



# Menu

## Elixir

Elixir, 1795 Avenue Pierre-Péladeau, Laval, QC H7T 2Y5, Canada | (450) 687-6877

### Most Ordered

#### Salade d'Indochine / Indochina Salad

CA\$21.00

Filet de poulet mariné, grillé et tranché, combiné avec salade mixte, oignons rouges, poivrons rouges et jaunes, concombres, wontons croustillants, mangues, avocats, vinaigrette aux prunes, noix d'acajou et graines de sésame. / Marinated sliced grilled chicken filet tossed with our mixed salad, red onions, red and yellow peppers, cucumbers, crispy wontons, mango and avocado. All tossed with our plum dressing and topped with roasted cashews and sesame seeds.

#### Dip crémeux aux épinards et fromage / Creamy Spinach and Cheese Dip

CA\$18.00

Épinards, cours d'artichauts, échalotes, ail et un mélange de fromages, servis au chaud, avec du pain à pizza, de la salsa et de la crème sure / Spinach, artichoke hearts, shallots, garlic, and a mixture of cheeses, served hot, with pizza bread, salsa and sour cream

#### Pad thai

CA\$22.00

Une sauce délicieuse et épicée aux cacahuètes au poulet sauté et aux légumes asiatiques, jetés avec des nouilles aux œufs cantonnais et garnis de cacahuètes, de coriandre, de germes et de graines de sésame noir et blanc. / A delicious, spicy peanut sauce with sautéed chicken and asian vegetables, tossed with cantonese egg noodles and topped with peanuts, cilantro, sprouts, and black and white sesame seeds.

#### Salade cobb / Cobb Salad

CA\$22.00

Assortiment de légumes avec un filet de poulet grillé en tranches, tomates en dés, avocat, œuf tranché et bacon croustillant, assaisonné de vinaigrette balsamique et garni de fromage de chèvre et oignons croustillants frits, accompagnés de mozzarella crostini rôtie au four. / Assorted greens with sliced grilled chicken filet, diced tomatoes, avocado, chopped egg and crispy bacon, dressed with balsamic vinaigrette, and topped with goat cheese and fried crispy onions, served with oven roasted mozzarella crostini.

#### Salade de Maui / Maui Salad

CA\$21.00

Filets de poulet grillé en tranches avec un mélange de légumes, concombres, oignons verts, poivrons rouges et jaunes, mangues et wontons croustillants, avec des noix de cajou et des graines de sésame, assaisonné de notre vinaigrette à l'échalote. / Fresh sliced grilled chicken filet layered with mixed greens, cucumbers, green onions, red and yellow peppers, mango, and crispy wontons. with cashews and sesame seeds, tossed with our shallot vinaigrette.

#### Burger St-Louis

CA\$22.00

Grillé avec bacon, fromage suisse, oignons croustillants, sauce barbecue et BBQ ranch. servi avec deux accompagnements. / Charbroiled with bacon, swiss cheese, crispy onions, BBQ sauce, and B.B.Q. ranch dressing, served with two sides.

### **Poulet croustillant palazzo / Crispy Chicken Palazzo**

**CA\$28.00**

Herbes, chapelure de pain et filets de poulet croustillants au parmesan, bien cuits et croustillants, servis sur pâtes de basilic, une sauce tomate légère et une touche de crème, avec prosciutto, roquette et des copeaux de parmesan. / Herbs, bread crumbs and parmesan crusted chicken filets, cooked until golden brown and crispy, served over basil pasta, light tomato sauce, and a touch of cream, with prosciutto, arugula and shaved parmesan.

### **Burger à l'ancienne / Old Fashioned Burger**

**CA\$18.00**

Un gigantesque hamburger à l'ancienne, avec de la laitue, de la tomate, de l'oignon rouge et mayonnaise à la tomate à l'ail à l'herbe, servis avec deux accompagnements. / A gigantic old fashioned house burger with lettuce, tomato, red onion, and herb garlic tomato mayonnaise, served with two sides.

### **Salade de poulet d'Asie / Asian Chicken Salad**

**CA\$21.00**

Tranche de filet de poulet grillé, laitue romaine, wontons croustillants, nouilles de riz, amandes, échalotes, graines d'orange et de sésame, assaisonné de notre dressing asiatique spécial, servis avec de la mozzarella crostini rôtie au four. / Slice grilled chicken filet, romaine lettuce, crisp Wontons, Almonds, scallions, orange, and sesame seeds, tossed in our special asian dressing, served with oven roasted mozzarella crostini.

### **Rouleaux d'avocat / Avocado Rolls**

**CA\$18.00**

Bouchés aux avocats et oignons rouges, à la coriandre et aux tomates séchées au soleil, frites dans une enveloppe orientale croquante et servie avec une sauce piquante et épicée à l'huile de cajou. / Bite size avocado, red onions, cilantro, and sun dried tomatoes, fried in a crispy oriental wrapper, and served with a tangy sweet and spicy cashew dipping sauce.

## **Entrées**

### **Calmars Croustillants / Crispy Calamari**

**CA\$23.00**

Servis avec du citron, de la sauce marinara et de la sauce trempée au curry-gingembre / Served with lemon, marinara sauce, and tangy curry-ginger dipping sauce

### **Boules croustillantes de mac & Cheese / Crispy Mac & Cheese Balls**

**CA\$16.00**

Servies avec une sauce marinara et basilic. / Served with our fresh basil marinara sauce

### **Rouleaux d'avocat / Avocado Rolls**

**CA\$18.00**

Bouchés aux avocats et oignons rouges, à la coriandre et aux tomates séchées au soleil, frites dans une enveloppe orientale croquante et servie avec une sauce piquante et épicée à l'huile de cajou. / Bite size avocado, red onions, cilantro, and sun dried tomatoes, fried in a crispy oriental wrapper, and served with a tangy sweet and spicy cashew dipping sauce.

### **Dip crémeux aux épinards et fromage / Creamy Spinach and Cheese Dip**

**CA\$18.00**

Épinards, cours d'artichauts, échalotes, ail et un mélange de fromages, servis au chaud, avec du pain à pizza, de la salsa et de la crème sure / Spinach, artichoke hearts, shallots, garlic, and a mixture of cheeses, served hot, with pizza bread, salsa and sour cream

## Menu Elixor

---

### **Quesadilla poulet BBQ / BBQ Chicken Quesadilla**

**CA\$16.00**

Tortillas de farine remplies de poulet au barbecue, mozzarella et fromages à la gouda, oignons rouges rôtis, coriandre hachée, garniture de sauce barbecue grillée, et servi avec de la crème sure, du guacamole et de la salsa. / Flour tortillas filled with barbecued chicken, mozzarella and gouda cheeses, roasted red onions, chopped cilantro, topped with swirled barbecue sauce, and served with sour cream, guacamole, and salsa.

---

### **Mini sliders de bouf / Mini Beef Sliders**

**CA\$18.00**

Trois petits burgers servis avec oignons caramélisés, cornichons, moutarde et fromage cheddar / Three Bite Sized Mini Buns, served with Caramelized Onions, Pickles, Mustard and Cheddar Cheese

---

### **Dumplings aux poulet et légumes / Chicken and Vegetable Dumplings**

**CA\$16.00**

À la vapeur et ensuite sautés avec une merveilleuse sauce à la crème d'arachide épicée, garnis de cacahuètes rôties, de graines de sésame blanches et noires, d'écrevisses et de coriandre. / Steamed and then sautéed with a wonderful spicy peanut cream sauce. Garnished with roasted peanuts, black, and white sesame seeds, scallions, and cilantro.

---

### **Wrap de laitue au poulet satay / Satay Chicken Lettuce Wraps**

**CA\$21.00**

Bandes de poitrine de poulet, feuilles de laitue de Boston, carottes, germes de soja, salade de concombre, nouilles, coriandre, sésame et cacahuètes rôties, accompagnées de 3 sauces. / Chicken breast strips, Boston lettuce leaves, carrots, bean sprouts, cucumber salad, noodles, cilantro, sesame, and roasted peanuts, served with 3 dipping sauces.

---

### **Caesar 10.00**

**CA\$10.00**

Romaine hearts, reggiano parmesan, house-made croutons, and caesar dressing.

---

### **Rouleaux Santa Fe / Santa Fe Rolls**

**CA\$19.00**

Emballage wonton frit et remplie de poulet, maïs, fèves noirs, poivrons Et fromage gouda. Servi avec crème aux avocats et salsa aux tomates. / Crispy wonton wrapper filled with chicken, fresh corn, onions, black beans, peppers and gouda cheese Served with avocado cream and tomato salsa

---

### **Ailes De Poulet**

**CA\$16.00**

Chicken wings with choice of sauce: spicy Buffalo, Asian sesame, or BBQ.

---

### **Soupe Du Jour**

**CA\$6.00**

A rotating selection of fresh soups.

---

### **Mix 10.00**

**CA\$10.00**

Assorted pizza with a variety of toppings typically including cheese, meats, and vegetables.

---

## Menu Elixor

---

### Nachos

CA\$18.00

Croustilles au maïs, fèves noires, poivrons et oignons en dés, cilantro, fromages mozzarella et cheddar Sauce crème aux avocats, crème fraîche et salsa aux tomates / Corn tortilla chips, black beans, diced peppers and onions, cilantro, mozzarella, and cheddar cheeses, Avocado cream sauce, sour cream, and tomato salsa

---

### Crevettes Coco Be / Coco Be Shrimp

CA\$23.00

Cinq crevettes colossales trempées dans une pâte à bière, enrobées de flocons de noix De coco et frites à perfection. Servies avec une confiture aux agrumes. / Five colossal shrimp dipped in our beer batter, rolled in coconut and deep fried until golden brown. Served with our citrus marmalade

---

## Burgers & Sandwiches

### Burger St-Louis

CA\$22.00

Grillé avec bacon, fromage suisse, oignons croustillants, sauce barbecue et BBQ ranch. servis avec deux accompagnements. / Charbroiled with bacon, swiss cheese, crispy onions, BBQ sauce, and B.B.Q. ranch dressing, served with two sides.

---

### Sandwich Frank Au Poulet BBQ / Frank's BBQ Chicken Sandwich

CA\$20.00

Poulet grillé sur pain au levain au fromage Gouda, jalapeno rôti, croustillant oignons frits, cilantro, oignons rouges, laitue, sauce BBQ Ranch et notre B.B.Q. sauce, servi avec deux accompagnements. / Charbroiled chicken on sourdough bread with gouda cheese, roasted jalapeno, crispy fried onions, cilantro, red onions, lettuce, BBQ ranch sauce, and our B.B.Q. sauce, served with two sides.

---

### Burger Cajun

CA\$21.00

Grillé avec fromage havarti de jalapeño fondu, bacon, guacamole, laitue et tomates. Tous sur un pain de graine de sésame avec mayonnaise au chipotle, servis avec deux accompagnements. / Charbroiled with melted jalapeño havarti cheese, bacon, guacamole, lettuce and tomatoes, all on a sesame seed bun with chipotle mayonnaise, served with two sides.

---

### Sandwich Poulet Croustillant Parmigiana / Crispy Chicken Parmigiana Sandwich

CA\$20.00

Poulet Croustillant aux fines herbes, fromage mozzarella, sauce marinara et roquette. Herb crusted crispy chicken cutlet, mozzarella cheese, marinara sauce and arugula

---

### Burrito

CA\$22.00

Tortilla de farine géante remplie avec poulet, fromage cheddar, riz, oignons caramélisés et poivrons, en bordure de notre guacamole fait maison, salsa aux tomates et crème sure. Servis avec des haricots noirs et du riz Mexicain / A giant flour tortilla filled with tender chicken strips, cheddar cheese, rice, caramelized onions, and peppers. Topped with our homemade guacamole, tomato salsa, and sour cream, Served with Mexican rice and baked skillet black beans

---

### Club poulet avocat / Avocado Chicken Club

CA\$21.00

Filet de poulet grillé avec tomate, bacon, avocat, salade de laitue, fromage Gouda et mayonnaise à l'ail et tomate. Servi avec deux accompagnements. / Grilled chicken filet with tomato, bacon, avocado, lettuce, melted gouda cheese, and garlic tomato herb mayonnaise. Served with two sides.

---

## Menu Elixir

---

### Mojado

CA\$23.00

Tortilla de farine enroulée et broyée boeuf, riz, haricots noirs chili, tomate, cilantro, fromage, oignons, garni de notre sauce guajillo épicée maison, salsa verde, guacamole, salsa fresca et crème sure / Flour tortilla wrapped and stuffed with braised beef, rice, black beans chili, tomato, cilantro, cheese, onions, topped with our homemade spicy guajillo sauce, salsa verde, guacamole, salsa fresca and sour cream

---

### Burger à l'ancienne / Old Fashioned Burger

CA\$18.00

Un gigantesque hamburger à l'ancienne, avec de la laitue, de la tomate, de l'oignon rouge et mayonnaise à la tomate à l'ail à l'herbe, servis avec deux accompagnements. / A gigantic old fashioned house burger with lettuce, tomato, red onion, and herb garlic tomato mayonnaise, served with two sides.

---

### Burger Végétarien

CA\$20.00

Glaçage au soja sucré, riz brun, farro, haricots noirs, betteraves fraîches rôties, fromage haché fondu, laitue, tomate, avocat et oignons avec notre mayo du chef. Servis avec deux accompagnements. / Sweet soy glaze, brown rice, farro, black beans, roasted fresh beets, melted havarti cheese, lettuce, tomato, avocado and onions with our chef mayo. Served with two sides.

---

## Pâtes

### Pad thai

CA\$22.00

Une sauce délicieuse et épicée aux cacahuètes au poulet sauté et aux légumes asiatiques, jetés avec des nouilles aux œufs cantonnais et garnis de cacahuètes, de coriandre, de germes et de graines de sésame noir et blanc. / A delicious, spicy peanut sauce with sautéed chicken and asian vegetables, tossed with cantonese egg noodles and topped with peanuts, cilantro, sprouts, and black and white sesame seeds.

---

### Linguine aux fruits de mer / Seafood Linguine

CA\$31.00

Pimenta moida, des bandes de palourdes fraîches, calamars, crevette, tomate, ail et origan, au vin blanc. / Pimenta moida, strips of fresh clams, calamari, shrimp, tomato, garlic, and oregano, in white wine.

---

### Pâtes bolognaise / Bolognese Pasta

CA\$22.00

Linguine, tomate de San Marzano, marjorane, fromage de chèvre et parmesan. / Linguine, San Marzano tomato, marjorane, goat and parmesan cheese.

---

### Fettuccine Geo-Fredo

CA\$21.00

Sauce à la crème au parmesan, bacon, ail, tomate grillée et thym. / Parmesan cream sauce with bacon, garlic, roasted tomato, and thyme.

---

### Pâtes bow tie aux 4 fromages / Bow Tie Pasta with 4 Cheeses

CA\$21.00

Mozzarella, parmesan, romano et ricotta avec notre sauce marinara et basilic frais. / Mozzarella, parmesan, romano and ricotta with our marinara sauce, and fresh basil.

---

## Menu Elixir

---

### Pâtes telefono / Telefono Pasta

CA\$18.00

Pâtes spaghetti avec de l'huile d'olive vierge, de l'ail entier rôti, du basilic frais, des tomates rôties au four à la roquette, une touche de notre délicieuse sauce marinara et du parmesan. / Spaghetti pasta with virgin olive oil, roasted whole garlic, fresh basil, arugula oven roasted tomatoes, a touch of our delicious marinara sauce, and parmesan cheese.

---

## Pizzas

### Pizza Viande / Meat Lover's Pizza

CA\$24.00

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, bacon, saucisse de chorizo, boeuf haché, et parmesan. / Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, bacon, chorizo sausage, minced meat, and parmesan.

---

### Délices aux légumes / Veggie Delight

CA\$23.00

Sauce tomato, huile d'olive extra verge, ail, poivrons grillés, champignons sautés, courgettes, tomates, brocoli, feta et origan. Garnis avec mozzarella et de roquette. Tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, roasted bell peppers, sautéed mushrooms, zucchini, broccoli, feta and oregano. Topped with mozzarella cheese and arugula

---

### Pizza Prosciutto et Roquette / Prosciutto and Arugula Pizza

CA\$23.00

Tomate, mozzarella, bébé roquette, prosciutto San Daniele, poivrons et parmesan. / Tomato, mozzarella, baby arugula, San Daniele Prosciutto, peppers, and parmesan.

---

### Pizza Québécoise / All-Dressed Pizza

CA\$24.00

Pizza typically includes pepperoni, mushrooms, green peppers, cheese, and bacon.

---

### Pizza Pepperoni / Pepperoni Pizza

CA\$20.00

Cheese, tomato sauce, and pepperoni slices.

---

### Pizza Fromage / Cheese Pizza

CA\$18.00

Housemade marinara and a blend of cheeses.

---

## Aventure Du Chef

### Poulet croustillant palazzo / Crispy Chicken Palazzo

CA\$28.00

Herbes, chapelure de pain et filets de poulet croustillants au parmesan, bien cuits et croustillants, servis sur pâtes de basilic, une sauce tomate légère et une touche de crème, avec prosciutto, roquette et des copeaux de parmesan. / Herbs, bread crumbs and parmesan crusted chicken filets, cooked until golden brown and crispy, served over basil pasta, light tomato sauce, and a touch of cream, with prosciutto, arugula and shaved parmesan.

---

## Menu Elixir

### Pâtes et poulet New Orleans / New Orleans Chicken and Pasta

CA\$28.00

Herbes, chapelure de pain et filets de poulet à la crème parmesan sur spaghetti avec des oignons rouges rôtis au four, des poivrons, roquette et des champignons dans une sauce à la crème cajun épicée. / Herbs, bread crumbs, and parmesan crusted chicken filets over spaghetti with oven roasted red onions, bell peppers, arugula, and mushrooms in a cajun spiced cream sauce.

### Crispers de poulet / Chicken Crispers

CA\$24.00

Filet de poulet frit et croustillant, servi avec un accompagnement, sauce moutarde et sauce bbq / Chicken Tenderloin dipped in our Batter and fried until crispy. Served with Choice of Potatoes, coleslaw, Honey Mustard and BBQ Sauce

### Poulet grillé romarin / Grilled Rosemary Chicken

CA\$29.00

Mariné avec du romarin et grillé sur charbon de bois, servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôties, asperges, poivrons, saucisse Grecque grillé et sauce aux champignons. Marinated with rosemary and charbroiled, served with roasted garlic mashed potatoes, asparagus, peppers, grilled Greek sausage and wild mushroom sauce

### Poulet Portugais Piri-Piri / Piri-Piri Portuguese Chicken

CA\$29.00

Filets de poulet portugais marinés avec notre délicieux mélange Piri-Piri, herbes et épices, accompagnés de frites et de salade. / Portuguese chicken filets marinated with our delicious Piri-Piri blend, herbs and spices, served with french fries and salad.

### Poulet grillé à la crème d'avocat / Grilled Chicken with Avocado Creme

CA\$28.00

Filets de poulet grillé, purée de pommes de terre à l'ail rôties avec un mélange de trois fromages fondus, sauce épicée avec un coulis rafraîchissant d'avocat à la coriandre, de maïs et de pico de gallo. / Grilled chicken filet, roasted garlic mashed potatoes with a blend of three cheese melted topped, spicy sauce and drizzled with cilantro avocado refreshing coulis, corn and pico de gallo.

## Poisson Et Fruit De Mer

### Siam

CA\$30.00

Sauté de crevettes et poulet dans notre sauce au lait de coco, arachides épicées et cari. Servi avec du riz vapeur et garni de fèves germées, graines de sésame et coriandre / Shrimp and Chicken Sautéed in our Coconut milk and Curry Spicy Peanut Sauce. Served with Steamed Rice and Topped with Chop Suey, Sesame Seeds and Cilantro.

### Spaghettini crevettes avec sauce scampi / Shrimp Spaghettini with Scampi Sauce

CA\$30.00

À la française, sauté avec de l'huile d'olive, des échalotes, ail entier, citron rond, basilic frais, roquette, persil, de la tomate fraîche et des pâtes spaghettini. / French style, sautéed with olive oil, scallions, whole roasted garlic, arugula lemon, fresh basil, parsley, fresh tomato, and spaghetti pasta.

### Crevettes cajun et poulet jambalaya / Cajun Shrimp and Chicken Jambalaya

CA\$30.00

Sauté de Poulet, Crevettes, et Saucisse Chorizo, Poivrons, dans une sauce épicée / Sautéed chicken, shrimp and chorizo sausage, peppers, in a delicious spicy sauce.

## Menu Elixir

---

### Saumon atlantique grillé / Grilled Atlantic Salmon

CA\$28.00

Brocoli à l'ail, purée de patates à l'ail, sauce tartare au citron-aneth / Garlic Brocoli, Roasted Garlic Mashed Potatoes, Lemon dill Tartare Sauce

---

### Saumon rôti au planche de cèdre / Cedar Plank Roasted Salmon

CA\$28.00

Croûte de gingembre servi avec Purée de Pommes de Terre à l'ail Rôti, Asperges et Sauce BBQ au Mangue/ Ginger crusted, served with garlic mash, asparagus and mango BBQ sauce.

---

## Steaks & Plus

### Rib Steak 16oz.

CA\$68.95

16oz rib steak with choice of steak temperature and side options including fries, mash, coleslaw, chili, or vegetables. Optional Caesar or tossed salad for takeout.

---

### Côtelettes et crevettes / Ribs and Shrimps

CA\$38.00

Côtelettes de 10 oz avec cinq grandes crevettes grillées, servi un accompagnement. / 10 oz baby back ribs with five large grilled shrimp, served with a side.

---

### Pâté-Chinois / Shepherd's Pie

CA\$23.00

Deux Viandes hachées, légumes frais dans une délicieuse sauce aux champignons sauvages avec du fromage parmesan et une purée de pommes de terre à l'ail rôti, garni d'oignons frits croustillants / Two ground meats, fresh vegetables in a delicious tomato, wild mushroom bordelaise sauce. Served with Garlic Mashed potatoes and topped with crispy fried onions

---

### Planche de côtelettes BBQ / A Whole Rack of BBQ Baby Back Ribs

CA\$28.00

Côtelettes avec des pommes de terre et salade de chou, servi avec un accompagnement. / Fall off the bone with potatoes and coleslaw, served with a side.

---

### Combo poulet et côtelettes / Chicken and Rib Combo

CA\$30.00

Côtelettes avec poulet grille, et pommes de terre et salade de chou, servi avec un accompagnement. / Fall off the bone with grilled chicken, potatoes and coleslaw, served with a side.

---

### Contre-Filet New York / New York Strip Steak

CA\$43.00

N.Y. steak, vieilli et riche en saveur, servi avec choix de pommes de terre et oignons frits croustillants/ Aged N.Y. steak, rich in flavor served choice of potatoes and shoestring onions.

---

## Menu Elixor

### Filet Mignon

CA\$52.00

Filet de boeuf avec sauce aux champignons sauvages, fromage de chèvre, oignons frits croustillants et choix pommes de terre / Beef tenderloin served with wild mushroom sauce, goat cheese, and crispy onions

## Salades

### Salade cobb / Cobb Salad

CA\$22.00

Assortiment de légumes avec un filet de poulet grillé en tranches, tomates en dés, avocat, ouf tranché et bacon croustillant, assaisonné de vinaigrette balsamique et garni de fromage de chèvre et oignons croustillants frits, accompagnés de mozzarella crostini rôtie au four. / Assorted greens with sliced grilled chicken filet, diced tomatoes, avocado, chopped egg and crispy bacon, dressed with balsamic vinaigrette, and topped with goat cheese and fried crispy onions, served with oven roasted mozzarella crostini.

### Salade César classique / Classic Caesar Salad

CA\$19.00

Notre vinaigrette césar, sans oeuf, avec laitue romaine, croutons, fromage parmesan et bacon / Eggless caesar dressing, crisp romain lettuce, croutons, and bacon

### Salade de poulet d'Asie / Asian Chicken Salad

CA\$21.00

Tranche de filet de poulet grillé, laitue romaine, wontons croustillants, nouilles de riz, amandes, échalotes, graines d'orange et de sésame, assaisonné de notre dressing asiatique spécial, servi avec de la mozzarella crostini rôtie au four. / Slice grilled chicken filet, romaine lettuce, crisp Wontons, Almonds, scallions, orange, and sesame seeds, tossed in our special asian dressing, served with oven roasted mozzarella crostini.

### Salade de thon Bora Bora / Bora Bora Tuna Salad

CA\$28.00

Thon sésame grillé (servi saignant) avec de la laitue romaine, de la mangue, des oignons rouges, des oranges, de l'avocat et des concombres, assaisonné de notre vinaigrette maison ginger-miso, garnie de gingembre mariné, de graines de citrouille, flocons de noix de coco, de canneberges séchées et de mayonnaise au wasabi, servi avec mozzarella crostini rôtie au four. / Grilled sesame tuna (served rare) with romaine lettuce, mango, red onions, oranges, avocado, and cucumbers, tossed with our homemade ginger-miso vinaigrette, garnished with pickled ginger, pumpkin seeds, coconut flakes, dried cranberries and wasabi mayonnaise, served with oven roasted mozzarella crostini.

### Salade d'Indochine / Indochina Salad

CA\$21.00

Filet de poulet mariné, grillé et tranché, combiné avec salade mixte, oignons rouges, poivrons rouges et jaunes, concombres, wontons croustillants, mangues, avocats, vinaigrette aux prunes, noix d'acajou et graines de sésame. / Marinated sliced grilled chicken filet tossed with our mixed salad, red onions, red and yellow peppers, cucumbers, crispy wontons, mango and avocado. All tossed with our plum dressing and topped with roasted cashews and sesame seeds.

### Salade de Maui / Maui Salad

CA\$21.00

Filets de poulet grillé en tranches avec un mélange de légumes, concombres, oignons verts, poivrons rouges et jaunes, mangues et wontons croustillants, avec des noix de cajou et des graines de sésame, assaisonné de notre vinaigrette à l'échalote. / Fresh sliced grilled chicken filet layered with mixed greens, cucumbers, green onions, red and yellow peppers, mango, and crispy wontons. with cashews and sesame seeds, tossed with our shallot vinaigrette.

## Desserts

### Gâteau Au Fromage Biscoff

CA\$13.00

Gluten-free dessert featuring biscoff spread and crushed biscuits, typically includes a soft and chewy base.

---

### Gâteau Aux Carottes

CA\$13.00

Layers of moist carrot cake typically include walnuts and spices, topped with a smooth cream cheese frosting.

---

### Gâteau Au Chocolat

CA\$13.00

A classic chocolate cake typically featuring layers of rich chocolate sponge and smooth chocolate ganache.

---

### Gâteau Au Fromage Chocolat Blanc Et Framboises

CA\$13.00

White chocolate and raspberry cake: typically includes layers of moist white chocolate cake with fresh raspberries and a smooth raspberry filling.

---

### Gâteau Au Fromage Biscuits Oreo Et Crème

CA\$12.00

Gâteau au fromage typically includes a creamy cheesecake filling with a base of Oreo cookie crumbs, topped with crushed Oreo cookies.

---

### Gâteau Au Fromage Fraises

CA\$13.00

Classic cheesecake with a graham cracker base, topped with fresh strawberry sauce.

---

### Gâteau Au Fromage Original

CA\$11.00

Classic cheesecake with a rich, dense, smooth, and creamy consistency.

---

## Extras

### Frites Avec Mayo

CA\$6.00

Deep-fried golden fries, typically served with a side of creamy mayonnaise.

---

## Menu Elixir

---

### Patates Douces

CA\$7.00

Sweet potato fries typically served with a garlic dip.

---

### Asperges Grillées

CA\$9.00

Grilled asparagus with citrus vinaigrette and shaved Parmigiano Reggiano.

---

### Purée De Pommes De Terre À L'ail

CA\$6.00

Mashed potatoes with garlic.

---

### Patate Monte-Carlo

CA\$8.00

Oven-baked potatoes with garlic, olive oil, and typically includes mushrooms and sun-dried tomatoes.

---

### Broccoli à Côté

CA\$6.00

Sautéed broccoli typically includes garlic and olive oil.

---

### Onions Frits

CA\$6.00

Thinly sliced onions, lightly battered and deep-fried until crispy and golden brown.

---

### Riz Blanc

CA\$6.00

Steamed white rice, typically served as a simple and versatile side dish.

---

### Extra 2 Crostini

CA\$3.00

Toasted Italian bread slices typically served with a variety of toppings.

---

### Extra Mayo Chipotle

CA\$1.00

Chipotle mayo typically includes a creamy blend of mayonnaise with smoky chipotle peppers for added heat.

---

## Menu Elixir

---

### Extra Avocat

CA\$1.00

Extra avocado: Add a portion of creamy avocado to your pizza for an additional layer of flavor.

---

### Extra Sauce Cari et Gingembre.

CA\$1.00

A blend of curry and ginger sauce, ideal for adding a unique, flavorful twist to your pizza.

---

### Champignons Cremini

CA\$6.00

Sautéed cremini mushrooms, typically including garlic and butter.

---

### Extra \$1 B.B.Q. Sauce.

CA\$1.00

A small serving of sweet and smoky barbecue sauce, typically used to enhance your pizza.

---

### Extra Crostini

CA\$1.50

Toasted slices of seasoned Italian bread.

---

### Extra Crème Sure.

CA\$1.00

Smooth and tangy sour cream, ideal for enhancing your pizza experience.

---

### Extra Guacamole.

CA\$2.00

Extra guacamole: Typically includes avocado, lime juice, salt, onion, cilantro, and garlic.

---

### Extra Jalapeno

CA\$1.00

Sliced jalapeño peppers, adding a spicy kick to your pizza.

---

### Extra Mayo Ranch

CA\$1.00

A creamy blend of mayonnaise and ranch dressing, ideal for enhancing your pizza experience.

---

## Menu Elixir

---

### Extra Pain Spin Dip.

CA\$5.00

Creamy spinach dip with artichokes, perfect for enhancing your pizza experience.

---

### Extra Salsa Aux Tomates.

CA\$1.00

Extra salsa aux tomates: A side of our classic tomato sauce, perfect for enhancing your pizza experience.

---

### Extra Sauce Miel et Moutarde.

CA\$1.00

Honey mustard sauce: A mix of Dijon mustard, mayonnaise, and honey, offering a balance of sweetness and tang.

---

### Extra Sauce Tartare

CA\$1.00

A tangy and creamy tartar sauce, typically includes finely chopped pickles, capers, and herbs, ideal for enhancing your pizza experience.

---

### Extra Sauce Tomate

CA\$2.00

A classic tomato sauce, typically featuring a blend of tomatoes, garlic, and herbs.

---

### Légumes À La Vapeur

CA\$6.00

Steamed vegetables typically include broccoli, carrots, and green beans, lightly cooked to retain their natural flavors and nutrients.

---

### Riz Mexicain

CA\$6.00

Mexican rice with a blend of spices, tomatoes, onions, and peppers.

---

### Salade de Choux

CA\$4.00

Shredded cabbage, carrots, and a light vinaigrette typically comprise this classic coleslaw.

---

### Extra Crème Aux Avocats.

CA\$1.50

Avocado cream: Smooth avocado purée typically enhanced with a touch of lime and herbs.

---

## Menu Elixir

---

### Extra Sauce Madeire

CA\$2.00

Madeira sauce, known for its rich, savory flavor, typically includes a blend of wine, mushrooms, and herbs. Ideal for enhancing your pizza experience.

---

### Extra confiture aux agrumes

CA\$1.00

Citrus marmalade, typically featuring a blend of orange, lemon, and grapefruit, ideal for adding a zesty touch to your pizza.

---

### Fèves Noir

CA\$4.00

Black beans typically cooked with onions, garlic, and spices.

---

### 4 Crevettes Grillées.

CA\$12.00

Grilled shrimp, typically with a hint of garlic and herbs.

---

### 6 Crevettes Grillées.

CA\$18.00

Grilled shrimp, typically includes garlic butter.

---

## Breuvages

### Sprite

CA\$3.50

A lemon-lime flavored carbonated beverage, offering a crisp and refreshing taste.

---

### Eau Gazéifiée Embouteillée Petit

CA\$3.75

Bouteille d'eau gazéifiée petite. / Small bottle of sparkling water.

---

### Ginger Ale

CA\$3.50

Classic carbonated beverage typically featuring a crisp, refreshing ginger flavor.

---

# Menu Elixor

---

## Fanta

CA\$3.50

Carbonated orange-flavored soda, bright and sweet with a citrus twist.

---

## Thé Glacé

CA\$3.50

Freshly brewed black tea, typically sweetened or unsweetened, served chilled.

---

## Eau Gazéifiée Embouteillée Grand

CA\$7.00

Large bottled sparkling water.

---

## Eau De Source Grand

CA\$7.00

Natural spring water.

---

## Coke

CA\$3.50

A classic carbonated cola beverage, typically enjoyed for its crisp and refreshing taste.

---

## Coke Diète

CA\$3.50

A no-calorie, cola-flavored carbonated soft drink.

---

## Bières en Bouteille

### Super Bock

CA\$8.00

Portugal, 330ml (5.2%)

---

### Guinness

CA\$9.00

Guinness: Irish stout with a smooth, creamy texture and roasted coffee flavor. Must be 21 to purchase.

---

## Menu Elixir

---

### **Birra Moretti**

**CA\$8.00**

Pale lager, 4.6% ABV, Pollenzo, Italy. Must be 21 to purchase.

---

### **Coors Light**

**CA\$7.00**

American light lager beer with 4.2% ABV. Must be 19+ to order.

---

### **L'amer IPA 0%**

**CA\$10.00**

A non-alcoholic IPA typically featuring a balanced blend of hops, delivering citrus and pine notes without the alcohol content.

---

### **Sol**

**CA\$9.00**

Mexique / Mexico, 330ml (abv 4.5%)

---

### **Tsingtao**

**CA\$8.00**

Chine / China, 330ml (abv 4.5%)

---

### **Fix**

**CA\$8.00**

Grèce / Greece, 330ml (5%)

---

### **Heineken**

**CA\$9.00**

Pays-Bas / Netherlands, 330ml (abv 5%)

---

## **Rouge - Cabernet Sauvignon**

### **Bouteille Errazuriz Max Reserva, Chili**

**CA\$48.00**

Errazuriz Max Reserva, Chile, 750ml (abv 13.5%)

---

## Menu Elixir

---

### Bouteille La Mascota, Mendoza, Argentine

CA\$38.00

La Mascota, 750ml (abv 14.5%)

---

### Rouge - Merlot

#### Bouteille Baron Philippe Rothschild, Pays d'OC, France

CA\$36.00

Baron Philippe Rothschild, France , 750ml (abv 14%)

---

#### Bouteille Luna Di Luna Salento, Puglia, Italie

CA\$40.00

Luna Di Luna, 750ml (abv 13.5%)

---

### Autres Vins Rouges

#### Bouteille Valpolicella Classico Superiore-Tomassi, Italie

CA\$39.00

Valpolicella, Tomassi, Italy , 750ml (abv 12%)

---

#### Bouteille Masi, Italie

CA\$52.00

Masi, Italy , 750ml (abv 13.5%)

---

#### Bouteille Malbec, Trapiche Réserve Mendoza, Argentine

CA\$36.00

Malbec, Trapiche Reserve Mendoza , 750ml (abv 13.5%)

---

#### Bouteille Romio Sangiovece Di Romagna Superiore, Italie

CA\$41.00

Romio Sangiovese di Romagna, 750ml (abv 14%)

---

#### Bouteille Laguna de la Nava Gran Reserva, Tempranillo, Espagne

CA\$40.00

Laguna, 750ml (abv 12.5%)

---

## Menu Elixir

---

### **Bouteille Liano, Sangiovese/Cabernet, Italie**

**CA\$58.00**

Liano, Italy , 750ml (abv 13.5%)

---

### **Bouteille Chianti Classico Reserva-Piccini, Italie**

**CA\$48.00**

Piccini Chianti-Classico Riserva, 750ml (abv 13%)

---

### **Bouteille 19 Crimes, Grenache Shiraz, Australie**

**CA\$48.00**

19 Crimes, Australia , 750ml (abv 14.5%)

---

### **Bouteille Shiraz - Yellow Tail, Casella Estate, Southern Eastern, Australie**

**CA\$33.00**

Yellow Tail, Australia , 750ml (abv 13.5%)

---

## **Blanc**

### **Bouteille Pinot Grigio - Tommasi le Rosse Delle Venezie, Italie**

**CA\$45.00**

Tommasi Le Rosse , 750ml (abv 12%)

---

### **Bouteille Chardonnay-Carmen Premier, Valle Del Colchagua, Chili**

**CA\$36.00**

Carmen Premier, 750ml (abv 13.5%)

---

### **Bouteille Whitehaven**

**CA\$48.00**

Whitehaven, New Zealand , 750ml (abv 13%)

---

### **Bouteille Chardonnay-Baron Philippe Rothschild, Pays d'OC, France**

**CA\$36.00**

Baron Philippe Rothschild, 750ml (abv 13.5%)

---

## Menu Elixir

---

### **Bouteille Fumé Blanc - Errazuriz, Chili**

**CA\$38.00**

FUME BLANC, Chile , 750ml (abv 13.5%)

---

## **Mousseux, Champagnes**

### **Veuve Clicquot Champagne, France**

**CA\$155.00**

France, 750 ml (abv 12.0%)

---

### **Nino Franco Brut, Italie**

**CA\$25.00**

Italie, 375 ml (abv 11.0%)

---

### **Nino Franco Brut, Italie**

**CA\$47.00**

Italie, 750 ml (abv 11.0%)

---

### **Henkell Piccolo**

**CA\$12.00**

Germany, 200ml (abv 11.5%)

---

### **Veuve Clicquot Champagne, France**

**CA\$90.00**

France, 375 ml (abv 12.0%)

---