

Menu

La Saveur Colombienne

37 Boulevard Curé-Labelle, Laval, Québec H7L 2Y8 | (450) 937-1913

Articles en vedette

Ajiaco Bogotano

26,00 \$

Soupe consistante aux trois sortes de patate et du poulet, avec une épice spéciale de la Guasca qui donne au plat une partie de son goût typique. Servi avec une cuisse de poulet, riz, câpres, et crème 35% en accompagnement. / Hearty soup with three kinds of potato and chicken, with a special Guasca spice that gives the dish some of its typical taste. Served with a chicken thigh, rice, capers, and 35% cream on the side.

Miniempanadas (9) / Minichaussons au boeuf (9) / Pies (9)

15,50 \$

Chaussons du maïs frit, farci avec la viande hachée et patate, servi avec Aji. / Fried corn turnovers, stuffed with minced meat, and potato, served with Aji.

Mondongo / Tripes / Gut

26,00 \$

Soupe très consistante aux tripes de Bouf et porc, servi avec riz, arepa, et avocat. / Very hearty beef and pork tripe soup, served with rice, arepa, and avocado.

Colombiana 1.5L

8,00 \$

Bistec a Caballo / Steak de boeuf dans la sauce

29,50 \$

Steak dans la sauce criolla, avec banane plantain, arepa et des oeufs

Picada Colombienne / Colombian Picada

25,00 \$

Canapes divers, plantains, poitrine de porc, chorizo, morcilla (boudin), papa criolla (petites patates grelots jaunes colombiens), arepa et 3 miniempanadas au boeuf, et servi avec Aji (sauce piquant). / Various canapes, plantains, pork belly, chorizo, morcilla (blood pudding), papa criolla (small Colombian yellow baby potatoes), arepa and 2 empanadas, and served with Aji (spicy sauce). /

Cazuela de mariscos

32,00 \$

Ragoût aux fruits de mer crémeuse avec un mélange spécial du lait du coco au poivre (crevettes, calamars, crabe et moules), accompagne de patacon, et riz blanc. / Creamy seafood stew with a special blend of pepper coconut milk (shrimp, squid, crab and mussels), served with patacon, and white rice.

Menu La Saveur Colombienne

Cazuela de Frijol / Casserole de Haricots / Bean Casserole 26,50 \$

Ragoût de haricots rouges, avec riz blanc, plantain mûr, arepa, chorizo, morcilla (Boudin), Chicharron (flan du porc), avocat, et un ouf. / Red bean stew, with white rice, ripe plantain, arepa, chorizo, morcilla (Boudin), Chicharron (pork flan), avocado, and an egg.

Empanadas (3) 13,00 \$

(3) Chaussons au bouef et patate, servi vec aji (sauce)

Sancocho de Gallina / Ragoût de Poulet / Chicken Stew 30,50 \$

Bouillon à la poule avec patate, plantain vert, maïs, yuca (manioc), avec une saveur fumée incroyable. Servi avec riz blanc, l'avocat, et l'ají (sauce piquant) en accompagnement. / Chicken broth with potato, green plantain, corn, yuca (cassava), with an incredible smoky flavor. Served with white rice, avocado, and ají (spicy sauce) on the side.

Tamal Tolimense 15,50 \$

Pâte du riz savoureuse, farci avec pilon de poulet et porc, carottes, patates et d'épices, cuit dans une feuille de bananier, servi avec arepa, et café ou chocolat chaud. / Tasty rice pasta, stuffed with chicken and pork drumstick, carrots, potatoes, and spices, cooked in a banana leaf, served with arepa, and coffee or hot chocolate.

Chuleta Caleña / Côtelette de Calena / Calena Chop 30,00 \$

Côtelette du porc panée, accompagné du riz blanc, patachon (plantain vert), et frites. / Breaded pork chop, served with white rice, patachon (green plantain), and fries.

Lechona Colombienne / Colombian Lechona 16,60 \$

Plat du porc désossé, farci avec du riz, la viande effilochée, de pois et différentes épices, cuit dans four. Servi avec peau croustillante, et arepa (pain du maïs). / Dish of boneless pork, stuffed with rice, shredded meat, peas, different spices, cooked in the oven. Served with crispy skin, and arepa (corn bread).

Lengua en Salsa / Langue en Sauce / Tongue in Sauce 27,00 \$

Langue de Bouf dans guiso criollo avec pois et carottes, servi avec patate, yuca (manioc) dans la sauce, et riz blanc en accompagnement. / Beef tongue in guiso criollo with peas and carrots, served with potato, yuca (cassava) in the sauce, and white rice on the side.

Palitos de Queso (8) / Bâtonnets de Fromage (8) / Cheese Sticks (8) 16,90 \$

Bâtonnets de fromage mozzarella, enveloppés d'une bande de pâte «beurrée», et frit. / Mozzarella cheese sticks, wrapped in a strip of "buttery" dough, and fried.

Patacon Burger 22,50 \$

Patacon Burger Savourez la fusion parfaite entre la tradition du patacon (banane plantain verte frite, aplatie) et l'irrésistible saveur de la galette de chorizo. Une explosion de saveurs!! Tout garni (fromage - oignons - maïs) Servi avec frites

Menu La Saveur Colombienne

Chicharron avec patacon / Couenne de Porc / Pork Rind 15,00 \$

Poitrine de porc frite servi avec arepa, et Aji. / Fried pork belly served with arepa, and Aji.

Patacon (4) / Pommes de terre (4) / Potatoes (4) 11,50 \$

Le patacón ou patacon pisao, à base de morceaux de banane plantain verte aplatis et frits, et servi avec Hogao (sauce creole) en accompagnement. / Patacón or patacon pisao, made with flattened and fried pieces of green plantain banana, and served with Hogao (Creole sauce) on the side.

Chorizo colombienne avec Criolla (patate grelot) 14,00 \$

Chorizo ???Colombiano à base du porc haché en gros morceaux assaisonné avec coriandre, échalote, et l'ingrédient secret., et l'amour de grand-maman. Servi avec arepa. / Chorizo ???Colombiano made with pork chopped into large pieces seasoned with cilantro, shallot, the secret ingredient., and grandma's love. Served with arepa. /

Entrées / Appetizers

Chicharron avec patacon / Couenne de Porc / Pork Rind 15,00 \$

Poitrine de porc frite servi avec arepa, et Aji. / Fried pork belly served with arepa, and Aji.

Miniempanadas (9) / Minichaussons au boeuf (9) / Pies (9) 15,50 \$

Chaussons du maïs frit, farci avec la viande hachée et patate, servi avec Aji. / Fried corn turnovers, stuffed with minced meat, and potato, served with Aji.

Patacon (4) / Pommes de terre (4) / Potatoes (4) 11,50 \$

Le patacón ou patacon pisao, à base de morceaux de banane plantain verte aplatis et frits, et servi avec Hogao (sauce creole) en accompagnement. / Patacón or patacon pisao, made with flattened and fried pieces of green plantain banana, and served with Hogao (Creole sauce) on the side.

Palitos de Queso (8) / Bâtonnets de Fromage (8) / Cheese Sticks (8) 16,90 \$

Bâtonnets de fromage mozzarella, enveloppés d'une bande de pâte «beurrée», et frit. / Mozzarella cheese sticks, wrapped in a strip of "buttery" dough, and fried.

Morcilla avec criolla (patates grelot) / Boudin Noir / Black Pudding 13,50 \$

Morcilla / Reillena Le boudin colombien contient du riz, de la ment, et d'autres épices. Servi avec arepa. / Morcilla / Reillena Colombian blood sausage contains rice, mint, and other spices. Served with arepa.

Menu La Saveur Colombienne

Chorizo colombienne avec Criolla (patate grelot)

14,00 \$

Chorizo ??Colombiano à base du porc haché en gros morceaux assaisonné avec coriandre, échalote, et l'ingrédient secret., et l'amour de grand-maman. Servi avec arepa. / Chorizo ????Colombiano made with pork chopped into large pieces seasoned with cilantro, shallot, the secret ingredient., and grandma's love. Served with arepa. /

Empanadas (1) / Chaussons au boeuf (1) / Pies (1) Unitée

4,50 \$

Chaussons du maïs frit, farci avec la viande hachée et patate, servi avec Aji. / Fried corn turnovers, stuffed with minced meat, and potato, served with Aji.

Empanadas (3)

13,00 \$

(3) Chaussons au bouef et patate, servi vec aji (sauce)

Menu Repas Individuel - Spécialité Colombie / Individual Meal Menu

Lechona Colombienne / Colombian Lechona

16,60 \$

Plat du porc désossé, farci avec du riz, la viande effilochée, de pois et différentes épices, cuit dans four. Servi avec peau croustillante, et arepa (pain du maïs). / Dish of boneless pork, stuffed with rice, shredded meat, peas, different spices, cooked in the oven. Served with crispy skin, and arepa (corn bread).

Cazuela de Frijol / Casserole de Haricots / Bean Casserole

26,50 \$

Ragoût de haricots rouges, avec riz blanc, plantain mûr, arepa, chorizo, morcilla (Boudin), Chicharron (flan du porc), avocat, et un ouf. / Red bean stew, with white rice, ripe plantain, arepa, chorizo, morcilla (Boudin), Chicharron (pork flan), avocado, and an egg.

Picada Colombienne / Colombian Picada

25,00 \$

Canapes divers, plantains, poitrine de porc, chorizo, morcilla (boudin), papa criolla (petites patates grelots jaunes colombiens), arepa et 3 miniempanadas au boeuf, et servi avec Aji (sauce piquant). / Various canapes, plantains, pork belly, chorizo, morcilla (blood pudding), papa criolla (small Colombian yellow baby potatoes), arepa and 2 empanadas, and served with Aji (spicy sauce). /

Tamal Tolimense

15,50 \$

Pâte du riz savoureux, farci avec pilon de poulet et porc, carottes, patates et d'épices, cuit dans une feuille de bananier, servi avec arepa, et café ou chocolat chaud. / Tasty rice pasta, stuffed with chicken and pork drumstick, carrots, potatoes, and spices, cooked in a banana leaf, served with arepa, and coffee or hot chocolate.

Bistec a Caballo / Steak de boeuf dans la sauce

29,50 \$

Steak dans la sauce criolla, avec banane plantain, arepa et des oeufs

Menu La Saveur Colombienne

Chuleta Caleña / Côtelette de Calena / Calena Chop

30,00 \$

Côtelette du porc panée, accompagné du riz blanc, patachon (plantain vert), et frites. / Breaded pork chop, served with white rice, patachon (green plantain), and fries.

Lengua en Salsa / Langue en Sauce / Tongue in Sauce

27,00 \$

Langue de Bouf dans guiso criollo avec pois et carottes, servi avec patate, yuca (manioc) dans la sauce, et riz blanc en accompagnement. / Beef tongue in guiso criollo with peas and carrots, served with potato, yuca (cassava) in the sauce, and white rice on the side.

1/2 Chuleta Caleña

21,50 \$

une demi côtelette du porc panée, accompagné du riz blanc, patacon (plantain vert) et frites.

Menu Soupes Repas / Soups Meals Menu

Ajiaco Bogotano

26,00 \$

Soupe consistante aux trois sortes de patate et du poulet, avec une épice spéciale de la Guasca qui donne au plat une partie de son goût typique. Servi avec une cuisse de poulet, riz, câpres, et crème 35% en accompagnement. / Hearty soup with three kinds of potato and chicken, with a special Guasca spice that gives the dish some of its typical taste. Served with a chicken thigh, rice, capers, and 35% cream on the side.

Sancocho de Gallina / Ragoût de Poulet / Chicken Stew

30,50 \$

Bouillon à la poule avec patate, plantain vert, maïs, yuca (manioc), avec une saveur fumée incroyable. Servi avec riz blanc, l'avocat, et l'ají (sauce piquant) en accompagnement. / Chicken broth with potato, green plantain, corn, yuca (cassava), with an incredible smoky flavor. Served with white rice, avocado, and ají (spicy sauce) on the side.

Mondongo / Tripes / Gut

26,00 \$

Soupe très consistante aux tripes de Bouf et porc, servi avec riz, arepa, et avocat. / Very hearty beef and pork tripe soup, served with rice, arepa, and avocado.

Menu Fruit de Mer - Repas / Seafood Menu - Meal

Paella

32,00 \$

Paella - riz spécial aux fruits de mer (crevettes, calamars, crabe et moules), où le riz se fait avec un sauce aux poivrons rouges, et verts au vin blanc (recette spéciale de maman Maldonado). / Paella - special rice with seafood (shrimp, squid, crab and mussels), where the rice is made with a sauce of red, and green peppers in white wine (special recipe from Mama Maldonado).

Cazuela de mariscos

32,00 \$

Ragoût aux fruits de mer crémeuse avec un mélange spécial du lait du coco au poivre (crevettes, calamars, crabe et moules), accompagne de patacon, et riz blanc. / Creamy seafood stew with a special blend of pepper coconut milk (shrimp, squid, crab and mussels), served with patacon, and white rice.

Menu La Saveur Colombienne

Pescado Frito / Poisson entiere frit

31,50 \$

Poisson entier frit servi avec frites - banane plantain - yuca (manioc) et salade.

Menu Familial 4-6 Personnes / Family Menu 4-6 People

Lechona Familial 5 Lb / Famille Porcinet 5 Lb / Piglet Family 5 Lb

75,00 \$

Plat du porc désossé, farci avec du riz, la viande effilochée, de pois et différentes épices, cuit dans four. Servi avec peau croustillante, et 6 arepa (pain du maïs). / Dish of boneless pork, stuffed with rice, shredded meat, peas and different spices, cooked in the oven. Served with crispy skin, and 6 arepa (corn bread).

Boissons Liqueurs Colombiennes / Colombian Liqueurs Drinks

Colombiana - cannette

3,50 \$

Colombiana 1.5L

8,00 \$

Pony Malta - 6 pack

18,00 \$

Manzana - boisson gazeuse

3,50 \$

Jus Naturels / Natural Juices

Jus Naturels avec del'eau / Natural water Juices avec

4,50 \$

Natural fruit juices made with water; choice of flavours.

Pichet

18,00 \$

Pitcher size for natural juices.

Menu La Saveur Colombienne

Desserts

Dessert

7,99 \$

Sponge cake topped with whipped cream and a cherry, drizzled with red syrup and served with orange slices.

Menu Express

Poutine à la Colombienne

21,50 \$

Poutine à la Colombienne Savourez la fusion parfaite entre le chorizo colombien nappé de notre délicieux Salsa criolla et le fromage croustillant qui fait skouik skouik. Une explosion de saveurs à ne pas manquer.

Patacon Burger

22,50 \$

Patacon Burger Savourez la fusion parfaite entre la tradition du patacon (banane plantain verte frite, aplatie) et l'irrésistible saveur de la galette de chorizo. Une explosion de saveurs!! Tout garni (fromage - oignons - maïs) Servi avec frites

Ceviche de Chicharron

23,50 \$

Flan du porc dans la sauce BBQ, maison, avec onions rouge mais et patacon.
