



Menu

Chops 2020 Restobar

5322 Ch Queen-Mary, Montréal QC H3X 1T7, Canada | (514) 759-4677

Most Ordered



Soupe wonton / Wonton Soup

CA\$12.00

Soupe Wonton chinoise avec bouillon de poulet maison, quatre quenelles de bouf, échalotes, carottes et laitue / Chinese Wonton soup with homemade chicken broth, four beef dumplings, shallots, carrots and lettuce



Morceaux de bouf croustillants / Crispy Pieces of Beef

CA\$30.00

Languettes de bouf croustillantes, graines de sésames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy beef strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Soupe aigre et piquante / Hot and Sour Soup

CA\$12.00

Bouillon de légumes épicé avec tofu doux, goutte d'oeuf, sauce soja, champignons, carottes, chou et piment / Spicy vegetable broth with soft tofu, egg drop, soy sauce, mushrooms, carrots, cabbage and chili pepper



Dumplings au beurre d'arachide / Peanut Butter Dumplings

CA\$16.00

Quenelles de poisson assaisonnées avec sauce thaï aux arachides garnies de graines de sésame et d'échalotes / Seasoned fish dumplings with thai peanut sauce topped with sesame seeds and shallots



Morceaux de poulet croustillants / Crispy Chicken Pieces

CA\$20.00

Languettes de poitrine de poulet croustillantes, graines de sésames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy chicken breast strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice

CA\$5.00

Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice



Poulet gyoza / Chicken Gyoza

CA\$16.00

Quenelles de poulet assaisonnées avec sauce tempura / Chicken dumplings seasoned with tempura sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Rouleau mince / Slim Roll

CA\$22.00

Feuille de soja, thon, saumon, tempura, simili crabe, avocat servi avec sauce Chops / Soy leaf, tuna, salmon, tempura, imitation crab, avocado served with Chops sauce



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$19.00

Riz frit, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oufs, oignons, échalottes avec sauce soja / Fried rice, sliced chicken breast, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Filets de poulet panés / Breaded Chicken Fillets

CA\$20.00

Filets de poitrine de poulet croustillants frits servis avec une sauce sucrée aux prunes / Crispy fried chicken breast fillets served with sweet plum sauce

Entrées / Appetizers



Dumplings au beurre d'arachide / Peanut Butter Dumplings

CA\$16.00

Quenelles de poisson assaisonnées avec sauce thaï aux arachides garnies de graines de sésame et d'échalotes / Seasoned fish dumplings with Thai peanut sauce topped with sesame seeds and shallots



Ailes de poulet / Chicken Wings

CA\$16.00

Ailes de poulet frit servies avec sauce BBQ / Fried chicken wings served with BBQ sauce



Frites Chops / Chops Fries

CA\$17.00

Frites de l'Idaho et de pommes de terre douces assaisonnées avec des épices cajun / Idaho fries and sweet potatoes seasoned with Cajun spices



Choux-fleurs croustillants / Crispy Cauliflower

CA\$18.00

Fleurettes de choux-fleurs légèrement frits servies avec sauce Sambal Oelek / Lightly fried cauliflower florets served with Sambal Oelek sauce



Ailes de poulet à la sauce asiatique / Chicken Wings with Asian Sauce

CA\$17.00

Ailes de poulet frites dans une sauce General Tao caramélisée avec graines de sésame / Fried chicken wings in a caramelized General Tao sauce with sesame seeds

Menu Chops 2020 Restobar



Brochettes de poulet / Chicken Skewers

CA\$20.00

Brochettes de poulet assaisonnées servies avec sauce thaï aux arachides / Seasoned chicken skewers served with Thai peanut sauce



Rondelles d'oignons frits / Fried Onion Rings

CA\$15.00

Rondelles d'oignons frites servies avec mayonnaise épicée / Fried onion rings served with spicy mayonnaise



Brochettes de bœuf / Beef Skewers

CA\$28.00

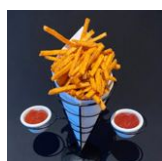
Brochettes de bœuf assaisonnées servies avec sauce thaï aux arachides / Seasoned beef skewers served with Thai peanut sauce



Cigares marocains / Moroccan Cigars

CA\$18.00

Cigares marocains au bœuf / Beef Moroccan cigars



Frites deluxe / Deluxe Fries

CA\$20.00

Frites de patates douces croustillantes, assaisonnées avec épices cajun / Crispy sweet potato fries, seasoned with Cajun spices



Morceaux de poulet croustillants / Crispy Chicken Pieces

CA\$20.00

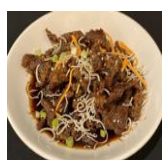
Languettes de poitrine de poulet croustillantes, graines de sésames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy chicken breast strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Filets de poulet panés / Breaded Chicken Fillets

CA\$20.00

Filets de poitrine de poulet croustillants frites servis avec une sauce sucrée aux prunes / Crispy fried chicken breast fillets served with sweet plum sauce



Morceaux de bœuf croustillants / Crispy Pieces of Beef

CA\$30.00

Languettes de bœuf croustillantes, graines de sésames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy beef strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Fajita au bœuf grillé / Grilled Beef Fajita

CA\$28.00

Bœuf tranchée, légumes assortis, oignons, dans une sauce mexicaine servi avec des tortillas de maïs molles et du guacamole / Sliced beef, assorted vegetables, onions, in a Mexican sauce served with soft corn tortillas and guacamole

Menu Chops 2020 Restobar



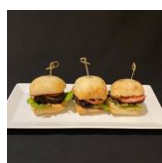
Plateau combiné fusion asiatiques / Asian Fusion Combo Platter CA\$55.00

Rouleaux de printemps, Brochettes de bouf et de poulet, Quenelles de poulet, bouf croustillant, avec sauce arachides, sauce prunes et sauce tempura / Spring rolls, beef and chicken skewers, chicken dumplings, crispy beef, with peanut sauce, plum sauce and tempura sauce



Côtes levées style Miami / Miami Style Rib CA\$65.00

Côtes levées braisées cuites au miel et à la sauce soja / Braised short ribs cooked with honey and soy sauce



Mini burgers entrecôte / Mini Entrecôte Burgers CA\$50.00

Trois mini burgers de bouf grillés avec laitue, tomates et oignons caramélisés servis avec Mayo BBQ et sauce BBQ / Three mini grilled beef burgers with lettuce, tomatoes and caramelized onions served with BBQ mayo and BBQ sauce



Mini Burgers Agneau / Mini Lamb Burgers CA\$50.00

Trois mini burgers d'agneau avec tomates, oignons caramélisés et roquette servis avec BBQ mayo et sauce BBQ / Three mini lamb burgers with tomatoes, caramelized onions and arugula served with BBQ Mayo and BBQ sauce



Carpaccio de saumon / Salmon Carpaccio CA\$38.00

Saumon de qualité sushi tranché finement avec câpres, citron, huile d'olive et Roquette / Thinly sliced sushi quality salmon with capers, lemon, olive oil and arugula



Carpaccio de thon / Tuna Carpaccio CA\$48.00

Thon de qualité sushi finement tranché avec câpres, citron, huile d'olive et Roquette / Thinly sliced sushi quality tuna with capers, lemon, olive oil and arugula

Carpaccio de bouf / Beef Carpaccio

CA\$50.00

Carpaccio de bouf / Beef Carpaccio



Rouleaux de printemps aux légumes / Vegetable Spring Rolls CA\$10.00

Rouleaux de printemps aux légumes servie avec sauce aux prunes / Vegetable spring rolls served with plum sauce



Poulet gyoza / Chicken Gyoza CA\$16.00

Quenelles de poulet assaisonnées avec sauce tempura / Chicken dumplings seasoned with tempura sauce

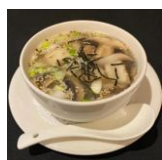
Soupes / Soups



Soupe wonton / Wonton Soup

CA\$12.00

Soupe Wonton chinoise avec bouillon de poulet maison, quatre quenelles de boeuf, échalotes, carottes et laitue / Chinese Wonton soup with homemade chicken broth, four beef dumplings, shallots, carrots and lettuce



Soupe miso / Miso Soup

CA\$12.00

Bouillon végétarien japonais à base de miso avec tofu, algues séchées, champignons, échalotes et graines de sésame / Japanese vegetarian miso-based broth with tofu, dried seaweed, mushrooms, shallots and sesame seeds



Soupe Tonkinoise au poulet / Tonkinese Chicken Soup

CA\$22.00

Bouillon de boeuf de style asiatique fait maison avec poitrine de poulet en tranches, nouilles de riz, germes de soja, carottes et échalotes / Homemade Asian-style beef broth with sliced chicken breast, rice noodles, bean sprouts, carrots and shallots



Soupe Tonkinoise au boeuf / Tonkinese Soup with Beef

CA\$28.00

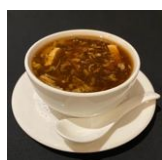
Bouillon de boeuf de style asiatique fait maison avec du boeuf en tranches, nouilles de riz, germes de soja, carottes et échalotes / Homemade Asian-style beef broth with sliced beef, rice noodles, bean sprouts, carrots and shallots



Soupe au poulet et maïs / Chicken and Corn Soup

CA\$14.00

Bouillon de poulet fait maison avec poitrine de poulet en tranches, goutte d'oeuf, maïs, pois et carottes / Homemade chicken broth with sliced chicken breast, egg drop, corn, peas and carrots



Soupe aigre et piquante / Hot and Sour Soup

CA\$12.00

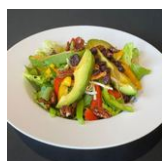
Bouillon de légumes épicé avec tofu doux, goutte d'oeuf, sauce soja, champignons, carottes, chou et piment / Spicy vegetable broth with soft tofu, egg drop, soy sauce, mushrooms, carrots, cabbage and chili pepper

Salades / Salads



Mélange de salades vertes (entrée) / Mixed Green Salads (Starter) CA\$16.00

Laitue Romaine avec un mélange de roquette, radicchio, carottes et vinaigrette balsamique / Romaine lettuce with a mixture of arugula, radicchio, carrots and balsamic vinaigrette



Salade aux canneberges / Cranberry Salad

CA\$28.00

Salade verte mixte aux poivrons, avocat, carottes, germes de soja, pecanes sucrées, canneberges séchées et vinaigrette balsamique / Mixed green salad with peppers, avocado, carrots, bean sprouts, sweet pecans, dried cranberries and balsamic vinaigrette

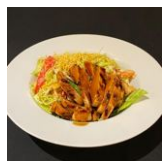
Menu Chops 2020 Restobar



Salade César au poulet / Caesar Salad with Chicken

CA\$39.00

Laitue Romaine, poulet grillé, croûtons à l'ail et vinaigrette César / Romaine lettuce, grilled chicken, garlic croutons and Caesar dressing



Salade de poulet teriyaki / Teriyaki Chicken Salad

CA\$42.00

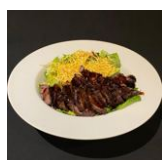
Laitue Romaine, poulet grillé à la sauce teriyaki, germes de soja, légumes, nouilles croustillantes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce, grilled chicken with teriyaki sauce, bean sprouts, vegetables, crispy noodles and Asian vinaigrette



Salade de saumon teriyaki / Teriyaki Salmon Salad

CA\$40.00

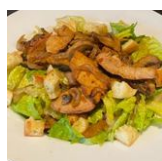
Laitue Romaine; saumon grillé à la sauce teriyaki, germes de soja, légumes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce; grilled salmon with teriyaki sauce, bean sprouts, vegetables and Asian vinaigrette



Salade de steak / Steak Salad

CA\$75.00

Laitue Romaine, onglet de boeuf à la sauce teriyaki, germes de soja, légumes assortis, nouilles croustillantes avec vinaigrette asiatique / Romaine lettuce, beef steak with teriyaki sauce, bean sprouts, assorted vegetables, crispy noodles with Asian vinaigrette



Salade de poulet habanero / Habanero Chicken Salad

CA\$42.00

Laitue Romaine, poulet grillé, oignons caramélisés, champignons sautés, piments rouges, croûtons et vinaigrette balsamique / Romaine lettuce, grilled chicken, caramelized onions, sautéed mushrooms, red peppers, croutons and balsamic vinaigrette



Salade de thon Ahi / Ahi Tuna Salad

CA\$55.00

Thon de qualité sushi servi avec laitue Romaine, germes de soja, légumes, nouilles croustillantes avec une vinaigrette asiatique et sauce tempura / Sushi quality tuna served with Romaine lettuce, bean sprouts, vegetables, crispy noodles with Asian vinaigrette and tempura sauce



Salade César (entrée) / Caesar Salad (Starter)

CA\$15.00

Coeurs de laitue romaine avec croûtons à l'ail et vinaigrette César / Romaine lettuce hearts with garlic croutons and Caesar dressing



Salade asiatique (entrée) / Asian Salad (Starter)

CA\$16.00

Laitue Romaine aux germes de soja, poivrons, carottes, nouilles croustillantes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce with bean sprouts, peppers, carrots, crispy noodles and Asian vinaigrette

Burgers / Burgers



Chops Burger au poulet / Chicken Burger Chops

CA\$42.00

Poitrine de poulet grillée, pastrami, laitue, tomates, oignons, mayo BBQ et sauce BBQ servi avec des frites ou salade verte ou salade César / Grilled chicken breast, pastrami, lettuce, tomatoes, onions, BBQ mayo and BBQ sauce served with fries or green salad or Caesar salad



Chops burger deluxe / Chops Burger Deluxe

CA\$49.00

Hamburger de boef, pastrami, laitue, tomates, oignons, mayo BBQ et sauce BBQ servi avec des frites ou salade verte mixte ou salade césar / Beef hamburger, pastrami, lettuce, tomatoes, onions, BBQ mayo and BBQ sauce served with fries or mixed green salad or Caesar salad

Grillades / From the Grill



Poulet Parguot / Chicken Parguot

CA\$48.00

Cuisses de poulet desossées grillées avec oignons frits / Grilled boneless chicken thighs with fried onions



Steak de côte grillé / Grilled Rib Steak

CA\$82.00

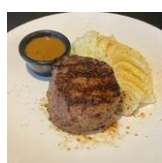
Steak de côte grillé, assaisonné de marinade sèche de Szechuan servi avec une sauce au poivre / Grilled short rib steak, seasoned with Szechuan dry marinade served with pepper sauce



Steak des dames / Ladies Steak

CA\$105.00

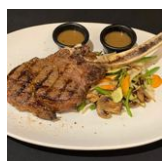
Faux-filet de centre grillé avec marinade sèche de la Louisiane servi avec une sauce au poivre / Grilled center sirloin with Louisiana dry marinade served with pepper sauce



Tournedos en croûte de poivre / Tournedos in a Pepper Crust

CA\$105.00

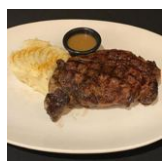
Faux-filet de centre grillé avec croûte de grains de poivre servi avec une sauce au poivre / Grilled center sirloin with peppercorn crust served with pepper sauce



Steak Cowboy / Cowboy Steak

CA\$165.00

Entrecôte de 2 pouces, servie avec sauce au poivre / 2-inch ribeye steak, served with pepper sauce



Entrecôte spéciale / Special Entrecôte

CA\$140.00

Steak de faux-filet grillé avec sauce au poivre / Grilled rib-eye steak with pepper sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Steak Delmonico / Delmonico Steak

CA\$175.00

Steak XL de faux-filet grille servi avec une sauce au poivre / XL grilled sirloin steak served with pepper sauce



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA\$155.00

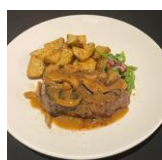
Côtelettes d'agneau grillées, servies avec mayonnaise épicée à la menthe / Grilled lamb chops, served with spicy mint mayonnaise



Bar du chili rôti / Sea Bass

CA\$95.00

Bar du chili rôti avec la sauce gaspacho poivrons / Roasted chili sea bass with pepper gazpacho sauce



Steak sauce à l'ail / Steak with Garlic Sauce

CA\$105.00

Steak de faux-filet grillé recouvert d'une sauce aux champignons ails rotis / Grilled rib-eye steak covered in a roasted garlic mushroom sauce



Côtes levées de bouf sauce BBQ / Beef Ribs with BBQ Sauce

CA\$110.00

Demi-carré de côte de bouf mijoté et enrobé de la sauce BBQ Chops / Half rack of slow-cooked prime rib coated with Chops BBQ sauce



Entrecôte avec os à moelle / Entrecôte with Bone Marrow

CA\$195.00

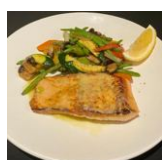
Côte de bouf grillée avec os à moelle rôtie servi avec une sauce au poivre / Grilled prime rib with roasted bone marrow served with pepper sauce



Steak tomahawk / Tomahawk Steak

CA\$269.00

Entrecôte de 3 pouces, agée servie avec sauce au poivre / 3-inch entrecote, aged served with pepper sauce



Saumon grillé / Grilled Salmon

CA\$48.00

Filet de saumon grillé servi avec sauce aux échalottes / Grilled salmon fillet served with shallot sauce



Steak de thon / Tuna Steak

CA\$70.00

Steak de thon grillé, trancher et mariné servi avec sauce tempura / Grilled tuna steak, sliced and marinated served with tempura sauce

Plats Principaux Asiatiques / Asian Main Dishes



Tofu pad thai / Tofu Pad Thai

CA\$35.00

Nouilles de riz, tofu, légumes assortis, oufs, oignons avec citron vert et arachides de côté / Rice noodles, tofu, assorted vegetables, eggs, onions with lime and peanuts on the side



Riz frit / Fried Rice

CA\$30.00

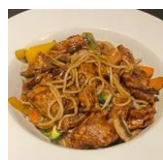
Riz frit, légumes assortis, oeufs, oignons, échalotes avec sauce soja / Fried rice, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Poulet kung pao à l'arachide / Peanut Kung Pao Chicken

CA\$40.00

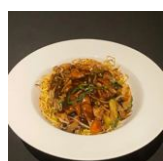
Poitrine de poulet tranchée, riz blanc, légumes assortis, oignons, arachides grillées avec sauce épicée Kung Pao / Sliced chicken breast, white rice, assorted vegetables, onions, roasted peanuts with spicy Kung Pao sauce



Poulet lo mein / Chicken Lo Mein

CA\$38.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, nouilles lomein et sauce brune / Sliced chicken breast, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, lo mein noodles and brown sauce



Nouilles cantonaises sautées au poulet / Cantonese Fried Noodles with Chicken

CA\$40.00

Nouilles aux oeufs croustillantes, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons avec sauce brune / Crispy egg noodles, sliced chicken breast, assorted vegetables, onions with brown sauce



Poulet aigre-doux / Sweet and Sour Chicken

CA\$44.00

Poitrine de poulet, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce à l'ananas / Chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with pineapple sauce



Poulet au gingembre / Ginger Chicken

CA\$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce au gingembre le tout dans un nid de taro / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with ginger sauce all in a taro nest



Poulet Général Tao / General Tao Chicken

CA\$44.00

Poitrine de poulet croustillants, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce Général Tao / Crispy chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with General Tao sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Poulet aux sésames / Sesame Chicken

CA\$40.00

Poitrine de poulet, graines de sésame grillées, riz blanc avec sauce caramélisée / Chicken breast, toasted sesame seeds, white rice with caramelized sauce



Poulet thaïlandais / Thai Chicken

CA\$42.00

Poitrine de poulet, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc avec sauce thaïlandaise au poivre noir / Chicken breast, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice with Thai black pepper sauce



Riz frit au bœuf / Beef Fried Rice

CA\$42.00

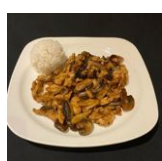
Riz frit, bœuf tranchée, œufs, légumes assortis, oignons et échalotes avec sauce soya / Fried rice, sliced beef, eggs, assorted vegetables, onions and shallots with soy sauce



Bœuf Lo Mein / Beef Lo Mein

CA\$42.00

Poitrine de bœuf tranchée, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons et nouilles lomein avec sauce brune / Sliced beef brisket, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions and lomein noodles with brown sauce



Poulet portobello / Portobello Chicken

CA\$42.00

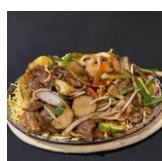
Poitrine de poulet grillé, champignons portobello, oignons, carottes, riz blanc avec sauce brune / Grilled chicken breast, portobello mushrooms, onions, carrots, white rice with brown sauce



Bœuf General Tao / General Tao Beef

CA\$55.00

Tranches de bœuf croustillantes, légumes assortis, riz blanc, nouilles de riz croustillantes et oignons avec sauce General Tao / Crispy slices of beef, assorted vegetables, white rice, crispy rice noodles and onions with General Tao sauce



Nouilles grillées au bœuf / Grilled Beef Noodles

CA\$50.00

Tranches de bœuf avec légumes assortis, germes de soja, oignons sur un lit de nouilles croustillantes avec sauce brune / Sliced beef with assorted vegetables, bean sprouts, onions on a bed of crispy noodles with brown sauce



Bœuf à l'orange / Orange Beef

CA\$55.00

Tranches de bœuf croustillantes, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce à l'orange / Crispy slices of beef, assorted vegetables, onions, white rice with orange sauce

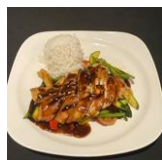


Poulet fou / Crazy Chicken

CA\$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, noix de cajou grillées, riz blanc avec sauce brune / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, roasted cashews, white rice with brown sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Poulet teriyaki / Teriyaki Chicken

CA\$40.00

Poitrine de poulet grillée tranchée, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc avec sauce teriyaki / Sliced grilled chicken breast, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice with teriyaki sauce



Morceaux de poulet croustillants / Crispy Chicken Pieces

CA\$40.00

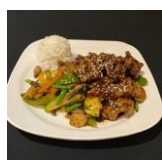
Lanières de poitrine de poulet croustillantes, graines de sésame, échalotes, carottes, riz blanc avec sauce caramélisée / Crispy chicken breast strips, sesame seeds, shallots, carrots, white rice with caramelized sauce



Poulet Pad Thai / Chicken Pad Thai

CA\$45.00

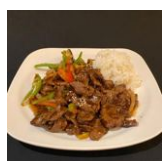
Poitrine de poulet tranchée, tofu, nouilles de riz, légumes assortis, oeufs, oignons avec citron vert et arachides de côté / Sliced chicken breast, tofu, rice noodles, assorted vegetables, eggs, onions with lime and peanuts aside



Bouf aux sésames / Beef with Sesame

CA\$55.00

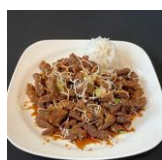
Lanières de bouf caramélisées, légumes assortis, oignons, riz blanc et graines de sésame garni d'une sauce caramélisée / Caramelized beef strips, assorted vegetables, onions, white rice and sesame seeds topped with a caramelized sauce



Bouf teriyaki / Beef Teriyaki

CA\$55.00

Tendres lanières de bouf, légumes assortis, oignons, riz blanc, graines de sésame avec sauce teriyaki / Tender strips of beef, assorted vegetables, onions, white rice, sesame seeds with teriyaki sauce



Morceaux de bouf croustillants / Crispy Pieces of Beef

CA\$55.00

Tendres lanières de bouf, graines de sésame, échalotes, carottes, nouilles de riz croustillantes, riz blanc avec sauce caramélisée / Tender strips of beef, sesame seeds, shallots, carrots, crispy rice noodles, white rice with caramelized sauce



Steak au poivre noir / Black Pepper Steak

CA\$79.00

Tendres morceaux de bifteck, légumes assortis, riz blanc, oignons avec sauce au poivre noir / Tender pieces of steak, assorted vegetables, white rice, onions with black pepper sauce



Bouf Szechwan / Szechwan Beef

CA\$55.00

Languettes de bouf attendries, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce brune / Tenderized beef strips, assorted vegetables, onions, white rice with brown sauce



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$38.00

Riz frit, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oeufs, oignons, échalotes avec sauce soja / Fried rice, sliced chicken breast, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Nouilles grillées au poulet / Grilled Chicken Noodles

CA\$40.00

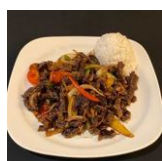
Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons servis sur un lit de nouilles croustillantes / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions served on a bed of crispy noodles



Poulet Malaisien / Malaysian Chicken

CA\$40.00

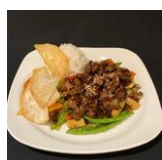
Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce au cari et à la noix de coco / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with curry and coconut sauce



Bouf miso / Miso Beef

CA\$55.00

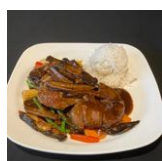
Tendres lanières de bouf croustillantes, oignons, carottes, poivrons, riz blanc avec sauce miso à l'ail / Tender crispy beef strips, onions, carrots, peppers, white rice with garlic miso sauce



Steak Thaïlandais / Thai Steak

CA\$79.00

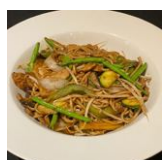
Tendres morceaux de bouf, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc, chips de taro avec sauce thaïe / Tender pieces of beef, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice, taro chips with Thai sauce



Steak Portobello / Portobello Steak

CA\$79.00

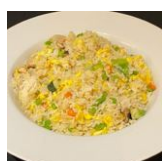
Tranches de bifteck, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce Portobello / Sliced steak, assorted vegetables, onions, white rice with Portobello sauce



Lo mein végétarien / Lo Mein Vegetarian

CA\$30.00

Nouilles lomein, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, avec sauce brune / Lomein noodles, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, with brown sauce

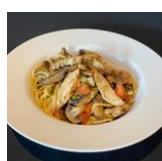


Riz frit cantonais / Cantonese Fried Rice

CA\$32.00

Riz frit, oufs, oignons, échalotes et légumes assortis / Fried rice, eggs, onions, shallots and assorted vegetables

Pâtes / Pasta



Linguine poulet grillé / Grilled Chicken Linguine

CA\$45.00

Poulet grillé tranchée, champignons sautés, échalotes, tomates, ail, basilic et pâtes linguine / Sliced grilled chicken, sautéed mushrooms, shallots, tomatoes, garlic, basil and linguine pasta

Menu Chops 2020 Restobar



Linguine aux champignons / Linguine with Mushrooms

CA\$38.00

Champignons sautés, tomates, échalotes, ail, basilic et pâtes linguine / Sautéed mushrooms, tomatoes, shallots, garlic, basil and linguine pasta



Linguine bolognaise / Linguine Bolognese

CA\$45.00

Pâtes linguine, sauce tomate faite maison avec de la viande d'entrecôte / Linguine pasta, homemade tomato sauce with entrecôte meat

Les a Côtés / Sides



Légumes sautées / Sautéed Veggies

CA\$15.00

Légumes sautées / Sautéed Veggies



Purée de pommes de terre à l'ail / Garlic Mashed Potatoes

CA\$12.00

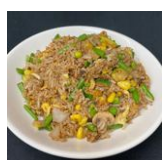
Purée de pommes de terre à l'ail / Garlic Mashed Potatoes



Champignons sautés / Sautéed Mushrooms

CA\$14.00

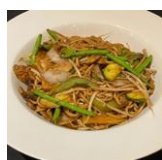
Champignons sautés / Sautéed Mushrooms



Riz frit aux légumes / Vegetable Fried Rice

CA\$15.00

Riz frit, légumes assortis, œufs, oignons, échalotes avec sauce soja / Fried rice, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Lo mein végétarien / Vegetarian Lo Mein

CA\$15.00

Nouilles lomein, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, avec sauce brune / Lo mein noodles, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, with brown sauce



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$19.00

Riz frit, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, œufs, oignons, échalottes avec sauce soja / Fried rice, sliced chicken breast, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Os à moelle rôtis / Roasted Marrow Bones

CA\$45.00

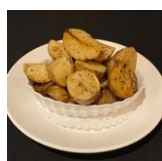
Os à moelle rôtis / Roasted Marrow Bones



Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice

CA\$5.00

Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice



Pommes de terre rôties / Roasted Potatoes

CA\$12.00

Pommes de terre rôties / Roasted Potatoes



Frites de patates douces / Sweet Potato Fries

CA\$15.00

Frites de patates douces / Sweet Potato Fries



Frites / Side Fries

CA\$12.00

Frites / Side Fries



Oignons croustillants / Crispy Onions

CA\$12.00

Oignons croustillants / Crispy Onions

Sushi Menu / Sushi Menu



Salade wakame / Wakame salad

CA\$20.00

Salade d'algues / Seaweed salad



Salade kani / Kani Salad

CA\$22.00

Simili crabe, concombre, avocat, riz croustillant et mayonnaise épicée / Simulated crab, cucumber, avocado, crispy rice and spicy mayonnaise

Menu Chops 2020 Restobar



Hamachi jalapeño / Hamachi Jalapeño

CA\$38.00

Hamachi, sauce ponzu et jalapeño / Hamachi, ponzu sauce and jalapeño

Saumon tataki / Salmon Tataki

CA\$35.00

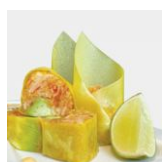
Saumon saisi, sauce ponzu, huile d'olive et graines de sésame garnie de légumes / Seared salmon, ponzu sauce, olive oil and sesame seeds garnished with vegetables



Trésor de la mer / Treasure of the Sea

CA\$65.00

Assiette de sashimi / Sashimi plate



Rouleau mince / Slim Roll

CA\$22.00

Feuille de soja, thon, saumon, tempura, simili crabe, avocat servi avec sauce Chops / Soy leaf, tuna, salmon, tempura, imitation crab, avocado served with Chops sauce



Tacos saumon / Salmon Tacos

CA\$28.00

Saumon cru, avocat, oignons, jalapeños, laitue, assaisonnés de sauce ponzu dans un taco maïs dur et garnis de sauce Chops / Raw salmon, avocado, onion, jalapeños, lettuce, seasoned with ponzu sauce in a hard corn taco and topped with Chops sauce



Rouleau Hamachi Spécial / Hamachi Special Roll

CA\$28.00

Feuille de soja, riz, Hamachi, jalapeños, avocat, onion vert frit, mayonnaise épicée, sauce sucrée, oignons frits, tempura, oignons verts, tobiko. / Soya paper, rice, Hamachi, jalapenos, avocado, fried scallion, spicy mayo, sweet sauce, fried onion, tempura, green onions, tobiko.

Tartare de saumon / Salmon Tartare

CA\$35.00

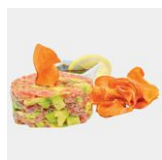
Saumon finement coupé, avocat, poivre, sauce piquante, sel, mayonnaise et sauce ponzu avec chips de patates douces / Thinly cut salmon, avocado, pepper, hot sauce, salt, mayonnaise and ponzu sauce with sweet potato chips



Tacos thon / Tuna Tacos

CA\$32.00

Thon cru, avocat, oignon, jalapeños, laitue, assaisonnés de sauce ponzu dans un taco maïs dur et garni de sauce Chops / Raw tuna, avocado, onion, jalapeños, lettuce, seasoned with ponzu sauce in a hard corn taco and topped with Chops sauce

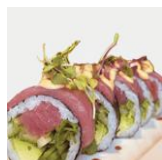


Tartare de thon / Tuna Tartar

CA\$38.00

Thon finement coupé, avocat, poivre, sauce piquante, sel, mayonnaise et sauce ponzu avec chips de patates douces / Thinly cut tuna, avocado, pepper, hot sauce, salt, mayonnaise and ponzu sauce with sweet potato chips

Menu Chops 2020 Restobar



Rouleau latino / Latino Roll

CA\$28.00

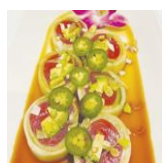
Nori, riz, avocat, concombre, jalapeño, coriande, thon, garni de thon, mayo épicée, citron et sauce douce / Nori, rice, avocado, cucumber, jalapeño, cilantro, tuna, topped with tuna, spicy mayo, lemon and sweet sauce



Rouleau fantaisie / Fancy Roll

CA\$28.00

Nori, riz, thon, simili crabe et avocat, garni de thon épicé, saumon, tempura, simili crabe et oignons croustillants / Nori, rice, tuna, imitation crab and avocado, garnished with spicy tuna, salmon, tempura, imitation crab and crispy onions



Rouleau Tuna Tartar / Tuna Tartar Roll

CA\$28.00

Nori, riz, Tartare de thon, avocat, onion vert, mayonnaise épicée, tobiko. / Nori, rice, Tuna tartar, avocado, scallion, spicy mayo, tobiko.



Rouleau spécial jalapeño / Special Jalapeño Roll

CA\$30.00

Feuille de soja, riz, saumon, thon, avocat, jalapeño, riz croustillant et gingembre garni avec saumon, thon, mayo épicée, sauce douce et oignons croustillants / Soy leaf, rice, salmon, tuna, avocado, jalapeño, crispy rice and ginger garnished with salmon, tuna, spicy mayo, sweet sauce and crispy onions

Hot Tuna Roll / Hot Tuna Roll

CA\$30.00

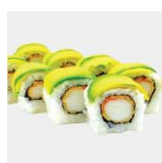
Nori, saumon et thon coupés, avocat, riz croustillant, mayo épicée, sauce piquante, garnie de thon saisi, échalote et sauce Chops / Nori, cut salmon and tuna, avocado, crispy rice, spicy mayo, hot sauce, topped with seared tuna, shallot and Chops sauce



Maki Californie / California Maki

CA\$15.00

Simili crabe, avocat, concombre, nori, riz et graines de sésame / Simulated crab, avocado, cucumber, nori, rice and sesame seeds



Maki Geisha / Geisha Maki

CA\$20.00

Tempura de simili crevettes, nori, riz et mayonnaise épicée garni d'avocat / Tempura of imitation shrimp, nori, rice and spicy mayonnaise garnished with avocado



Maki Tarantula / Tarantula Maki

CA\$25.00

Saumon cuit, avocat, nori et riz, garni de poisson blanc, panure légère et sauce douce / Cooked salmon, avocado, nori and rice, garnished with white fish, light breading and mild sauce

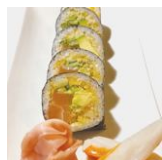


Maki Oeil du dragon / Eye of the Dragon Maki

CA\$25.00

Saumon cuit, asperges, panure légère, nori, riz et sauce douce / Cooked salmon, asparagus, light breading, nori, rice and sweet sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Maki Kamikaze saumon / Kamikaze Salmon Maki

CA\$20.00

Nori, riz, saumon, avocat, concombre, tempura et mayo épicée / Nori, rice, salmon, avocado, cucumber, tempura and spicy mayo



Maki Kamikaze thon / Kamikaze Tuna Maki

CA\$25.00

Thon, avocat, concombre, tempura et mayonnaise épicée / Tuna, avocado, cucumber, tempura and spicy mayonnaise



Rouleau concombre super / Super Cucumber Roll

CA\$25.00

Saumon, simili crabe, avocat, enroulés de concombre avec sauce ponzu / Salmon, imitation crab, avocado, cucumber wraps with ponzu sauce

Maki B-51 / B-51 Maki

CA\$20.00

Nori, riz, saumon, avocat, riz croustillant et mayo épicé / Nori, rice, salmon, avocado, crispy rice and spicy mayo



Maki B-52 / B-52 Maki

CA\$25.00

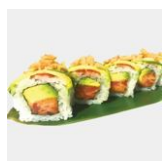
Nori, riz, thon, avocat, riz croustillant et mayo épicé / Nori, rice, salmon, avocado, crispy rice and spicy mayo



Rouleau Chops / Roll Chops

CA\$25.00

Nori, riz, thon et avocat garni de tempura de légumes, mayo épicée et sauce sucrée / Nori, rice, tuna and avocado topped with vegetable tempura, spicy mayo and sweet sauce



Maki Dynamite spécial / Special Dynamite Maki

CA\$25.00

Nori, riz et dynamite garni d'avocat, de mayo épicée et d'oignons croustillants / Nori, rice and dynamite topped with avocado, spicy mayo and crispy onions



Maki Atomic / Atomic Maki

CA\$28.00

Nori, riz, thon épicé et tempura garni de thon poêlé et de poivre / Nori, rice, spicy tuna and tempura topped with seared tuna and pepper



Maki Lychee magique / Magic Lychee Maki

CA\$28.00

Nori, riz, thon épicé, tempura, avocat, concombre garni de thon et de litchi / Nori, rice, spicy tuna, tempura, avocado, cucumber garnished with tuna and lychee

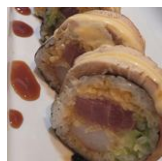
Menu Chops 2020 Restobar



Maki Killer bee / Killer Bee Maki

CA\$25.00

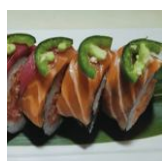
Nori, riz, saumon, faux crabe, concombre, avocat, laitue et masago garni de saumon, oignon croustillant, mayo au wasabi et miel / Nori, rice, salmon, fake crab, cucumber, avocado, lettuce and masago topped with salmon, crispy onion, wasabi mayo and honey



Maki Pfizer / Pfizer Maki

CA\$25.00

Nori, riz, thon, fausses crevettes panées frites, riz croustillant garni de saumon poêle, mayo épicé, sauce sucrée / Nori, rice, tuna, fried breaded faux shrimp, crispy rice garnished with pan-fried salmon, spicy mayo, sweet sauce



Maki Moderna / Moderna Maki

CA\$28.00

Nori, riz, saumon épicé, thon épicé, échalottes, avocat garni de saumon, thon, jalapeño, sauce sucrée. mayo épicée / Nori, rice, spicy salmon, spicy tuna, shallots, avocado garnished with salmon, tuna, jalapeño, sweet sauce. spicy mayo



R-Sunset / R-Sunset

CA\$25.00

Thon épicé, saumon épicé, tempura, simili crabe, avocat, concombre, laitue et feuille de riz / Spicy tuna, spicy salmon, tempura, imitation crab, avocado, cucumber, lettuce and rice paper

Rouleau d'avocat / Avocado Roll

CA\$10.00

Nori, riz et avocat / Nori, rice and avocado

Rouleau de concombre / Cucumber Roll

CA\$8.00

Nori, riz et concombre / Nori, rice and cucumber

Rouleau d'avocat et de concombre / Avocado and Cucumber Roll

CA\$12.00

Nori, riz, avocat et concombre / Nori, rice, avocado and cucumber

Hosomaki queue jaune / Yellow Tail Hosomaki

CA\$18.00

Nori, riz et queue jaune / Nori, rice and yellowtail

Hosomaki au saumon / Salmon Hosomaki

CA\$15.00

Nori, riz et saumon / Nori, rice and salmon

Menu Chops 2020 Restobar

Hosomaki au thon / Tuna Hosomaki

CA\$18.00

Nori, riz et thon / Nori, rice and tuna

Hosomaki saumon épicé / Spicy Salmon Hosomaki

CA\$15.00

Nori, riz, saumon épicé, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy salmon, tempura and spicy mayo

Sashimi saumon / Salmon Sashimi

CA\$15.00

Saumon / Salmon



Tapas frit / Fried Tapas

CA\$15.00

Nori, riz, avocat, simili crabe, panure légère garni de salade simili crabe et de sauce douce / Nori, rice, avocado, imitation crab, light breaded garnished with imitation crab salad and sweet sauce

Rouleau de Saumon Croustillant / Crunchy Salmon Roll

CA\$25.00

Feuille de soja, riz, Saumon épicé, Tempura, avocat, concombre, garni de saumon saisi, sauce chops, sauce douce, et onions croustillants. / Soya paper, rice, spicy salmon, Tempura, avocado, cucumber, topped with seared salmon, Chops sauce, sweet sauce and crispy onions.



Carpaccio de saumon / Salmon Carpaccio

CA\$38.00

Saumon de qualité sushi tranché finement avec câpres, citron, huile d'olive et roquette / Thinly sliced sushi grade salmon with capers, lemon, olive oil and arugula



Chops tartare de thon / Chops Tuna Tartare

CA\$30.00

Thon finement coupé, assaisonnement maison, sauce piquante et sauce ponzu sur un lit d'avocat / Finely cut tuna, house seasoning, hot sauce and ponzu sauce on a bed of avocado

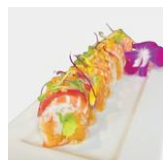


Thon tataki / Tuna Tataki

CA\$42.00

Thon saisi et sauce ponzu garni avec des légumes / Seared tuna and ponzu sauce garnished with vegetables

Menu Chops 2020 Restobar



Rouleau Arc-en-ciel / Rainbow Roll

CA\$30.00

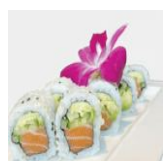
Feuille de riz, riz, thon et saumon épicé, avocat, simili crabe, garni de saumon, thon, oignons croustillants servi avec la sauce Chops / Rice paper, rice, tuna and spicy salmon, avocado, imitation crab, garnished with salmon, tuna, crispy onions served with Chops sauce



Maki Tempura magique / Magic Tempura Maki

CA\$28.00

Thon et saumon crus, poisson blanc, avocat, nori, riz et mayonnaise épicée, avec nouilles de riz frites et sauce douce, pané / Raw tuna and salmon, white fish, avocado, nori, rice and spicy mayonnaise, with fried rice noodles and sweet sauce, breaded



Maki Alaska / Alaska Maki

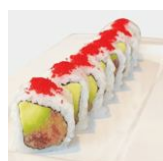
CA\$18.00

Nori, riz, saumon, concombre, avocat et graines de sésame / Nori, rice, salmon, cucumber, avocado and sesame seeds

Maki Orange Alaska / Orange Alaska Maki

CA\$22.00

Nori, riz, saumon, avocat, concombre garni de saumon / Nori, rice, salmon, avocado, cucumber garnished with salmon



Maki Dynamite / Dynamite Maki

CA\$22.00

Nori, riz, thon épicé, tempura et avocat garni de masago / Nori, rice, spicy tuna, tempura and avocado topped with masago



Maki Saumon citron / Lemon Salmon Maki

CA\$19.00

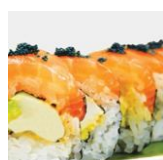
Nori, riz, patate douce frite garnie de saumon poêlé et citron mariné / Nori, rice, fried sweet potato garnished with pan-fried salmon and marinated lemon



Maki Baccarat / Baccarat Maki

CA\$28.00

Nori, riz, saumon, faux crabe, avocat, concombre, laitue et oignons croustillants garnis de thon poêlé dans un emballage de soja / Nori, rice, salmon, faux crab, avocado, cucumber, lettuce and crispy onions topped with seared tuna in a soy wrap



Maki Black Jack / Black Jack Maki

CA\$25.00

Nori, riz, crevettes simulées, avocat, riz croustillant, mayo épicée garnie de saumon et de masago noir / Nori, rice, simulated shrimp, avocado, crispy rice, spicy mayo topped with salmon and black masago



B-Végétarien / B-Vegetarian

CA\$15.00

Nori, riz, avocat, concombre, asperges, riz croustillant et mayonnaise épicée / Nori, rice, avocado, cucumber, asparagus, crispy rice and spicy mayonnaise

Menu Chops 2020 Restobar

Hosomaki queue jaune épicée / Spicy Yellow Tail Hosomaki

CA\$18.00

Nori, riz, queue jaune épicée, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy yellow tail, tempura and spicy mayo

Hosomaki thon épicé / Spicy Tuna Hosomaki

CA\$18.00

Nori, riz, thon épicé, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy tuna, tempura and spicy mayo

Nigiri masago / Masago Nigiri

CA\$15.00

Nori, riz et oufs de poisson / Nori, rice and fish roe

Nigiri au saumon / Salmon Nigiri

CA\$15.00

Saumon et riz / Salmon and rice

Nigiri au thon / Tuna Nigiri

CA\$17.00

Thon et riz / Tuna and rice

Nigiri hamachi / Hamachi Nigiri

CA\$17.00

Queue jaune et riz / Yellow tail and rice

Sashimi de thon / Tuna Sashimi

CA\$17.00

Thon / Tuna

Sashimi hamachi / Hamachi Sashimi

CA\$17.00

Queue jaune / Yellow tail



Edamame / Edamame

CA\$10.00

Fèves de soja et sel rose de l'Himalaya / Soy beans and Himalayan pink salt

Menu Chops 2020 Restobar



Mini bol poké / Mini Poke Bowl

CA\$18.00

Riz, saumon, roquette, wakame, avocat, sauce douce, oignon frit et graines de sésame / Rice, salmon, arugula, wakame, avocado, sweet sauce, fried onion and sesame seeds

Desserts / Desserts



Crème brûlée / Creme Brulee

CA\$18.00

Smooth custard topped with a caramelized sugar crust, garnished with powdered sugar, fresh blueberries, and a mint leaf.



Fondant au chocolat / Chocolate Fondant

CA\$19.00

Fondant au chocolat servit avec crème glacée à la vanille / Chocolate fondant served with vanilla ice cream



Gâteau à la praline glacée et croustillant / Frozen and Crispy Praline Cake

CA\$18.00

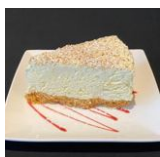
Rich praline cake with a crunchy base, topped with caramelized nuts and a drizzle of chocolate.



Lave Pralinée / Praline Lava

CA\$22.00

Rich praline-infused lava cake with a crunchy base, topped with chocolate drizzle and garnished with fresh mint and sliced strawberries.



Tarte à la noix de coco surgelée / Frozen Coconut Pie

CA\$18.00

Creamy coconut filling with a crumbly graham cracker crust, topped with a dusting of shredded coconut.



Crème glacée Halva / Halva Ice Cream

CA\$18.00

Creamy ice cream topped with crumbled halva, offering a delightful blend of sweet and nutty flavors.



Citron meringué glacé / Iced Lemon Meringue

CA\$18.00

Creamy lemon filling topped with a fluffy meringue, garnished with fresh strawberries and a mint leaf.

Menu Chops 2020 Restobar



Sorbet assortis / Assorted Sorbets

CA\$17.00

Sorbet assortis, mangue, fraise et citron / Assorted sorbet, mango, strawberry and lemon

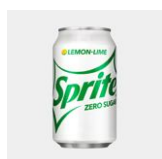
Boissons / Drinks



Sprite / Sprite

CA\$5.00

A refreshing lemon-lime soda with a crisp, clean taste.



Sprite zéro / Sprite Zero

CA\$5.00

Zero-sugar lemon-lime soda offering a crisp, refreshing taste.

Thé glacé / Iced Tea

CA\$7.00

A chilled beverage made from brewed tea, typically served over ice for a refreshing experience.



Coke diète / Diet Coke

CA\$5.00

A carbonated, low-calorie cola offering a light and crisp taste with a hint of caramel.



Ginger Ale / Ginger Ale

CA\$5.00

Refreshingly carbonated ginger ale with a crisp, zesty ginger flavor.

Jus orange / Orange Juice

CA\$7.00

Freshly squeezed oranges create this refreshing and revitalizing beverage.

Jus canneberge / Cranberry Juice

CA\$7.00

A beverage made from the pressing of cranberries, typically served as a refreshing drink.

Menu Chops 2020 Restobar

Jus tomate / Tomato Juice

CA\$7.00

A beverage prepared from pureed tomatoes, offering a simple and refreshing taste.

San Pellegrino / San Pellegrino

CA\$9.00

San Pellegrino sparkling water is naturally carbonated, offering a crisp and clean taste with subtle mineral hints, ideal for refreshing hydration.

Evian / Evian

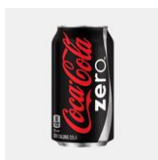
CA\$9.00

Eau mineral / Bottled water

Coke zéro / Coke Zero

CA\$5.00

Sugar-free cola with zero calories.



Coca-Cola / Coca-Cola

CA\$5.00

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.



Sans Alcool / Non-Alcohol Cocktails

Virgin jet fresh / Virgin Jet Fresh

CA\$16.00

Purée de mangue, purée fruits de la passion, jus d'orange / Mango puree, passion fruit puree, orange juice

Virgin gossip / Virgin Gossip

CA\$16.00

Sirop de fraise, sirop de vanille, purée de fraise, jus d'ananas / Strawberry syrup, vanilla syrup, strawberry puree, pineapple juice

Virgin mule / Virgin Mule

CA\$16.00

Ginger ale, menthe, concombre, jus de lime / Ginger ale, mint, cucumber, lime juice

Menu Chops 2020 Restobar

Virgin flash / Virgin Flash

CA\$16.00

Lait de soja, café, sirop de noisette / Soy milk, coffee, hazelnut syrup

Virgin Moses / Virgin Moses

CA\$16.00

Purée de fraises, purée de pêches, purée de fruits de la passion / Strawberry puree, peach puree, passion fruit puree

Virgin Miami Vice / Virgin Miami Vice

CA\$18.00

Pina colada layered with strawberry puree / Pina colada layered with strawberry puree

Virgin Smoothies / Virgin Smoothies

CA\$16.00

Strawberry, mango, peach, passion fruit, or lychee.

Virgin pina colada / Virgin Pina Colada

CA\$16.00

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de coco / Pineapple juice, coconut puree, coconut syrup

Virgin frozen limonana / Virgin Frozen Limonana

CA\$16.00

Limonade, menthe fraîche, sirop de vanilla / Lemonade, fresh mint, vanilla syrup
