

DESSERTS

Brownie 5 \$ Biscuit red velvet 4 \$ Biscotti 3 \$

CAFÉS

Espresso 2,50 \$ Macchiato 3 \$ Cortado 3,50 \$ Cappuccino 4 \$ Caffè latte 4 \$
Mochaccino 5 \$ Chocolat chaud 4 \$ Caffè latte glacé 4 \$

ÉPICERIE

Focaccia maison 11" x 11" 9 \$ Bomba 250 g 7 \$
Café 340 g moulu / en graines 15 \$ Pesto pistache 250 g 19 \$

BOÎTE À LUNCH CORPORATIVE

Sandwich, salade, boisson et dessert 28 \$
Minimum 10 boîtes

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

- FROMAGERIE FUOCO
- LES BIÈRES LOBEVA
- LES MOULINS DE SOULANGES
- ZINMAN MARCHÉ DE VOLAILLES

Merci à tous!

CONTACTEZ-NOUS

📍 387 rue Saint-Zotique Est, Montréal, QC H2S 1L8

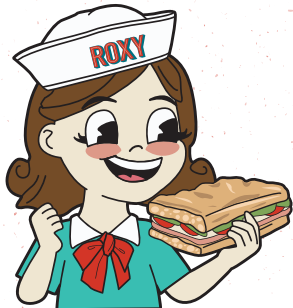
☎ 514.495.1555

Traiteur/Catering: traiteur@roxyfocaccia.ca

@ info@roxyfocaccia.ca

@ [roxyfocaccia](https://www.instagram.com/roxyfocaccia)

🌐 www.roxyfocaccia.ca



SANDWICHES

Doppio DOP 19 \$

Prosciutto di Parma DOP, taleggio DOP, tartina de tomates séchées, roquette

Lo Squalo 17 \$

Salade de thon albacore, oignons marinés, roquette

Mercato (Végane) 17 \$

Poivrons rouges grillés, aubergines rôties, courgettes crudo, purée de pois chiches, roquette

Mort de famm' 18 \$

Mortadella, stracciatella di bufala, pesto de pistache

Campania 17 \$

Stracciatella di bufala, tomates marinées, basilic, roquette, réduction balsamique

Ajoutez Prosciutto di Parma DOP +7 \$

San Zotico 19 \$

Dinde rôtie, jeunes épinards, stracciatella di bufala, tomates marinées, réduction balsamique

Bordello 19 \$

Mortadella, prosciutto cotto, salami, provolone, poivrons rouges grillés, jardinière, aioli

Ajouts

Sauce épicée bomba 0 \$

Aubergines marinées 2 \$

Parmigiano Reggiano râpé 0 \$

Poivrons rouges grillés 2 \$

Pesto de pistache 3 \$

Tomates marinées 2 \$

ACCOMPAGNEMENTS

Salade César 9 \$

Chou frisé, croûtons maison à base de notre focaccia, pecorino romano D.O.P., vinaigrette César maison, speck

Salade printanière 9 \$

Chou frisé, lentilles, pois chiches, concombres, oignon rouge, raisins blancs, croûtons, graines de citrouille, vinaigrette citron et Dijon

+Ajoutez une protéine: dinde rôtie, stracciatella di bufala, salade de thon +3 \$

BOISSONS

Soda 2.50 \$

Eau 3.25 \$

Eau pétillante 2.50 \$

Thé glacé — Pêche / Citron 3.50 \$

ALCOOL

Bière artisanale (Lobeve) 10 \$

Vin rouge / Vin blanc PM

SANDWICHES

Doppio DOP \$19

Prosciutto di Parma DOP, taleggio DOP, sun-dried tomato spread, arugula

Lo Squalo \$17

Tuna albacore salad, marinated onions, arugula

Mercato (Vegan) \$17

Grilled red peppers, roasted eggplants, zucchini crudo, chickpea purée, arugula

Mort de famm' \$18

Mortadella, stracciatella di bufala, pistachio pesto

Campania \$17

Stracciatella di bufala, marinated tomatoes, basil, arugula, balsamic glaze

Add Prosciutto di Parma DOP +\$7

San Zotico \$19

Oven-roasted turkey, baby spinach, stracciatella di bufala, marinated tomatoes, balsamic glaze

Bordello \$19

Mortadella, prosciutto cotto, salami, provolone, roasted red peppers, jardinière, aioli

Extras

Spicy bomba \$0

Marinated eggplants \$2

Grated Parmigiano Reggiano \$0

Grilled red peppers \$2

Pistachio pesto \$3

Marinated tomatoes \$2

SIDES

Caesar Salad \$9

Kale, house-made focaccia croutons, Pecorino Romano D.O.P., house Caesar dressing, speck

Spring Salad \$9

Kale, lentils, chickpeas, cucumbers, red onion, white raisins, croutons, pumpkin seeds, lemon Dijon vinaigrette

+Add protein: roasted turkey, stracciatella di bufala, tuna salad +\$3

DRINKS

Soda \$2.50

Water \$3.25

Sparkling water \$2.50

Iced Tea — Lemon / Peach \$3.50

ALCOHOL

Artisanal beer (Lobeve) \$10

Red Wine / White Wine MP