



Menu

Prima Luna

7301 Boul Henri-Bourassa E, Montréal, QC H1E 2Z6 | (514) 494-6666

ANTIPASTI

MINISTRONE ALLA GENOVESE

7,70 \$

Soupe aux légumes Vegetable soup

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

7,70 \$

Bouillon de poulet, oeuf, fromage parmesan

CALAMARI FRITTI

21,73 \$

Calmars frits servis avec sauce tomate Fried squid served with tomato sauce

POLIPO ALLA GRIGLIA

22,83 \$

Pieuvre grillée oignons, piments et câpres Grilled octopus, onions, peppers and capers

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

17,55 \$

Tranches fraîches de mozzarella di bufala, basilic, réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive Fresh bufala mozzarella, tomatoes, basil, drizzled with olive oil and balsamic reduction

Salades

Crevettes Tempura Speciale

8,25 \$

Crispy tempura shrimp salad.

Speciale Sushi

6,05 \$

Mixed sushi salad.

Menu Prima Luna

Hors d'ouvres / Appetizers



Raviolis hunan / Hunan Dumplings

8 mcx, façon classique. / 8 Pcs, classical style.

16,50 \$

Rouleau de printemps / Spring Roll

Delicate pastry wrapped around a savory filling.

13,12 \$

INSALATE

CESARE/Pollo alla griglia

Laitue romaine, croûtons, bacon, parmesan, vinaigrette maison César avec poulet grillé Romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan, house Caesar dressing with grilled chicken

21,75 \$

INSALATA DI RUCOLA/ PARMIGIANO

Salade de bébé roquette, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique. Garni de copeaux de parmesan et réduction de balsamique Baby arugula salad, extra virgin olive oil and balsamic vinegar Garnished parmesan shavings, balsamic reduction

12,05 \$

Nigiri Sushi

Sake Tempura

Saumon Tempura / Salmon tempura

6,88 \$

Sushi Sandwich

Saumon frais, tempura, Rice Krispies, mayo eoicee, Feuilles de riz, Fresh Salom, tempura, Rice Krispies, spicy mayo, rice paper (4 pcs)

14,85 \$

Kani-Kama

Batonnet de crabe / Crab Stick

5,78 \$

Ebi

Crevette / Shrimp

6,33 \$

Menu Prima Luna

Maguro

Thon / Tuna

7,65 \$

Sake

Saumon Frais / Fresh Tuna

6,60 \$

Tako

Pieuvre / Octopus

6,33 \$

Unagi

Anguille / Eel

7,65 \$

APPLE ROLL

Thon, tabiho, fromage à la crème, légèrement frit dans la tempura/Tuna, tobiho. cream cheese, lightly fried in tempura (5pcs)

14,85 \$

Kunsei Sake

Saumon Fume / Smoked Salmon

6,05 \$

INARI AGE

Caillé de haricots frits assaisonnés/Seasoned fried bean curd

5,50 \$

Maguro Tempura

Thon Tempura / Tuna tempura

6,88 \$

Tomago

Omelette japonaise / Japanese Omelet

4,95 \$

Menu Prima Luna

Soupes / Soups

Soupe wonton / Wonton Soup

7,70 \$

Delicate dumplings filled with savory ingredients in a light broth.

Soupe aigre et piquante style szechuan / Szechuan Style Hot and Sour Soup

7,70 \$

Spicy and sour soup with a blend of Szechuan flavors.

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI

27,50 \$

Risotto avec champignons, fromage parmigiano, et beurre Risotto with mushrooms, parmigiana cheese, and butter

RISOTTO FRUTTI DI MARE

35,20 \$

Risotto avec crevettes, pétoncles, calmars, moulés, palourdes, ail vin blanc et sauce tomate
Risotto with shrimps, scallops, squid, mussels, clams, garlic, white wine and tomato sauce

Hoso Maki

Avocado Maki

6,05 \$

Avocat / Avocado Roll

Kappa Maki

5,50 \$

Concombre / Cucumber Roll

Spicy Saumon

9,85 \$

Salmon spicy tempura

Sake Maki

7,15 \$

Saumon / Salmon Roll

Menu Prima Luna

Spicy Thon

Thon Spicy Tempura

9,85 \$

Kanikama Maki

Crabe des neigers / Snow Crab

7,70 \$

Tekka Maki

Thon / Tuna roll

7,70 \$

Nouilles et riz / Noodles and Rice



Nouilles frites de style chef / Chefs Style Fried Noodles

Avec légumes, bouf, poulet, et crevettes. / With vegetables, beef, chicken, and shrimp.

27,50 \$

Riz à la vapeur / Steamed Rice

Steamed white rice, a classic Szechuan side dish.

3,30 \$

Riz sauté aux légumes / Vegetable Fried Rice

Mixed vegetables sautéed with rice.

16,50 \$

Nouilles frites Shanghai avec légumes et poulet / Shanghai fried noodles vegetable and chicken

Savory stir-fried Shanghai noodles with chicken and mixed vegetables.

22,00 \$

Pad thai (choix-crevettes ou poulet ou legumes) Pad thai (choice - shrimp or chicken or vegetable)

Stir-fried rice noodles with your choice of shrimp, chicken, or vegetables.

21,00 \$

Menu Prima Luna

PASTA AL FORNO

LASAGNA ALLA ROMANA

20,90 \$

Pâtes fait maison, sauce a la viande. gratiné Oven Baked Homemade lasagna with meat sauce

RAVIOLI MONTENERO

21,45 \$

Pâtes farci au veau, sauce a la viande, crème, gratiné Stuffed veal pasta, Meat sauce, cream, baked

CANNELLONI DI CASA GRATINATI

20,90 \$

Pâtes farci au veau, ricotta sauce tomate, gratiné Baked homemade cannelloni stuffed with veal and ricotta

Special Maki

Dynamite

10,45 \$

Shrimp, tempura, caviar, cucumber, avocado special sauce

Kamikase (Saumon)

11,55 \$

Caviar, tempura, cucumber, avocado, spicy sauce

Crevette Tempura

11,00 \$

Caviar, cucumber, mandarine, teriyaki sauce

Philadelphie

10,45 \$

Cream cheese, caviar, snow crab, avocado, cucumber

Sauce épicée/Spicy sauce

2,20 \$

Spicy condiment to add a kick to your sushi rolls.

Menu Prima Luna

Chicken Tempura Roll

9,35 \$

Tempura, cucumber, special sauce

Kamikase (Thon)

11,55 \$

Caviar, tempura, cucumber, avocado, spicy sauce

Lobster Roll

16,45 \$

Lobster meat, tempura, sweet potato, massago, salad and house sauce

Boston

10,45 \$

Shrimp, snow crab, caviar, avocado, lettuce

Dragon Roll

11,55 \$

Smoked salmon, snow crab, salmon caviar, asparagus, cucumber, avocado

Yasai Maki (Vegetarien)

8,25 \$

Assorted Vegetables

California

10,45 \$

Snow crab, caviar, avocado, cucumber omelet

Pizza Prima Luna

14,85 \$

Fried rice and bread crumbs, avocado, smoked salmon, tobiko and spicy sauce

Stampede

11,00 \$

Beef, tempura, basil, spicy sauce

Menu Prima Luna

Spider Roll

17,55 \$

Soft shell crab, cucumber, caviar, teriyaki sauce

Tiger Eye

15,35 \$

spicy salmon, tobiko and green onion, tempura maki

Chef Maki

14,25 \$

Caviar, cucumber , shrimp tempura, spicy tuna

MANGO TANGO

10,95 \$

Mangue, bâtonnet de crabe, avocat, sauce à la pulpe de mangue/Mango, crab stick, avocado, mango pulp sauce

Rainbow

14,25 \$

Salmon, red snapper, spicy tuna, avocado, cucumber and basil leaves

Fresh Spring Roll (Saumon Fume)

14,25 \$

Rice paper cover, cucumber, avocado, snow crab, carrots, lettuce, cantaloup

Petoncles Tempura

13,15 \$

Scallop, caviar, tempura, salad, special sauce

Fresh Spring Roll (Crevettes)

14,25 \$

Tempura, cucumber, special sauce

Les volailles / Poultry



Poulet général Tao / General Tao's Chicken

22,00 \$

Sauce du classique. / Classic sauce.

Tranches de poulet sauce arachide / Sautéed Sliced Chicken peanut butter sauce

22,00 \$

Avec sauce arachide servi avec épinard croustillant. / With peanut sauce served with crispy spinach.

Poulet au poivre avec épinards croustillants / Pepper Chicken with Crispy Spinach

22,00 \$

Avec épinards croustillants. / With crispy spinach.

Sauté de poulet avec légumes / Stir-fry chicken with vegetables

22,00 \$

Tender chicken and vegetables, expertly stir-fried in a Szechuan-inspired sauce.

LA PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

20,90 \$

Bacon, œuf, fromage parmesan et crème Bacon, egg, parmesan cheese and cream

PENNE ALLA ROMANOFF

20,90 \$

Sauce tomate, crème, vodka, poivre concassé, échalotes françaises Tomato sauce, cream, vodka, fresh cracked black pepper corn and french shallots

SPAGHETTI BOLOGNESE

19,80 \$

Sauce à la viande Meat sauce

RAVIOLI GIGIGONZO

20,90 \$

Pâtes farcies au veau, Sauce ros, jambon italien, champignons, pois verts, vin blanc, fromage gorgonzola Stuffed veal pasta with ros sauce, Italian ham, mushrooms, green peas, gorgonzola cheese and white wine

Menu Prima Luna

LINGUINE PESCATORE

31,90 \$

Pates saute, Crevettes, pétoncles, calmars, moulés, palourdes, ail vin blanc, sauce tomate Pasta sauted, Shrimps, scallops, squid, mussels, clams, garlic, white wine, tomato sauce

PENNE FRA 'DIAVOLO

19,80 \$

Ail, huile d'olive, tomate, piments fort maison, basilic et vins blanc Garlic, olive oil, tomato sauce, house chili, basil and white wine

RAVIOLI GIGIGONZO

20,90 \$

Pates farci au veau, Sauce rosée, jambon italien, champignons, pois verts, vin blanc, fromage gorgonzola Stuffed veal pasta with rose sauce, Italian ham, mushrooms, green peas, gorgonzola cheese and white wine

GNOCCHI ALL'ABRUZZESE

20,90 \$

Pâtes au pomme de terre, sauce tomate, saucisse italienne, piments, oignons, champignons et vin blanc Potato dumpling, Tomato sauce, Italian sausage, peppers, onions, mushrooms and white wine

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

18,70 \$

Sauce tomate et basilique Tomato sauce and Basil

LINGUINE CON VONGOLE FRESCHE

24,20 \$

Sauce tomate, ail, palourdes fraiches et vin blanc Tomato sauce, garlic, fresh clams, white wine

POKÉ

POKÉ TARTARE DE SAUMON

25,35 \$

Carottes, concombre, mangues, riz collant, salade d'algues, fèves de soja, chou rouge, avocat et radis.

POKÉ TARTARE DE THON

25,35 \$

Carottes, concombre, manues, riz collant, salade d'algues, fèves de soja, chou rouge, avocat et radis.

Menu Prima Luna

POKÉ CREVETTES TEMPURA

25,35 \$

Carottes, concombre, mangues, riz collant, salade d'algues, fèves de soja, chou rouge. avocat et radis.

POKÉ VÉGÉTARIEN

19,80 \$

Carottes, cucumber, mangues, riz collant, salade d'algues, fèves de soja, chou rouge, avocat et radis

POKÉ POULET TEMPURA

25,35 \$

Carottes, concombre, mangues, fèves de soja, chou rouge, avocat et radis.

Les viandes / Meat



Boeuf sauté aux arômes d'orange / Beef Sauteed in Orange Aroma 22,00 \$

Tender beef sautéed in a fragrant orange aroma.

Tranches de bouf croustillants avec sésame / Crispy Sesame Beef

22,00 \$

Tender beef strips coated with crispy sesame seeds.

Bouf poivre / Pepper Beef

22,00 \$

Tranches de bouf nichées d'épinards croustillants. / Sliced beef stewed with crispy spinach.

Boeuf et brocoli/Beef and broccoli

22,00 \$

Tender beef and broccoli in a savory Szechuan-inspired dish.

IL VITELLO DA LATTE

MARSALA

29,70 \$

Veau, champignons, et vin marsala. Demi glace Veal, mushroom, vin marsala. Demi-glace

Menu Prima Luna

PARMIGIANA

29,70 \$

Veau pané au sauce tomate et fromage gratiné servi avec spaghetti bolognaise Breaded veal cutlet, tomato sauce, cheese, baked, served with spaghetti bolognese

AL LIMONE

29,70 \$

Veau, vin blanc, jus citron Veal, white wine, lemon juice

MILANESE

29,70 \$

Veau pané Breaded veal

PAILLARD

29,70 \$

Veau a la grille. Fini avec l'huile d'olive Grilled veal. Finished with a touch of olive oil

Les fruits de mer / Seafood



Crevettes à la sauce szechuan / Shrimp in Szechuan Sauce

25,30 \$

Succulent shrimp in a spicy Szechuan sauce.

Crevettes poivrées avec épinards croustillants / Pepper Shrimp with Crispy Spinach

25,30 \$

Succulent shrimp paired with crispy spinach in a savory Szechuan-inspired dish.

Crevettes style beijing/Beijing style shrimp

25,30 \$

Succulent shrimp cooked in a spicy Beijing-inspired sauce.

Crevettes croustillantes épicées/Five spice crispy shrimp

25,30 \$

Menu Prima Luna

IL PESCE

SALMONE GRIGLIATO ALLE ERBE FINI

30,80 \$

Saumon grille assaisonné aux fines herbes Grilled salmon seasoned with fine herbs

TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA

44,00 \$

Thon grillé, balsamique et huile d'olive Grilled tuna, balsamic syrup and olive oil

Légumes / Vegetables

ÉPINARDS/SPINACH

11,00 \$

épinards croustillants/crispy spinach

Légumes assortis sautés / Stir-fried Mixed Vegetables

15,40 \$

Stir-fried mix of colourful vegetables.

Cafe/Coffee

Latte

3,58 \$

Rich and velvety espresso-style coffee drink.

Breuvages/Beverages

Coke

2,48 \$

Canada Dry

2,48 \$

Menu Prima Luna

San Pellegrino 750 ml 7,00 \$

Zero Coke Cola/Zero Coke Cola 2,48 \$

Sprite 2,48 \$

Zero Sprite/Zero Sprite 2,48 \$

Eau Prima Luna/Prima Luna Water 300 ml 2,48 \$

Still water.

DESSERT

CANNOLI 5,50 \$

1 LARGE

TARTUFO/CHOCOLATE 6,50 \$

Rich chocolate dessert with a creamy tartufo centre.

TARTUFO/PISTACCHIO 6,50 \$

Pistachio gelato tartufo, smooth Italian ice cream dessert.

Menu Prima Luna

CANNOLI HALF DOZEN

31,50 \$

LARGE HALF DOZEN

CANNOLI - DOZEN

62,00 \$

LARGE - DOZEN

MINI CANNOLI - DOZEN

36,00 \$

MINI - DOZEN
