



Menu

East Pan Asiatique Cuisine et Bar

1250 Boul Robert-Bourassa, Montréal QC H3B 3B8, Canada | (438) 386-9088

Most Ordered



Pad thaï au Poulet / Chicken Pad Thaï

2 for CA\$29.95

Fève germée, arachide, oeuf, tofu, et échalote. / Bean sprout, peanuts, egg, tofu, and shallot.



Dumplings poulet sauce arachide et sésame (6 mcx) / Peanut and Sesame Sauce

2 for CA\$18.95

Poulet, Ciboulette, huile de chili et basilic frit. / Chicken, chive, chili oil and fried basil.



Poulet général tao / General Tao Chicken

CA\$31.95

Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin. / Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice.



Soupe dumpling vapeur (4 mcx) / Steamed Soup Dumpling (4 pcs)

CA\$16.95

Porc, crevettes et arachides. / Pork, shrimp and peanuts.



Boeuf croustillant Xinxiang / Crispy Beef Xinxiang Style

CA\$30.95

Oignon, chili, cumin et riz à la vapeur. / Onion, chili, cumin and steamed rice.



Ailes de poulet / Chicken Wings

CA\$16.95

Sauce chili aux prunes, mélange de verdure, oignon frit et cornichon à la papaye. / Chili plum sauce, mixed green, fried onion and pickle papaya.



Poulet satay (5 mcx) / Chicken Satay (5 pcs)

CA\$19.95

Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides. / Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar



Pad thai Crevettes / Shrimp Pad Thai

CA\$31.95

Fève germée, arachide, oeuf, tofu, et échalote. / Bean sprout, peanuts, egg, tofu, and shallot.



Crevettes à la noix de coco (3 mcx) / Coconut Shrimp (3 pcs)

CA\$19.95

Crevettes panée dans un mélange de flocons de coco et de chapelure panko, relish de concombre et sauce chili sucrée. / Shrimp battered in a mix of coconut flakes and breadcrumb, marinated cucumber salad and sweet chili sauce.



Rouleaux impériaux (2 mcx) / Imperial Rolls (2 pcs)

CA\$13.95

Porc, crevette, légumes, et sauce thaï. / Pork, shrimp, vegetables, and Thai sauce.

Menu combo

Combo pour 4 / Combo for 4

CA\$205.59

4 entrées, 4 plats principales et 4 boissons. / 4 appetizers, 4 main dishes, and 4 drinks.

Combo pour 1 / Combo for 1

CA\$48.95

Une entrée, un plat principale et Une boissons. / An appetizer, a main course, and a drink.

Combo pour 2 / Combo for 2

CA\$107.69

Pour deux personnes, une sélection de plats à partager. / For two people, a selection of dishes to share.

Entrées / Appetizers



Poulet satay (5 mcx) / Chicken Satay (5 pcs)

CA\$19.95

Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides. / Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce.



Salade de mangue / Mango Salad

CA\$14.95

Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, oignon vert et sauce poisson. / Mango, lime, garlic, mint, red oignon, carrot, coriander, shallot, and fish sauce.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar



Crevettes à la noix de coco (3 mcx) / Coconut Shrimp (3 pcs)

CA\$19.95

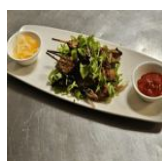
Crevettes panée dans un mélange de flocons de coco et de chapelure panko, relish de concombre et sauce chili sucrée. / Shrimp battered in a mix of coconut flakes and breadcrumb, marinated cucumber salad and sweet chili sauce.



Ailes de poulet / Chicken Wings

CA\$16.95

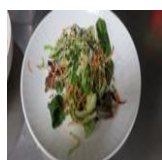
Sauce chili aux prunes, mélange de verdure, oignon frit et cornichon à la papaye. / Chili plum sauce, mixed green, fried onion and pickle papaya.



Boeuf indonésien (5 mcx) / Indonesian Beef (5 pcs)

CA\$20.95

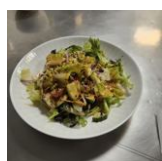
Sambal oelek, curcuma, citronnelle, ail et papaye marinée. / Sambal oelek, turmeric, lemongrass, garlic and pickle papaya.



Salade wakama et concombre / Wakame And Cucumber Salad

CA\$14.95

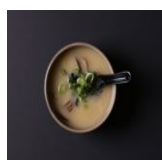
Sésame, gingembre, soja, piment et Miel. / Sesame, ginger, soya, chili and honey.



Salade du jour / Salad of The Day

CA\$13.95

Fresh seasonal ingredients combined in a daily creation. / Ingrédients saisonniers frais combinés dans une création quotidienne.



Soupe du jour / Soup of The Day

CA\$13.95

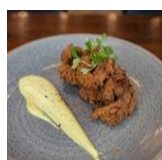
Daily soup selection, made fresh In-house. / Sélection de soupes quotidienne, faite fraîche sur place.

Soupe de légumes / Vegetable soup

CA\$12.95

Vege Salad de mangue / Vegetarian mango salad

CA\$13.95



Poulet karaage / Chicken Karaage

CA\$18.95

Poulet frit, togarashi, yuzu et mayo wasabi. / Fried chicken, togarashi, yuzu, and wasabi mayo.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar



Rouleaux impériaux (2 mcx) / Imperial Rolls (2 pcs)

CA\$13.95

Porc, crevette, légumes, et sauce thaï. / Pork, shrimp, vegetables, and Thai sauce.

Dumplings



Har Gow (crevette & porc, 5 mcx) / Har Gow (Shrimp and Pork, 5 Pcs)

CA\$17.95

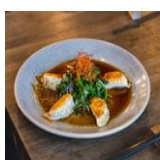
Crevettes, pousse de bambou. / Shrimp and bamboo shoot.



Soupe dumpling vapeur (4 mcx) / Steamed Soup Dumpling (4 pcs)

CA\$16.95

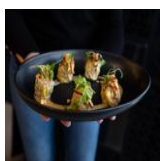
Porc, crevettes et arachides. / Pork, shrimp and peanuts.



Tori gyoza (6 mcx) / Tori gyoza (6 pcs)

CA\$18.95

Poulet, carotte, shiitake, et gingembre. / Chicken, carrot, shiitake, and ginger.



Siu Mai (6 mcx) / Siu Mai (6 pcs)

CA\$24.95

Porc, crevette, homard, et shiitake. / Pork, shrimp, lobster, and shiitake.



Dumplings frits (5 mcx) / Fried Dumplings (5 pcs)

CA\$17.95

Avec sauce aux prunes. / With plum sauce.



Dumplings poulet sauce arachide et sésame (6 mcx) / Peanut and Sesame Sauce

CA\$18.95

Poulet, Ciboulette, huile de chili et basilic frit. / Chicken, chive, chili oil and fried basil.



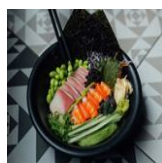
Dumplings végétariens sauce arachide et sésame (7 mcx) / Peanut and Sesame Sauce

CA\$17.95

Arachides, oignons verts, huile de chili et chili Frais. / Peanuts, Green Onions, chili oil and fresh chili.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar

Bols pokés / Poke Bowls

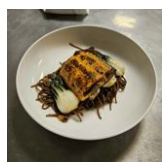


Chirashi Bol poke (saumon) / Chirashi Poke Bowl (Salmon)

CA\$34.95

Saumon, tartare, tamago, concombre, avocat, Edamame, carotte, daïkon, gingembre, wasabi et Arima sansho. / Salmon, tartare, tamago, cucumber, avocado, Edamame, carrot, daikon, pickled ginger, wasabi, and Arima sansho.

Plats principaux / Main Courses



Morue Noire au miso / Miso Black Cod

CA\$47.95

Morue Noire rôtie dans un beurre miso, bébé bok choy, nouilles Soba au gingembre. / Roasted Black Cod in miso butter, baby bok choy, ginger Soba noodles.



Boeuf sauté coréen / Korean Stir Fried Beef

CA\$32.95

Filet mignon, sésame, poivron, sauce gochujang et riz kimchi. / Filet mignon, sesame, bell pepper, gochujang sauce and kimchi rice.



Boeuf croustillant Xinxiang / Crispy Beef Xinxiang Style

CA\$30.95

Oignon, chili, cumin et riz à la vapeur. / Onion, chili, cumin and steamed rice.



Tofu général tao / General Tao Tofu

CA\$26.95

Végétalien. Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin. / Vegan. Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice.



Salade Yee sang / Yee Sang Salad

CA\$27.95

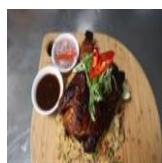
Végétalien. 32 ingrédients, vinaigrette soya et gingembre. / Vegan. 32 ingredients, soy and ginger dressing.



Cari massaman / Massaman Curry

CA\$27.95

Pomme de Terre, échalotes, noix de Cajoux, piment et riz au jasmin. / Potato, shallots, cashew, chili, and jasmine rice.



Poulet rôti thaï (Kai yang) / Thai Roasted Chicken (Kai yang)

CA\$31.95

Demi-poulet de Cornouaille rôti, épice du sud de la thailande, servi avec riz frit, relish de concombre et sauce tamarin. / Half Cornish hen, Southern Thailand rub, served with fried rice, cucumber relish and tamarind sauce.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar

Saumon teriyaki / Teriyaki Salmon

CA\$33.95

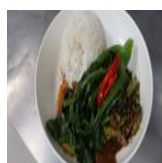
Carottes, bokchoy, champignons, poivron et riz à la vapeur. / Carrot, bokchoy, mushrooms, bell peppers and steamed rice.



Cari rouge / Red Curry

CA\$28.95

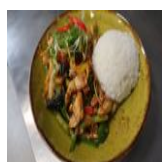
Tomate cerise, ananas, poivron, gailan, Cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir et basilic thaï. / Tomato, pineapple, bell pepper, gailan, red curry, coconut milk, kaffir lime, and Thai basil.



Sauté boeuf et brocolis Chinois / Beef and Chinese Broccoli Stir Fry

CA\$30.95

Filet mignon, ail, sauce soja, sauce d'huître et riz à la vapeur. / Filet mignon, garlic, soya sauce, oyster sauce and steam rice.



Chili au poulet et basilic / Basil Chicken Chili

CA\$29.95

Poulet tendre dans un chili parfumé au basilic. / Tender chicken in a flavorful basil-infused chili.

Sauté de légumes et tofu / Saute Vegetables and Tofu

CA\$24.95

Végétalien. Tofu sautéé et légumes mélangés. / Vegan. Stir-fried tofu and mixed vegetables.



Poulet à la sichuanaise / Szechuan Chicken

CA\$31.95

Épicé. Poivron, oignon, arachide, coriandre, piment, sauce Aux prunes épicée et riz au jasmin. / Spicy. Bell pepper, onions, peanuts, coriander, chili, spicy plum sauce and jasmine rice.



Poulet général tao / General Tao Chicken

CA\$31.95

Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin. / Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice.

Riz et nouilles / Rices And Noodles



Nouilles ivres (pad Kee Mao) / Drunken Noodles (Pad Kee Mao)

CA\$32.95

Filet mignon, nouilles de riz, poivrons, Mais miniatures, pousses de bambou, gailan, champignons citron vert, chili et feuilles de basilic. / Filet mignon, rice noodles, bell peppers, baby corn, Bamboo Shoots, gailan, mushroom, lime, chili and basil.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar



Nouilles Shanghai / Shanghai Noodles

CA\$32.95

Canard, fève germée, poivron, échalote chinoise, et oignon. / Duck, bean sprout, bell pepper, Chinese chive, and onion.



Pad thaï Vegetarien / Vegetarian Pad Thai

2 for CA\$24.95

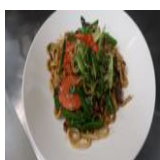
Fève germée, arachide, oeuf, tofu, et échalote. / Bean sprout, peanuts, egg, tofu, and shallot.



Pad thaï Crevettes / Shrimp Pad Thai

CA\$31.95

Fève germée, arachide, oeuf, tofu, et échalote. / Bean sprout, peanuts, egg, tofu, and shallot.



Yaki udon au boeuf filet mignon / Beef Filet Mignon Yaki Udon

CA\$32.95

Boeuf, oignons verts, champignons, carottes, sauce sésame et soja. / Beef, Green Onions, mushrooms, carrots and sesame and soya sauce.

Pad Seew au Filet Mignon / Beef Filet Mignon Pad Seew

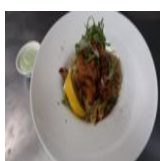
CA\$31.95

Nouilles de riz, gailan, oeuf, sauce soya / Rice noodles, gailan, egg, soy sauce

Pad Seew avec Crevettes / Shrimps Pad Seew

CA\$30.95

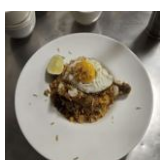
Nouilles de riz, gailan, oeuf, sauce soya / Rice noodles, gailan, egg, soy sauce



Riz frit karaage / Karaage Fried Rice

CA\$29.95

Poulet frit, saucisse lap Cheong, carotte, poivron, oignon vert et pois. / Fried chicken, lap Cheong sausage, carrot, bell pepper, green onion, and green pea.



Riz frit au canard / Duck Fried Rice

CA\$31.95

Canard confit, oeuf, poivrons, oignons et basilic thai. / Duck confit, egg, bell peppers, onions, and Thai basil.



Yaki udon Aux fruits de Mer / Seafood Yaki Udon

CA\$31.95

Fruits de Mer, oignons verts, champignons, carottes, sauce sésame et soja. / Seafood, Green Onions, mushrooms, carrots and sesame and soya sauce.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar

Riz frit au legumes / Vegetable fried rice

CA\$26.95

Végétalien. Petits pois, Mais, gailan, tofu et oignon. / Vegan. Green peas, baby corn, gailan, tofu and onion.



Pad thaï au Poulet / Chicken Pad Thaï

2 for CA\$29.95

Fève germée, arachide, oeuf, tofu, et échalote. / Bean sprout, peanuts, egg, tofu, and shallot.



Nouilles Singapour / Singapore Noodles

CA\$28.95

Nouilles de riz, fève germée, poivron, échalote chinoise, oignon, cari jaune, et curcuma. / Rice noodles, bean sprout, bell pepper, Chinese chive, onion, yellow curry, and tumeric.

Desserts



Gâteau fromage au taro et caramel salé caramel / Taro Cheesecake With Salted

CA\$13.95

Garni de taro frit, Vanille servi avec un caramel vanille et fleur de sel . / Topped with fried taro, served with seasalt and vanilla butterscotch.

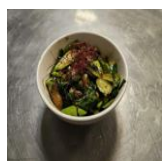


Gâteau fromage à la mangue / Mango Cheesecake

CA\$13.95

Un gâteau au fromage riche et crémeux infusé de saveur douce de mangue. / Rich and creamy cheesecake infused with sweet mango flavour.

À côtés / Sides



Sauté gailan / Gailan Sauté

CA\$13.95

Brocoli chinois sautéé dans une sauce savoureuse. / Stir-fried Chinese broccoli in a savory sauce.



Bébé bok choys / Baby Bok Choys

CA\$12.95

Végétarien. Des légumes asiatiques frais, parfaits pour accompagner vos plats préférés. / Vegetarian. Fresh Asian greens, perfect for pairing with your favourite dishes.



Petits sashimi saumon (4 mcx) / Small Salmon Sashimi (4 pcs)

CA\$13.95

Fresh salmon sashimi, served in 4 pieces. / Sashimi de saumon frais, servi en 4 morceaux.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar

Kimchi

CA\$9.95

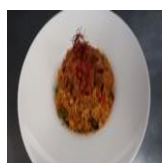
Condiment coréen fermenté épicé à base de légumes. / Spicy fermented Korean condiment made from vegetables.



Sauté de champignon / Mushrooms Sauté

CA\$13.95

Champignons frais sautés. / Fresh sautéed mushrooms.



Riz frit au kimchi / Kimchi Fried Rice

CA\$18.95

Plat de riz inspiré de la cuisine coréenne épicée avec du kimchi. / Spicy korean-inspired rice dish with kimchi.

Breuvages / Beverages

Eau altitude pétillante / Sparkling Water Altitude

CA\$5.00

Sparkling water, naturally carbonated and sourced from high-altitude springs, providing a crisp and refreshing beverage experience.

Sprite

CA\$6.00

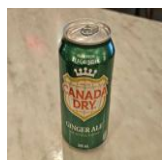
Crisp, Refreshing Lemon-Lime Carbonated Drink



Coca-Cola diète / Diet coca cola

CA\$6.00

Diet Coca-Cola: A low-calorie, carbonated beverage with a distinct cola flavor.



Ginger ale

CA\$6.00

Une boisson rafraîchissante et croustillante avec une touche d'épice. / A refreshing, crisp drink with a hint of spice.

Eau altitude / Water Altitude

CA\$5.00

Purified water, enhanced with minerals for a pure and fresh taste.

Menu East Pan Asiatique Cuisine et Bar



Thé glacé / Iced Tea

CA\$6.00

Brewed black tea served over ice, typically includes a hint of sweetness.



Coca cola

CA\$6.00

Classic, refreshing soda with a timeless taste.
