec coulis de balsamique caramélisée Accord suggéré : Mezzacorona (disponible au verre)	10\$
Olives assorties chaudes Mélange d'olives cuites au four dans son jus Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)	6\$
<i>Sicile (Sicilia)</i> Salade classique d'oranges, fenouils, olives et roquettes. Nappée d'une vinaigrette au xérès Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)	10\$
<i>Lombardie (Lombardia)</i> Gnocchis à la courge butternut Gnocchis faits maison, légèrement frits, servis avec sauce rosée Accord suggéré : Corta Rossa Bianco (disponible au verre)	10\$
<i>Latium (Lazio)</i> Calamars frits à la romaine Rondelles de calamars en panure épicée, servis sur roquette et accompagné d'une sauce napolitaine Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)	10\$
<i>Sicile (Sicilia)</i> Arancinis au bœuf braisé Deux boulettes de risotto au bœuf braisé, champignons sauvages et une sauce au pesto tomates séchées épicées Accord suggéré : Pinot noir Reserva (disponible au verre)	10\$
<i>Émilie-Romagne (Emilia-Romagna)</i> Escargots Pil-Pil * Escargots grillés au beurre, ail et piments forts Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)	12\$
* Gratinés	+2\$

À partager

Assiette dégustation * Arancinis, Bruschettas, Calamars et frites	30\$
---	------

Les Incontournables

Salade César ou du jardin au poulet

Généreuse portion de poulet déposée sur une délicieuse laitue romaine ou laitue du jardin

Accord suggéré : Bellaretta chardonnay (disponible au verre)

17\$

Lasagne aux deux fromages et deux sauces

Lasagne gratinée, avec une alternance d'étage de sauce au bœuf braisé et sauce napolitaine, séparé par un étage de ricotta

Accord suggéré : Chianti Riserva Brumaia (disponible au verre)

17\$

Spaghetti bolognaise

Revisite de la classique sauce bolognaise à la PéPé

Accord suggéré : Chianti Riserva Brumaia (disponible au verre)

19\$

Tortellini piémontais

Retrouvez notre pâte classique à la pancetta et champignons poêlés, sauce rosée

Accord suggéré : Barbaresco Paitin

18\$

Pâtes classiques sautées au poêlon

Vous concevez votre assiette à partir de nos quatre choix de pâtes et quatre choix de sauces

17\$

* Pâtes au choix : Spaghetti, Linguine, Penne ou Fettucini

* Sauce au choix : Napolitaine, Alfredo, Arrabiata ou Rosée

Toutes nos pâtes sont sautées au poêlon

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 !

Linguine Polpettes Polpettes de veau, sauce napolitaine, ricotta frais au basilic Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)	20\$
Lombardie Osso Buco Osso Bucco de porc, gremolata, noix de pins, frites de polenta Accord suggéré : Barbaresco Sori Paitin	22\$
Campagnie Pollo Carciofo Poitrine de poulet, artichauts, vin blanc, zeste de citron, crème et sel marin, fettucine au beurre et légumes du moment Accord suggéré : Lenotti Soave (disponible au verre)	23\$
Sardaigne Fettucine aux fruits de mer Crabes, pétoncles, moules et crevettes poêlés au jus de citron, dans une onctueuse sauce crème, décoré de gremolata et citron Accord suggéré : Veneto Pinot Grigio	25\$
Sicile Escalope de veau Parmigiana à la Pépé Veau de grain du Québec, sauce tomate et copeaux de parmesan, servi avec légumes du moment et choix de fettucine au beurre ou frites Accord suggéré : Erta & China (disponible au verre)	29\$
Lombardie Filet mignon, sauce au gorgonzola Filet AAA, servi avec quartiers de poire blanchie, légumes du moment et choix de fettucine au beurre ou frites Accord suggéré : Chianti Reserva (disponible au verre)	39\$

Toutes nos pâtes sont sautées au poêlon

Méditerranéen (santé)

Issus des côtes de la Mer Méditerranée, nos mets santé ont comme seul objectif de vous procurer des sensations d'équilibre et de bien-être. Ils sont légers, parfumés et herbacés à souhait !

Moules marinara *

Moules servies dans notre sauce marinara relevée au vin blanc, servies avec frites 24\$

Accord suggéré : Grillo Matinata, (disponible au verre)

* Remplacer votre sauce (arrabiata, crème pesto, échalotes et vin blanc ou sauce crème) +3\$

Salade de fruits de mer *

Notre mélange de fruits de mer servi sur salade de quinoa et roquette, agrémentée de poivrons rôtis et oignons 18\$

Accord suggéré : Lenotti Pinot Grigio (disponible au verre)

*Plat sans gluten

Tartare de truite *

Tartare de truite, partiellement saumurée, crémeux et légèrement épicé, garni de câpres frits et amandes 24\$

Accord suggéré : Bellaretta Chardonnay (disponible au verre)

* Tartare en portion entrée disponible 16\$

Pavé de morue rôtie

Morue, sauce vierge, orge perlé et légumes du moment 25\$

Accord suggéré : Bartali Orvieto (disponible au verre)

Omble chevalier au romarin et ail

Omble chevalier au romain et ail, orge perlé et légumes du moment 27\$

Accord suggéré : Lenotti Soave (disponible au verre)

Dégustez les bienfaits de la mer

Pizzas Traditionnelles

Pizzas classiques à croûte mince et croustillante (10 pouces). Simples, savoureuses, parfaites pour les moments amicaux et festifs !

Américaine (All Dressed)

Pizza garnie de pepperoni, mozzarella, poivrons et champignons

17\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Campanie

Quattro Stagioni

Pizza dont les quatre parties représentent les saisons, à l'aide d'ingrédients vedettes, dont le salami de Gênes, aubergines marinées, olives Kalamata, les champignons marinés et un artichaut au centre

20\$

Accord suggéré : Alpagua Gran Réserve

Campanie

Margherita

Tomates italiennes fraîches, basilic frais et rondelles de bocconcini

16\$

Accord suggéré : Capomastro (disponible au verre)

Sardaigne

Diavola

Mozzarella, jambon de Parme, salami de Gênes et calabrese

18\$

Accord suggéré : Chianti Réserve (disponible au verre)

Émilie-Romagne

Primavera

Mozzarella, jambon de Parme, olives Kalamata, tomates et artichauts, garnie de roquette

20\$

Accord suggéré : Bartali Chianti (disponible au verre)

Demandez un extra

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

2,55\$

Au choix : pepperoni, salami de Gênes, calabrese, sardines, jambon de Parme, poulet, pancetta

3,75\$

Desserts

Des délices et petites gâteries afin de vous faire plaisir, une bouchée à la fois.
Il faut croire que la gourmandise n'est pas toujours un péché.

Sorbetto citronella Sorbet au citron rafraîchissant, à la fois doux et acidulé	6,25\$
<small>Lombardie</small> Gelato Stracciatella Glace à base de lait, à saveur de noisette et de chocolat	6,25\$
<small>Les sorbets et gelatos de Pépé sont soigneusement préparés par David et Nadia, propriétaires du Maître Glacier de Saint-Hyacinthe.</small>	
<small>Sicile</small> Cannoli Cylindres de pâte frite, farcis d'une savoureuse ricotta à la vanille et copeaux de chocolat noir Accord suggéré : Tia maria	8\$
<small>Piémont (Piemonte)</small> Crème Brulée * Crème onctueuse au goût du jour couvert d'un sucre caramélisé Accord suggéré : Pineau de Charente	9\$
<small>Sienna</small> Tiramisu Biscuits doigts de dame imprégnés de café Espresso couvert d'un mélange aéré de mascarpone au café et Galiano Accord suggéré : Amaretto	8\$
Fondant au chocolat maison (mi-cuit) Délicieux gâteau au cœur coulant de chocolat noir et de bière rousse Accord suggéré : Porto	9\$

Brewages chauds

Thé, café, tisane	2.5\$
Espresso, Americano, macchiato	3.5\$
Espresso double	5,5\$
Café au lait, Cappucino, Mokaccino *	4,5\$
* Remplacez votre café régulier en table d'hôte du midi	+3\$

Cafés alcoolisés

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