



Menu

Gato Bromont

9400-4298 Quebec Inc, 702 Rue Shefford, Bromont, QC J2L 1C1, Canada | (450) 534-1445

Most Ordered



Birria + Accompagnement

CA\$26.00

Boeuf braisé dans une marinade aux piments guajillo et ancho, fromage oaxaca, oignons et consommé. Servis avec votre choix d'accompagnement / Braised beef in an ancho and guajillo chile marinade, oaxaca cheese, onions, and consommé. Served with your choice of sidedish.



Quesadillas

CA\$16.00

Quesadillas au fromage Oaxaca et purée d'haricots, garni de pico de gallo et crème sure mexicaine.



Al Pastor + Accompagnement

CA\$22.00

Porc al pastor cuit sur la broche, salsa d'ananas grillés. Servis avec choix d'accompagnements. / Spit cooked al pastor pork, grilled pineapple salsa. Served with your choice of sidedish.



Chips maison / Homemade Chips

CA\$12.00

Chips maison assaisonnée servie avec le choix d'accompagnement



Taquitos (3) poulet tinga ou soyrizo / Tinga Chicken or Soyrizo Taquitos (3)

CA\$14.00

Tacos roulés frits au poulet et fromage Oaxaca servis avec pico de gallo et crème sure chipotle OU Tacos roulés frits au tofu assaisonné et pomme de terre servis avec pico de gallo et salsa tomatillos/avocats



Churros (3) et dulce de leche / Churros (3) and dulce de leche

CA\$10.00

Churros maison sucre-cannelle et dulce de leche. Cinnamon- sugar churros served with dulce de leche



Salade de maïs / Corn Salad

CA\$10.00

Salade de maïs dans la crème sure mexicaine épicée, poivrons rouges grillés, oignons rouges, queso fresco maison, jalapeños marinés.

Menu Gato Bromont



Tacos bol / Tacos Bowl

CA\$21.00

Poulet tinga, carnitas, soyrizo ou birria. / Tinga chicken, carnitas, soyrizo or birria.



Tinga + Accompagnement

CA\$23.00

Poulet tinga, frijoles, salsa chorizo, oignons marinés, et queso fresco. Servis avec votre choix d'accompagnement. / Tinga chicken, frijoles, chorizo salsa, pickled onions, and queso fresco. Served with your choice of sidedish.

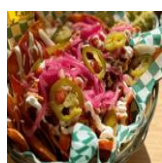


Carnitas + Accompagnement

CA\$22.00

Porc effiloché, légumes marinés, et queso fresco. / Pulled pork, pickled veggies, and queso fresco.

SPÉCIAL DES SÉRIES



Nachos!

CA\$18.00

Nos fameuses chips maisons nappées de notre sauce queso fundido, pico de gallo, jalapeños et oignons marinés, crème sure mexicaine.

Entrées / Appetizers



Salade de maïs / Corn Salad

CA\$10.00

Salade de maïs dans la crème sure mexicaine épicée, poivrons rouges grillés, oignons rouges, queso fresco maison, jalapeños marinés.



Ailes de poulet épicées (8) / Spicy Chicken Wings (8)

CA\$18.00

Ailes de poulet panées dans une sauce épicée.



Chips maison / Homemade Chips

CA\$12.00

Chips maison assaisonnée servie avec le choix d'accompagnement



Taquitos (3) poulet tinga ou soyrizo / Tinga Chicken or Soyrito Taquitos (3)

CA\$14.00

Tacos roulés frits au poulet et fromage Oaxaca servis avec pico de gallo et crème sure chipotle OU Tacos roulés frits au tofu assaisonné et pomme de terre servis avec pico de gallo et salsa tomatillos/avocats

Menu Gato Bromont

Tacos (2)

GATO À PARTAGER / GA-TO-SHARE (6 tacos)

CA\$45.00

3 choix de 2 tacos, servis avec salsa douce et piquante et sans accompagnements. Idéal pour essayer plusieurs sortes de tacos! 3 choices of 2 tacos, served with mild and spicy salsas, no sidedish. Ideal to try a variety of tacos!



Al Pastor + Accompagnement

CA\$22.00

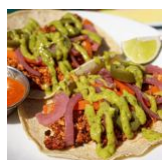
Porc al pastor cuit sur la broche, salsa d'ananas grillés. Servis avec choix d'accompagnements. / Spit cooked al pastor pork, grilled pineapple salsa. Served with your choice of sidedish.



Carnitas + Accompagnement

CA\$22.00

Porc effiloché, légumes marinés, et queso fresco. / Pulled pork, pickled veggies, and queso fresco.



Soyrizo + Accompagnement

CA\$22.00

Tofu assaisonné, légumes marinés, salsa tomatillos et avocat. / Seasoned tofu, pickled veggies, tomatillos and avocado salsa.

Végé / Veggie + Accompagnement

CA\$21.00

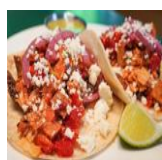
Végétarien. Purée de courge, courgettes, tomates, maïs, haricots, et queso fresco. / Vegetarian. Squash purée, zucchinis, tomatoes, corn, beans, and queso fresco.



Birria + Accompagnement

CA\$26.00

Boeuf braisé dans une marinade aux piments guajillo et ancho, fromage oaxaca, oignons et consommé. Servis avec votre choix d'accompagnement / Braised beef in an ancho and guajillo chile marinade, oaxaca cheese, onions, and consommé. Served with your choice of sidedish.



Tinga + Accompagnement

CA\$23.00

Poulet tinga, frijoles, salsa chorizo, oignons marinés, et queso fresco. Servis avec votre choix d'accompagnement. / Tinga chicken, frijoles, chorizo salsa, pickled onions, and queso fresco. Served with your choice of sidedish.

Assiettes / Platters



Tacos bol / Tacos Bowl

CA\$21.00

Poulet tinga, carnitas, soyrizo ou birria. / Tinga chicken, carnitas, soyrizo or birria.

Menu Gato Bromont



Salade repas / Salad

Laitue romaine, courge, courgettes, tomates, maïs, haricots, vinaigrette cumin.
Romaine lettuce, squash, zucchinis, tomatoes, corn, beans, cumin vinaigrette.

CA\$20.00



Quesadillas

Quesadillas au fromage Oaxaca et purée d'haricots, garni de pico de gallo et crème sure mexicaine.

CA\$16.00

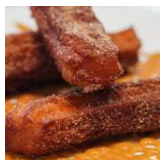


Mole

Enchiladas de poulet tinga et fromage oaxaca, mole, et riz. / Tinga chicken & Oaxaca cheese enchiladas, mole, and rice.

CA\$23.00

Dessert



Churros (3) et dulce de leche / Churros (3) and dulce de leche

Churros maison sucre-cannelle et dulce de leche. Cinnamon- sugar churros served with dulce de leche

CA\$10.00



Churros (5) et dulce de leche / Churros(5) and dulce de leche

Crispy churros dusted with cinnamon sugar, accompanied by a rich dulce de leche sauce.

CA\$15.00

Sans alcool / Non-alcoholic

Bière - Corona sans alcool / Beer - Corona Non-Alcoholic

CA\$7.00

A non-alcoholic version of Corona beer, offering a light and refreshing taste, reminiscent of the classic Mexican lager experience without the alcohol content.



Jarritos

Mexican soda with choice of flavors: grapefruit, mango, guava, or mandarin.

CA\$5.00



Coca-cola mexicain / Mexican Coca-Cola

Mexican Coca-Cola made with cane sugar, offering a classic cola taste in a glass bottle.

CA\$5.00