

Most Ordered



Spécial Petros / Petros Special

CA\$22.00

Chips de courgettes légèrement frites servies avec tzatziki maison. / Lightly fried zucchini chips served with homemade tzatziki.



Poitrine de poulet / Chicken Breast

CA\$32.00

Mariné et épicé dans un manoir grec traditionnel. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Marinated and spiced in a traditional Greek manor. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.



Salade grecque / Greek Salad

CA\$24.00

Composé de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta crémeuse fraîche. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA\$45.00

4 côtelettes d'agneau de coupe française légèrement assaisonnées. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 4 french cut lightly seasoned lamb chops. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.



Pieuvre grillé / Grilled Octopus

CA\$32.00

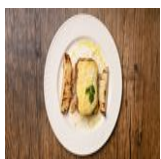
Poulpe de qualité sashimi finement tranché sur un lit d'oignons rouges. Garni d'huile d'olive, d'aneth fraîchement haché, de citron et de vinaigre de vin rouge. Garni de câpres et de piments bananes tranchés. / Thinly sliced sashimi grade octopus on a bed of red onions. Garnished with olive oil, freshly chopped dill, lemon and red wine vinegar. Topped with capers and sliced banana peppers.



Calmars frits / Fried Calamari

CA\$27.00

Calamars fraîchement panés qui sont terminés dans la friteuse. Très légèrement assaisonné et accompagné d'une trempette maison. / Freshly battered calamari that is completed in the fryer. Very lightly seasoned and accompanied with a in house dipping sauce.



Moussaka

CA\$32.00

Agneau haché. Pommes de terre, courgettes et aubergines, garnies de béchamel. Une spécialité grecque classique! / Minced lamb. Potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel. A classic Greek speciality!.

Menu JARDIN PETROS - Little Italy



Spanakopita

Tarte traditionnelle maison Aux épinards et fromage feta Frais. / Homemade traditional spinach and fresh feta cheese pie.

CA\$14.00

Saumon / Salmon

12 oz de saumon atlantique poêlé. Garni de câpres, de citron frais et d'huile d'olive. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 12 oz seared atlantic salmon. Garnished with capers, fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

CA\$36.00

Morue poêlée / Pan Fried Cod

Morue canadienne légèrement panée poêlée. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Pan fried lightly breaded Canadian cod. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

CA\$32.00

Plats principaux / Mains

Saumon / Salmon

12 oz de saumon atlantique poêlé. Garni de câpres, de citron frais et d'huile d'olive. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 12 oz seared atlantic salmon. Garnished with capers, fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

CA\$36.00

Méditerranéen dorade royale / Mediterranean Seabream Royal

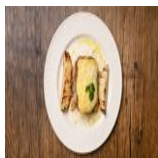
Environ 1 livre de poisson blanc entier préparé sur le gril. Garni de citrons frais, câpres et huile d'olive. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Approx 1 pound whole white fish prepared on the grill. Garnished with fresh lemons, capers and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

CA\$42.00

Thon / Tuna

Thon poêlé de qualité sashimi à queue jaune servi saignant et enrobé d'une croûte de sésame. Servi avec riz, pommes de terre et légumes. / Seared yellowtail sashimi grade tuna served rare and coated in a sesame crust. Served with rice, potatoes and vegetables.

CA\$45.00



Moussaka

Agneau haché. Pommes de terre, courgettes et aubergines, garnies de béchamel. Une spécialité grecque classique! / Minced lamb. Potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel. A classic Greek speciality!.

CA\$32.00

Côtelette de porc tomahawk / Tomahawk Pork Chop

Côtelette de porc tomahawk grillée de 16 oz. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 16 oz grilled tomahawk pork chop. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

CA\$35.00

Menu JARDIN PETROS - Little Italy

Assiette loukaniko / Loukaniko Dish

CA\$25.00

Saucisse à la grecque servie avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Greek style sausage served with rice, potatoes and vegetables of the day.

Morue poêlée / Pan Fried Cod

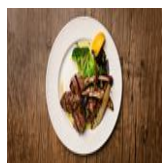
CA\$32.00

Morue canadienne légèrement panée poêlée. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Pan fried lightly breaded Canadian cod. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

Assiette de crevettes grillées / Grilled Shrimp Dish

CA\$48.00

6 crevettes fraîches finies sur le gril. Garni de câpres, de citron frais et d'huile d'olive. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 6 fresh shrimps finished on the grill. Garnished with capers, fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA\$45.00

4 côtelettes d'agneau de coupe française légèrement assaisonnées. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / 4 french cut lightly seasoned lamb chops. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.



Poitrine de poulet / Chicken Breast

CA\$32.00

Mariné et épicé dans un manoir grec traditionnel. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Marinated and spiced in a traditional Greek manor. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

Bar de méditerranée / Mediterranean Sea Bass

CA\$45.00

Environ 1 livre de poisson frais entier. Préparé sur le gril et garni de câpres, de citron frais et d'huile d'olive. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour. / Approx 1 pound whole fresh fish. Prepared on the grill and garnished with capers, fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day.

À côté / Sides

Pommes de terre à la grecque / Greek Style Potatoes

CA\$10.00

Pommes de terre à la grecque rôties au four marinées avec de l'huile d'olive et des citrons frais. / Oven roasted greek style potatoes marinated with olive oil and fresh lemons.

Riz / Rice

CA\$8.00

Riz basmati au safran, légumes sautés et herbes. / Basmati rice with saffron, sautéed vegetables and herbs.

Menu JARDIN PETROS - Little Italy

Mini-salade de psilokomeni / Mini Psilokomeni Salad

CA\$15.00

Petite portion de laitue romaine finement hachée, Aneth Frais haché. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Small portion of finely chopped romaine lettuce, fresh chopped dill. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.

Mini salade de betteraves / Mini Beet Salad

CA\$15.00

Petite commande individuelle de betteraves bio garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Accompagné d'une vinaigrette balsamique. / Small individual order of organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.

Crevettes en une seule morceau / One Piece Shrimp

CA\$10.00

Un morceau de crevettes grillées de taille 8/12. / One piece of 8/12 sized grilled shrimp.

1 morceau de côtelette d'agneau / 1 Piece Lamb Chop

CA\$10.00

Un morceau d'agneau coupé français australien. / One piece of Australian french cut lamb.

Frites / Fries

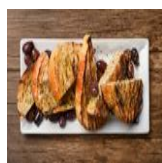
CA\$8.00

Frites maison légèrement assaisonnées. / Home cut lightly seasoned fries.

Gigantes / Gigantic

CA\$12.00

Une recette grecque classique composée de haricots géants cuits dans une sauce tomate avec beaucoup d'herbes fraîches. Garni d'aneth frais et d'un filet d'huile d'olive. / A classic Greek recipe consisting of giant beans baked in a tomato sauce with plenty of fresh herbs. Topped with fresh dill and olive oil drizzle.



Pains pita / Pita Breads

CA\$6.00

3 pains pita poêlés avec un filet d'huile d'olive et de l'origan. / 3 pan fried pita breads with an olive oil drizzle and oregano.



Baklava

CA\$10.00

Feuilles de pâte phyllo en couches avec des amandes et des noix hachées trempées dans un sirop de miel. Accompagné de yaourt grec et de fruits frais. / Layered phyllo pastry sheets with chopped almonds and walnuts soaked in a honey syrup. Accompanied with Greek yogurt and fresh fruits.

1 morceau de feta / 1 Piece Feta

CA\$6.00

Feta grecque vieillie en fût et garnie d'huile d'olive grecque. / Barrel aged Greek feta topped with Greek olive oil.

Menu JARDIN PETROS - Little Italy

Mini salade grecque / Mini Greek Salad

CA\$15.00

Portion individuelle composée de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta crémeuse fraîche. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Single serving consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.

Coupe tzatziki / Tzatziki Cup

CA\$3.50

Petite portion de tzatziki pour goûter à Une spécialité maison. Se Marie bien avec les côtelettes d'agneau et le plat principal de poulet. Tartinade grecque traditionnelle à base de yogourt grec, d'ail et de concombre. / Small serving of tzatziki to get a taste of a house speciality. Pairs well with lamb chops and chicken main course. Traditional Greek spread made with Greek yogurt, garlic and cucumber.

Trempettes / Dips

Pikilia

CA\$29.50

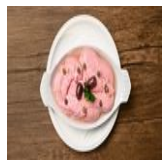
Quatre tartinades maison, spanakopita, gigantes, olives, fromage feta, pepperoncini, feuilles de vigne farcies, betteraves marinées. Une entrée légère parfaite pour une généreuse dégustation de délices grecs. Servi avec des baguettes fraîchement cuites au four. / Four house spreads, spanakopita, gigantes, olives, feta cheese, pepperoncini, stuffed vine leaves, marinated beets. A perfect light entree for a generous tasting of Greek delicacies. Served with fresh oven baked baguettes.



Kopanisti / Tirokafteri

CA\$10.00

Trempette grecque épicée à base de poivrons rouges rôtis et de fromage feta frais. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Spicy Greek dip made from roasted red peppers and fresh feta cheese. Accompanied with oven baked baguette.



Taramasalata

CA\$9.00

Tartinade traditionnelle grecque faite d'un mélange de rang de carpe fouettée, de pommes de terre et d'oignons. Garni de citron frais et d'huile d'olive. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Greek traditional spread made from a blend of whipped carp roe, potatoes and onions. Topped off with fresh lemon and olive oil. Accompanied with oven baked baguette.

Mélange grec à tartiner / Greek Medley Spread

CA\$22.00

4 tartinades grecques traditionnelles (choix du chef). Accompagné d'une baguette cuite au four. / 4 traditional Greek spreads (chef's choice). Accompanied with oven baked baguette.



Tzatziki

CA\$10.00

Tartinade grecque traditionnelle à base de yogourt grec, d'ail et de concombre. Accompagnée d'une baguette cuite au four. / Traditional Greek spread made with Greek yogurt, garlic and cucumber. Accompanied with oven baked baguette.



Trempette aux aubergines / Eggplant Dip (Melitzanosalata)

CA\$10.00

Tartinade d'aubergines rôties au four, garnie de tomates fraîches et de fromage feta. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Oven roasted eggplant spread, topped with fresh tomato and feta cheese. Accompanied with oven baked baguette.

Entrées / Appetizers



Spécial Petros / Petros Special

CA\$22.00

Chips de courgettes légèrement frites servies avec tzatziki maison. / Lightly fried zucchini chips served with homemade tzatziki.

Légumes grillés / Grilled Vegetables

CA\$25.00

Assortiment de légumes Frais légèrement assaisonnés. Composé d'aubergines grillées, de courgettes, d'oignons vidalia, de pleurotes et de poivrons doux. Accompagné d'une vinaigrette légère à l'huile d'olive et au balsamique. / Lightly seasoned assortment of fresh vegetables. Consisting of grilled eggplants, zucchinis, vidalia onions, oyster mushrooms and sweet bell peppers. Completed with a light olive oil and balsamic vinaigrette.



Spanakopita

CA\$14.00

Tarte traditionnelle maison Aux épinards et fromage feta Frais. / Homemade traditional spinach and fresh feta cheese pie.

Pikilia

CA\$29.50

Quatre tartinades maison, spanakopita, gigantes, olives, fromage feta, pepperoncini, feuilles de vigne farcies, betteraves marinées. Une entrée légère parfaite pour Une généreuse dégustation de délices grecs. Servi avec Des baguettes fraîchement cuites au four. / Four house spreads, spanakopita, gigantes, olives, feta cheese, pepperoncini, stuffed vine leaves, marinated beets. A perfect light entree for a generous tasting of greek delicacies. Served with fresh oven baked baguettes.

Sardines grillées / Grilled Sardines

CA\$22.00

Galettes de courgettes râpées poêlées avec mélange 3 fromages maison, basilic Frais, huile d'olive enrobées de chapelure maison. / Pan fried grated zucchini cakes with 3 cheese house blend, fresh basil, olive oil coated with homemade bread crumbs.

Loukaniko

CA\$18.00

Saucisse de porc fumée à froid aromatisée aux herbes et au zeste d'orange. Préparé à la grecque mariné et fini sur le grill. / Cold smoked pork sausage flavored with herbs and orange rind. Prepared in Greek style marinated and finished on the grill.

Calamars grillés / Grilled Calamari

CA\$27.00

Calmars grillés fraîchement sélectionnés. Tranché pour le partage et garni de citron frais, de câpres et d'huile d'olive. / Freshly select grilled calamari. Sliced for sharing and garnished with fresh lemon, capers and olive oil.

Stuffed wine leaves

CA\$12.00

Menu JARDIN PETROS - Little Italy



Calmars frits / Fried Calamari

CA\$27.00

Calamars fraîchement panés qui sont terminés dans la friteuse. Très légèrement assaisonné et accompagné d'une trempette maison. / Freshly battered calamari that is completed in the fryer. Very lightly seasoned and accompanied with a in house dipping sauce.



Pieuvre grillé / Grilled Octopus

CA\$32.00

Poulpe de qualité sashimi finement tranché sur un lit d'oignons rouges. Garni d'huile d'olive, d'aneth fraîchement haché, de citron et de vinaigre de vin rouge. Garni de câpres et de piments bananes tranchés. / Thinly sliced sashimi grade octopus on a bed of red onions. Garnished with olive oil, freshly chopped dill, lemon and red wine vinegar. Topped with capers and sliced banana peppers.

Fromage saganaki / Saganaki Cheese

CA\$22.00

Fromage poêlé Graviera flambé à l'ouzo. / Graviera pan fried cheese flambéed with ouzo.

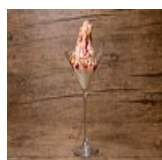
Desserts



Baklava

CA\$10.00

Feuilles de pâte phyllo en couches avec des amandes et des noix hachées trempées dans un sirop de miel. Accompagné de yaourt grec et de fruits frais. / Layered phyllo pastry sheets with chopped almonds and walnuts soaked in a honey syrup. Accompanied with Greek yogurt and fresh fruits.



Yaourt grec / Greek Yogurt

CA\$10.00

Yogourt grec importé accompagné de miel, de griottes grecques (vision) et de fruits frais du jour. / Imported Greek yogurt paired with honey, Greek sour cherry (vision) and fresh fruits of the day.

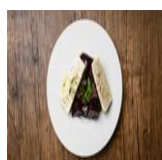
Salades / Salads



Salade grecque / Greek Salad

CA\$24.00

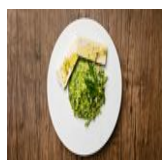
Composé de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta crémeuse fraîche. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Salade de betteraves / Beet Salad

CA\$24.00

Betteraves biologiques garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Accompagné d'une vinaigrette balsamique. / Organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.



Salade psilokomeni / Psilokomeni Salad

CA\$24.00

Laitue romaine finement hachée, aneth frais haché. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Finely chopped romaine lettuce, fresh chopped dill. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil mayo, garlic, dill

Menu JARDIN PETROS - Little Italy

Mini dessert dégustation / Mini Tasting Dessert

CA\$8.00

Assortiment de baklava en tranches, fruits Frais et yaourt grec. / Assortment of sliced baklava, fresh fruits and Greek yogurt.

Mini salade de betteraves / Mini Beet Salad

CA\$15.00

Petite commande individuelle de betteraves bio garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Accompagné d'une vinaigrette balsamique. / Small individual order of organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.

Boisson / Drink

Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$2.50

Soda options include cola, diet cola, and lemon-lime.

Bouteille d'eau / Bottle of Water

CA\$5.00

A clear, purified water, conveniently bottled to provide hydration.
