



Menu

Bistro l'Arepa

3366 Boulevard Grande-Allée, Longueuil, QC J4T 2T1 | (450) 341-1788

Articles en vedette

Arepa pabellon

21,77 \$

Boeuf effiloché, haricots noirs, plantains frits, fromage et avocat. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Pabellon criollo

25,95 \$

Un classique vénézuélien! Grande assiette de boeuf effiloché, riz blanc, plantains frits, fromage blanc et arepitas.

Bandeja paisa

31,95 \$

Grande assiette de viande tranchée, riz blanc, oeuf frit, chicharron (peau de porc frit), haricots, chorizo, plantains frits et arepitas.

Sancocho / Sancocho

22,95 \$

Soupe pour vous réchauffer l'âme! Bouillon de boeuf, végétaux, manioc, plantain avec arepita et riz / Soup to warm your soul! Beef broth, vegetables, cassava, plantain with arepita and rice

Arepa chicharron

20,77 \$

Flanc de porc frit et fromage

Arepa reina pepiada

19,77 \$

Salade de poulet à base de mayonnaise, avocat, coriandre et citron. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa llanera

20,77 \$

Tranche de boeuf marinées et grillées, fromage, laitue, tomates et avocat. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Menu Bistro l'Arepa

Patacon pisao

25,95 \$

Grand plantain croquant garni de votre choix de protéine, laitue, tomate, avocat, fromage, sauce à l'ail et sauce rosée

Tequenos

14,95 \$

Batonnets de fromage traditionnels, servis avec sélection de sauces

Plateau de dégustation

33,95 \$

Pour 2 à 3 personnes. Grand plateau avec (2) empanadas, (2) tequenos, (2) cachapas, (2) arepitas garnies et (2) tostones! Pour tous les goûts!

Entrées

Empanaditas

14,95 \$

Empanadas (4) faites à base de farine de maïs, garnies de bœuf, poulet ou fromage

Tequenos

14,95 \$

Batonnets de fromage traditionnels, servis avec sélection de sauces

Yuca

11,95 \$

Manioc frit servi avec sélection de sauces à trempe

Plateau de dégustation

33,95 \$

Pour 2 à 3 personnes. Grand plateau avec (2) empanadas, (2) tequenos, (2) cachapas, (2) arepitas garnies et (2) tostones! Pour tous les goûts!

Fritanga

16,95 \$

Morceaux de porc frit, servis avec yuca (manioc) et une sélection de sauces

Menu Bistro l'Arepa

Chicharron

16,95 \$

Morceaux de porc frit, servis avec une arepita et une sélection de sauces

Arepas

L'arepa est un mets Vénézuélien et Colombien fait à base de maïs moulu. Elle est préparée à la main, nos différentes garnitures lui donnent toute sa saveur!

Arepa pabellon

21,77 \$

Boeuf effiloché, haricots noirs, plantains frits, fromage et avocat. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa pelua

19,77 \$

Boeuf effiloché et fromage. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa reina pepiada

19,77 \$

Salade de poulet à base de mayonnaise, avocat, coriande et citron. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa llanera

20,77 \$

Tranche de boeuf marinées et grillées, fromage, laitue, tomates et avocat. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa chicharron

20,77 \$

Flanc de porc frit et fromage

Arepa quesua

16,77 \$

La classique! Garnie de trois fromages (Gouda, feta et fromage frais)

Arepa catira

18,77 \$

Poulet effiloché et fromage. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Menu Bistro l'Arepa

Arepa ranchera

18,77 \$

Porc effiloché, fromage, sauce à l'ail et avocat. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa veggie

17,77 \$

Haricots noirs, fromage, laitue, plantains frits, tomates et avocats. L'Arepa est un plat traditionnel vénézuélien, fait à la main à base de farine de maïs. Il se sert avec plusieurs garnisons, c'est ce qui lui donne toute sa saveur. C'est un plat qui peut aussi bien se déguster au déjeuner, au lunch ou au souper.

Arepa BOMBA / Arepa BOMBA

27,77 \$

Pas pour les cœurs sensibles! Bouf effiloché, poulet effiloché, chicharron, laitue, tomate, avocat, sauce à l'ail et fromage frit / Not for the faint of heart! Shredded beef, shredded chicken, chicharron, lettuce, tomato, avocado, garlic sauce, and fried cheese

Platos

Sancocho / Sancocho

22,95 \$

Soupe pour vous réchauffer l'âme! Bouillon de bouf, végétaux, manioc, plantain avec arepita et riz / Soup to warm your soul! Beef broth, vegetables, cassava, plantain with arepita and rice

Bandeja paisa

31,95 \$

Grande assiette de viande tranchée, riz blanc, oeuf frit, chicharron (peau de porc frit), haricots, chorizo, plantains frits et arepitas.

Pabellon criollo

25,95 \$

Un classique vénézuélien! Grande assiette de boeuf effiloché, riz blanc, plantains frits, fromage blanc et arepitas.

Patacon pisao

25,95 \$

Grand plantain croquant garni de votre choix de protéine, laitue, tomate, avocat, fromage, sauce à l'ail et sauce rosée

Llano parrilla

38,95 \$

Grillade Vénézuélienne avec bouf, chorizo, chicharron, yuca, plantain, avocat, salade verte et sélection de sauces.

Menu Bistro l'Arepa

Pollos Hermanos - Poulet BBQ (Sans Gluten) / Pollos Hermanos - Poulet BBQ (~~24,50 \$~~ free)

Une fusion de saveurs colombo-vénézuéliennes. Trois (3) pilons de poulet juteux nappés d'une sauce BBQ artisanale unique au Borojó (fruit tropical énergisant) et Panela (sucre de canne brut). Servi avec un riz aromatique au coriandre et roucou (achiote), accompagné d'une salade fraîche. Une expérience latine authentique. / Deep Colombo-Venezuelan flavors. Three (3) juicy chicken drumsticks glazed in our artisanal Latin BBQ sauce made with Borojó (energy-boosting fruit) and Panela (raw cane sugar). Served with aromatic yellow rice seasoned with cilantro and achiote, plus a fresh side salad. Authentic and delicious.

Cachapas

Cachapas

21,77 \$

Pancake Vénézuélienne à base de maïs moulu et fromage blanc

Boissons

Jus Naturel

8,49 \$

Frescolita

4,00 \$

Maltin Polar

4,00 \$

Pony Malta

4,00 \$

Papelon con Limon

5,00 \$

7up

3,00 \$

Menu Bistro l'Arepa

Coca-Cola

3,00 \$

Extras

Sauce à l'ail

1,00 \$

Sauce piquante maison

1,00 \$
