

Menu

Julian's comptoir gourmand

111 Avenue Du Mont-Royal O, Montréal, QC H2T 2S9 | (514) 379-4622

Featured items

La Unicorne (choisir la proteine) // The Unicorn (choose your protein)

CA\$19.00

Pâtes froides roses, chou-fleur mariné, maïs, graines croustillantes, kale, oignon rouge mariné, roquette, cheddar, vinaigrette crémeuse au jalapeño / Pink cold pasta, marinated cauliflower, corn, crispy seeds, kale, marinated red onion, arugula, cheddar, creamy jalapeño dressing

Poke-moi (Choisir la proteine) // The Poke-moi (Choose your protein)

CA\$19.00

Edamame, concombre, carotte, avocat, laitue, coriandre, graines croustillantes au soja et mirin, tempura sur base de riz à sushi, vinaigrette asiatique au gingembre et sésame. / Edamame, cucumber, carrot, avocado, lettuce, coriander, soja/mirin crispy seeds, tempura on a base of sushi rice, ginger and sesame seeds asian dressing.

L'asiatique (choisir la proteine) // The asian (choose your protein)

CA\$19.00

Rouleaux frits aux légumes, mix de laitue, nouilles de riz, concombre, chou, carotte, échalotes frites, menthe, basilic thaï, coriandre, vinaigrette basilic thaï/sésame // Fried veggie imperial rolls, lettuce mix, rice noodles, cucumber, cabbage, carrot, fried shallots, mint, coriander, thai basil/sesame dressing

Wrap Déjeuner // Breakfast wrap

CA\$14.50

Frittata (oeufs) à la patate douce, épinards, jambon forêt noire, cheddar, sauce à la crème sûre épicée à l'aneth. // Frittata (eggs) with sweet potato, spinach, ham, cheddar, spicy dill sour cream sauce.

La bête/ The beast

CA\$15.00

Poulet frit, miel, salade de chou Julian's, mayo épicé au sriracha dans un pain brioché / Crispy panko style fried chicken, honey, Julian's coleslaw, and sriracha spicy mayonnaise in a brioche roll.

TARTINE AVOCAT

CA\$17.00

Purée d'avocat, salade de tomate, ricotta au basilic, graines de courge et tournesol, oignon rouge mariné, huile d'olive, fleur de sel. // Avocado mash, tomato salad, basil ricotta, pumpkin & sunflower seeds, pickled red onion, olive oil, fleur de sel

(NEW!!!) Wrap au poulet Shawarma // Shawarma chicken wrap

CA\$13.50

Poulet aux épices Shawarma, aubergine et zucchini grillés, laitue, salade de chou Julian's, mayo aux herbes fraîches, menthe, persil // Shawarma-spiced chicken, grilled eggplant & zucchini, lettuce, Julian's coleslaw, fresh herb mayo, mint, parsley

Menu Julian's comptoir gourmand

(NEW!!) L'italiano

CA\$15.50

Mix de charcuteries italiennes, mozzarella fraîche au basilic, pesto de pepperoni, caponata de legumes rôtis, roquette, reduction de balsamique.// Italian cured meat mix, fresh basil mozzarella, pepperoni pesto, caponata of marinated roasted vegetables, arugula, balsamic reduction

La Fromagère du mois / The Cheesy salad of the month

CA\$20.00

Mois de Mars: SALADE CESAR AU BACON (contient du lactose, porc, et gluten) Romaine, iceberg, kale, bacon, parmesan, menthe, mozzarella, croutons, câpres frits, vinaigrette cesar Month of March: BACON CAESAR (contains pork, dairy and gluten) Romaine, iceberg, kale, bacon, mint, parmesan, mozzarella, croutons, fried capers

MAC N'CHORIZO

CA\$17.50

macaroni, sauce aux 3 fromages et purée de courge, chapelure aux herbes, émietté de chorizo croustillant// macaroni , 3 cheeses and squash purée sauce, herbs breadcrumbs, shredded crispy chorizo

Smoothie vert/ green

CA\$8.50

Chou frisé, épinards, gingembre, pomme verte, concombre, jus de pomme, poivre de Cayenne / Kale, spinach, ginger, green apple, cucumber, apple juice, cayenne pepper

Biscuit aux brisures de chocolat et caramel / chocolate chip and caramel cookies

CA\$4.50

Grilled Cheese

CA\$14.00

Fromage suisse et cheddar fondu, boeuf braisé à la moutarde de meaux , chutney d'oignon, pain ciabatta // Melted swiss and cheddar cheese, old-style mustard pulled braised beef, onions chutney, in a ciabatta bread

Smoothie Tropical

CA\$8.50

Mangue, ananas, menthe fraîche, lait de coco // Mango, pineapple, fresh mint, coconut milk

Brownies sans farine / Flourless brownie

CA\$4.50

Menu Julian's comptoir gourmand

La salade Italienne (choisir la proteine) // The Italian salad (choose your protein) CA\$19.00

Laitue, roquette, mozzarella fraîche, tomate, concombre, Mix d'aubergine et zucchini grillés et mariné, oignons marinés, croûtons, vinaigrette Balsamique au basilic et olives (option végane disponible sans fromage) Lettuce, arugula, fresh mozzarella, tomato, cucumber, grilled and marinated eggplant & zucchini mix, pickled onions, croutons, basil balsamic dressing, olives (vegan option available without cheese)

Banh-mi au poulet // Chicken Banh-mi CA\$14.00

Poulet rôti aux herbes, chou/carotte mariné au soja et sriracha, riz frit croustillant, menthe, coriandre, sauce au hummus teriyaki sucré // Roasted chicken asian coleslaw with soy and sriracha, crispy fried rice, mint, coriander, sweet teriyaki hummus sauce, banh-mi bread

Gâteau à la courgette / zucchini cake CA\$4.50

Gâteau à la courgette avec glaçage au fromage à la crème et beurre noisette // zucchini cake with cream cheese and brown butter icing.

Smoothie banana buzz CA\$9.00

Espresso, dattes, lait d'amande, lait de coco, banane / Espresso, dates, almond milk, coconut milk, banana

Salades Repas / Salads

La Fromagère du mois / The Cheesy salad of the month CA\$20.00

Mois de Mars: SALADE CESAR AU BACON (contient du lactose, porc, et gluten) Romaine, iceberg, kale, bacon, parmesan, menthe, mozzarella, croutons, câpres frits, vinaigrette cesar Month of March: BACON CAESAR (contains pork, dairy and gluten) Romaine, iceberg, kale, bacon, mint, parmesan, mozzarella, croutons, fried capers

L'asiatique (choisir la proteine) // The asian (choose your protein) CA\$19.00

Rouleaux frits aux légumes , mix de laitue, nouilles de riz, concombre, chou, carotte, échalotes frites, menthe, basilic thaï, coriandre, vinaigrette basilic thaï/sésame // Fried veggie imperial rolls, lettuce mix, rice noodles, cucumber, cabbage, carrot, fried shallots, mint, coriander, thai basil/sesame dressing

La salade Italienne (choisir la proteine) // The Italian salad (choose your protein) CA\$19.00

Laitue, roquette, mozzarella fraîche, tomate, concombre, Mix d'aubergine et zucchini grillés et mariné, oignons marinés, croûtons, vinaigrette Balsamique au basilic et olives (option végane disponible sans fromage) Lettuce, arugula, fresh mozzarella, tomato, cucumber, grilled and marinated eggplant & zucchini mix, pickled onions, croutons, basil balsamic dressing, olives (vegan option available without cheese)

La Unicorne (choisir la proteine) // The Unicorn (choose your protein) CA\$19.00

Pâtes froides roses, chou-fleur mariné, maïs, graines croustillantes, kale, oignon rouge mariné, roquette, cheddar, vinaigrette crémeuse au jalapeño / Pink cold pasta, marinated cauliflower, corn, crispy seeds, kale, marinated red onion, arugula, cheddar, creamy jalapeño dressing

Menu Julian's comptoir gourmand

Poke-moi (Choisir la proteine) // The Poke-moi (Choose your protein)

CA\$19.00

Edamame, concombre, carotte, avocat, laitue, coriandre, graines croustillantes au soja et mirin, tempura sur base de riz à sushi, vinaigrette asiatique au gingembre et sésame. / Edamame, cucumber, carrot, avocado, lettuce, coriander, soja/mirin crispy seeds, tempura on a base of sushi rice, ginger and sesame seeds asian dressing.

Sandwiches - Banh-mi

La bête/ The beast

CA\$15.00

Poulet frit, miel, salade de chou Julian's, mayo épicé au sriracha dans un pain brioché / Crispy panko style fried chicken, honey, Julian's coleslaw, and sriracha spicy mayonnaise in a brioche roll.

Grilled Cheese

CA\$14.00

Fromage suisse et cheddar fondu, boeuf braisé à la moutarde de meaux, chutney d'oignon, pain ciabatta // Melted swiss and cheddar cheese, old-style mustard pulled braised beef, onions chutney, in a ciabatta bread

Banh-mi au gravlax de saumon // salmon gravlax

CA\$15.00

Gravlax de saumon, chou/carotte mariné au soja et sriracha, riz frit croustillant, menthe, coriandre, sauce au hummus teriyaki sucré // Salmon gravlax asian coleslaw with soy and sriracha, crispy fried rice, mint, coriander, sweet teriyaki hummus sauce, banh-mi bread

(NEW!!!) Wrap au poulet Shawarma // Shawarma chicken wrap

CA\$13.50

Poulet aux épices Shawarma, aubergine et zucchini grillés, laitue, salade de chou Julian's, mayo aux herbes fraîches, menthe, persil // Shawarma-spiced chicken, grilled eggplant & zucchini, lettuce, Julian's coleslaw, fresh herb mayo, mint, parsley

A coté de croquettes de patates/ Side of potato fritters

CA\$7.00

4 croquettes de patate avec trempette épicée à l'aneth/ 4 potato fritters with a spicy dill dipping sauce

(NEW!!) L'italiano

CA\$15.50

Mix de charcuteries italiennes, mozzarella fraîche au basilic, pesto de pepperoni, caponata de légumes rôtis, roquette, réduction de balsamique // Italian cured meat mix, fresh basil mozzarella, pepperoni pesto, caponata of marinated roasted vegetables, arugula, balsamic reduction

Soupe chaude du jour // warm soup of the day

CA\$6.50

Menu Julian's comptoir gourmand

Végé Burger

CA\$14.00

Croquette de courge musquée rôtie, pesto de légumes épicé, miel, mayonnaise épicée au sriracha dans un pain brioché / Roasted butter nut squash fritter, spicy vegetables pesto, honey, sriracha spicy mayonnaise in a brioche roll

Banh-mi au poulet // Chicken Banh-mi

CA\$14.00

Poulet rôti aux herbes, chou/carotte mariné au soja et sriracha, riz frit croustillant, menthe, coriandre, sauce au hummus teriyaki sucré // Roasted chicken asian coleslaw with soy and sriracha, crispy fried rice, mint, coriander, sweet teriyaki hummus sauce, banh-mi bread

(NEW!!!) Wrap au tofu Shawarma (Végé) // Tofu Shawarma wrap (Vegetarian)

CA\$13.00

Tofu aux épices Shawarma, aubergine et zucchini grillés, laitue, salade de chou Julian's, mayo aux herbes fraîches, menthe, persil // Shawarma-spiced tofu, grilled eggplant & zucchini, lettuce, Julian's coleslaw, fresh herb mayo, mint, parsley

Banh-mi au tofu / Tofu banh-mi (Vegan)

CA\$13.50

Tofu, chou/carotte mariné au soja et sriracha, riz frit croustillant, menthe, coriandre, sauce au hummus teriyaki sucré // Tofu asian coleslaw with soy and sriracha, crispy fried rice, mint, coriander, sweet teriyaki hummus sauce, banh-mi bread

Bol chauds / warm bowls

Mijoté méditerranéen réconfortant de légumineuses et légumes du moment servi sur un lit de quinoa , svp choisir votre protéine préférée. // Mediterranean comforting stew with legumes and seasonal vegetables served on a bed of quinoa. Please choose your preferred protéine.

Bol chaud au poulet // warm bowl with chicken

CA\$17.00

Mijoté du moment réconfortant de légumineuses et légumes du moment servi sur un lit de riz au jasmin// comforting stew with legumes and seasonal vegetables served on a bed of jasmine rice.

Bol Chaud au chorizo / warm bowl with chorizo

CA\$17.00

Mijoté du moment réconfortant de légumineuses et légumes du moment servi sur un lit de riz au jasmin// comforting stew with legumes and seasonal vegetables served on a bed of jasmine rice.

Bol chaud au Tofu (vegan)

CA\$16.00

Mijoté du moment réconfortant de légumineuses et légumes du moment servi sur un lit de riz au jasmin// comforting stew with legumes and seasonal vegetables served on a bed of jasmine rice.

Bol chaud avec ouf poché // with poached egg

CA\$16.00

Mijoté du moment réconfortant de légumineuses et légumes du moment servi sur un lit de riz au jasmin// comforting stew with legumes and seasonal vegetables served on a bed of jasmine rice.

Menu Julian's comptoir gourmand

Mac n' cheese

MAC N'CHORIZO

CA\$17.50

macaroni, sauce aux 3 fromages et purée de courge, chapelure aux herbes, émiété de chorizo croustillant// macaroni , 3 cheeses and squash purée sauce, herbs breadcrumbs, shredded crispy chorizo

Dejeuner/ Breakfast + Tartine

A coté de croquettes de patates/ Side of potato fritters

CA\$7.00

4 croquettes de patate avec trempette épicée à l'aneth/ 4 potato fritters with a spicy dill dipping sauce

Wrap Déjeuner // Breakfast wrap

CA\$14.50

Frittata (oeufs) à la patate douce, épinards, jambon forêt noire, cheddar, sauce à la crème sûre épicée à l'aneth. // Frittata (eggs) with sweet potato, spinach, ham, cheddar, spicy dill sour cream sauce.

Bagel saumon/ Salmon Bagel

CA\$14.00

Bagel au sésame, Gravlax de saumon, fromage à la crème aux câpres, concombre, oignons rouges mariné/ Sesame Bagel, salmon gravlax, capers cream cheese, cucumber, marinated red onions

TARTINE AVOCAT

CA\$17.00

Purée d'avocat, salade de tomate, ricotta au basilic, graines de courge et tournesol, oignon rouge mariné, huile d'olive, fleur de sel. // Avocado mash, tomato salad, basil ricotta, pumpkin & sunflower seeds, pickled red onion, olive oil, fleur de sel

Extra toast avocat/ Side avocado toast

CA\$3.50

Extra gravlax de saumon et creme sure / side salmon gravlax and sour cream

CA\$7.00

Extra Bagel au beurre/ Side buttered bagel

CA\$2.50

Menu Julian's comptoir gourmand

Extra bacon / Side bacon

CA\$3.00

Extra oeuf poché/ side poached egg

CA\$3.00

Smoothies (ALL VEGAN)

Smoothie vert/ green

CA\$8.50

Chou frisé, épinards, gingembre, pomme verte, concombre, jus de pomme, poivre de Cayenne / Kale, spinach, ginger, green apple, cucumber, apple juice, cayenne pepper

Smoothie fruits du moment

CA\$8.50

Smoothie banana buzz

CA\$9.00

Espresso, dattes, lait d'amande, lait de coco, banane / Espresso, dates, almond milk, coconut milk, banana

Smoothie Tropical

CA\$8.50

Mangue, ananas, menthe fraîche, lait de coco // Mango, pineapple, fresh mint, coconut milk

SHOT D'IMMUNITE

CA\$4.00

Drinks

Kombucha Thé vert + citronnelle / Lemongrass + green tea

CA\$4.00

Menu Julian's comptoir gourmand

Kombucha Litchi + passion / Passionfruit + litchi **CA\$4.00**

Kombucha Goyave Rose/ Guava Rosé **CA\$4.00**

Kombucha Mangué/ Mango **CA\$4.00**

Kombucha Chai Hibiscus **CA\$4.00**

Kombucha Gingembre / Ginger **CA\$4.00**

Limonade maison **CA\$4.00**

Thé glacé au gingembre maison/ homemade Ginger iced tea **CA\$4.00**

Jus d'orange **CA\$3.00**

Lemon Coco **CA\$3.75**

Menu Julian's comptoir gourmand

Bubly mure // blackberries **CA\$2.50**

Eska 500 ml **CA\$1.50**

Coconut water 310 ml **CA\$3.00**

San pellegrino orange **CA\$3.00**

San pellegrino citron/ lemon **CA\$3.00**

bubly pamplemousse/ grapefruit **CA\$2.50**

Grande eska pétillante 1L **CA\$5.00**

San pellegrino pamplemousse/ grapefruit **CA\$3.00**

Bubly pêche/ peach **CA\$2.50**

Menu Julian's comptoir gourmand

Bubly ananas/pineapple **CA\$2.50**

San pellegrino pomme grenade-orange / pomegranate- orange **CA\$3.00**

Eau gazeuse Eska 500MI **CA\$2.50**

Bubly orange **CA\$2.50**

Bubly lime **CA\$2.50**

Bubly cerise / cherry **CA\$2.50**

bubly fraise/ strawberry **CA\$2.50**

Bubly mangue // mango **CA\$2.50**

Menu Julian's comptoir gourmand

Coffees

Latte Glacé CA\$4.95

Latte CA\$4.50

Chai latte CA\$4.00

Moka CA\$4.75

Americano CA\$3.50

Americano glacé CA\$3.75

Cappuccino CA\$4.50

Cortado CA\$3.75

Menu Julian's comptoir gourmand

Flat white **CA\$4.50**

Espresso **CA\$3.50**

Macchiato **CA\$3.75**

Double espresso **CA\$4.50**

Tisane **CA\$3.00**

Thé **CA\$3.00**

Chocolat chaud **CA\$4.50**

Desserts

Biscuit aux brisures de chocolat et caramel / chocolate chip and caramel cookies **CA\$4.50**

Menu Julian's comptoir gourmand

Brownies sans farine / Flourless brownie

CA\$4.50

Gâteau à la courgette / zucchini cake

CA\$4.50

Gâteau à la courgette avec glaçage au fromage à la crème et beurre noisette // zucchini cake with cream cheese and brown butter icing.

Scone bacon / Cheddar

CA\$4.50

Mid-day square arachides/peanuts New Single pack

CA\$3.50

carré de superaliments / superfood square

Mid-day square single cookie dough

CA\$3.50

Mid-day square amandes/almonds New Single pack

CA\$3.50

carré de superaliments / superfood square

Mid-day square Fudge choco New Single pack

CA\$3.50

carré de superaliments / superfood square

Mid-day square crunchy arachides/ crunchy peanuts New Single pack

CA\$3.50

Carré de superaliments / Superfood Square
