

Menu

Venice Mtl Vieux-Montreal

440 Rue St-François-Xavier, Montréal QC H2Y 2T3, Canada | (438) 333-7653

Most Ordered



Bol de poke au thon / Tuna Poke Bowl

CA\$28.70

Sans lactose. Riz, thon, mangue, radis melon d'eau, gingembre, tobiko, mayo shoyu et épicée. / Lactose-free. Rice, iceberg lettuce, tuna, mango, watermelon radish, tobiko, ginger, shoyu and spicy mayo.



Poke de saumon / Salmon Poke Bowl

CA\$27.45

Sans lactose. Riz, saumon, sauce miso yuzu, litchis, concombre, riz soufflé, gingembre mariné et tobiko. / Lactose free. Rice, iceberg lettuce, Salmon, miso yuzu sauce, lychee, cucumber, puffed rice, pickled ginger and tobiko.



Salade venice / Venice Salad

CA\$24.95

Kale, épinards, carottes, pommes, poivrons, quinoa, feta, pois chiches et vinaigrette aux graines de pavots. / Kale, Spinach, carrot, Apple, pepper, orange, quinoa, feta, chickpeas and poppy seeds vinaigrette.



Bol indien / Indian Bowl

CA\$24.95

Végétarien. Riz coco, curry de patate douce, pois chiches, chou-fleur rôti, kale, crème sure au citron vert et pain naan. / Vegetarian. Coconut rice, sweet potato curry, chickpeas, roaster cauliflower, kale, lime sour cream and naan bread.



Guacamole

CA\$16.20

Sans gluten, végétalien. Avocats, pico de gallo et chips de tortilla. / Gluten-free, vegan. Avocadoes, pice de gallo, and tortilla chips.



Frites de patates douces / Sweet Potatoes Fries

CA\$14.95

Sans lactose, végétarien. Servies avec mayo curry. / Lactose free, vegetarian. Served with curry mayo.



Poke au thon ahi / Ahi Tuna Poke

CA\$28.70

Riz, thon, sauce nikiri, sauce shoyu, concombre libanais, oignon blanc, furikake, oignon vert, coriandre et épices coréennes. / Rice, tuna, nikiri sauce, shoyu sauce, lebanese cucumber, onion, furikake, green onion, coriander and korean spices.

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal



Edamame

CA\$13.69

Végétalien, sans gluten. Crème sûre au citron vert et cumin et coriandre. / Vegan, gluten-free. Cumin lime dressing and coriander.

Poke de saumon au ponzu / Ponzu Salmon Poke

CA\$28.70

Riz, saumon, goberge, mayonnaise ponzu, avocat, sauce anguille, carotte, concombre, mangue, oignon vert, riz soufflé et furikake. / Rice, Salmon, Pollock, ponzu mayo, Avocado, eel sauce, carrot, cucumber, mango, green onion, puffed rice and furikake.

Bol mexicain / Mexican Bowl

CA\$27.45

Sans lactose. Riz brun, bœuf, maïs, haricot noir, avocat, pico de gallo, salsa tomatillo, coriandre et chips de tortilla. / Lactose-free. Brown rice, beef, corn, black beans, Avocado, pico de gallo, tomatillo salsa, coriander and tortilla chips.

Entrées / Appetizers



Edamame

CA\$13.69

Végétalien, sans gluten. Crème sûre au citron vert et cumin et coriandre. / Vegan, gluten-free. Cumin lime dressing and coriander.



Guacamole

CA\$16.20

Sans gluten, végétalien. Avocats, pico de gallo et chips de tortilla. / Gluten-free, vegan. Avocados, pico de gallo, and tortilla chips.



Frites de patates douces / Sweet Potatoes Fries

CA\$14.95

Sans lactose, végétarien. Servies avec mayo curry. / Lactose free, vegetarian. Served with curry mayo.

Salades / Salads

Salade San Diego / San Diego Salad

CA\$24.95

Romaine, mesclun, fromage cotija, avocat, maïs, haricot noir, chou rouge, carotte, tomate cerise, coriandre, graine de citrouille, chips de tortilla et vinaigrette tomatillo. / Romaine, mesclun, cotija cheese, Avocado, corn, black Bean, red cabbage, carrot, cherry tomato, coriander, pumpkin seeds, tortilla chips and tomatillo vinaigrette.



Salade malibu / Malibu Salad

CA\$26.20

Roquette, mesclun, canneberge, noix de Grenoble, fromage de chèvre, chips de pita, graines de tournesol et vinaigrette miel Dijon (végétarien). / Arugula, mesclun, cranberries, walnuts, goat cheese, pita chips and sunflower seeds honey Dijon dressing (vegetarian).

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal



Salade venice / Venice Salad

CA\$24.95

Kale, épinards, carottes, pommes, poivrons, quinoa, feta, pois chiches et vinaigrette aux graines de pavots. / Kale. Spinach, carrot, Apple, pepper, orange, quinoa, feta, chickpeas and poppy seeds vinaigrette.

Salade long beach / Long Beach Salad

CA\$27.45

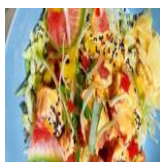
Romaine, épinard, falafel, radis rouge, tomate cerise, concombre, chips de pita, oignon rouge, poivron rouge, pois chiches, persil, menthe et vinaigrette zatar. / Romaine, spinach, falafel, red radish, cherry tomato, cucumber, pita chips, red onion, red pepper, chickpeas, parsley, mint and zatar vinaigrette

Poke

Poke au poulet tao / Tao Chicken Poke

CA\$27.45

Riz, poulet popcorn, kimchi, nori, épice coréenne, sésame grillée, concombre libanais, edamame, mayo shoyu, oignon vert et sauce général tao. / Rice, popcorn chicken, kimchi, nori, korean spices, sesame, lebanese cucumber, edamame, shoyu mayo, green onion and general tao sauce.



Bol de poke au thon / Tuna Poke Bowl

CA\$28.70

Sans lactose. Riz, thon, mangue, radis melon d'eau, gingembre, tobiko, mayo shoyu et épicée. / Lactose-free. Rice, iceberg lettuce, tuna, mango, watermelon radish, tobiko, ginger, shoyu and spicy mayo.



Poke au thon ahi / Ahi Tuna Poke

CA\$28.70

Riz, thon, sauce nikiri, sauce shoyu, concombre libanais, oignon blanc, furikake, oignon vert, coriandre et épices coréennes. / Rice, tuna, nikiri sauce, shoyu sauce, lebanese cucumber, onion, furikake, green onion, coriander and korean spices.



Bol de poke au tofu / Tofu Poke Bowl

CA\$26.20

Riz, tofu, chili doux, ananas, edamame, échalotes croustillantes, oignon vert et sésame (végétalien). / Rice, iceberg lettuce, tofu, sweet chili, pineapple, edamame, crispy shallots, green onion and sesame (vegan).

Bol de poke aux crevettes / Shrimp Poke Bowl

CA\$25.55

Riz, crevettes, citronnelle, sauce d'arachides et de noix de coco, légumes croquants, nouilles de riz et herbes fraîches. / Rice, iceberg lettuce, shrimp, peanut and coconut sauce, crunchy vegetables, Rice noodles, and fresh herbs.

Poke au chou-fleur tao / Cauliflower Tao Poke

CA\$27.45

Riz, chou-fleur frit, kimchi, nori, épice coréenne, sésame grillée, concombre libanais, edamame, mayo shoyu, oignon vert et sauce général tao. / Rice, fried cauliflower, kimchi, nori, korean spices, sesame, lebanese cucumber, edamame, shoyu mayo, green onion and general tao sauce

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal

Poke de saumon au ponzu / Ponzu Salmon Poke

CA\$28.70

Riz, saumon, goberge, mayonnaise ponzu, avocat, sauce anguille, carotte, concombre, mangue, oignon vert, riz soufflé et furikake. / Rice, Salmon, Pollock, ponzu mayo, Avocado, eel sauce, carrot, cucumber, mango, green onion, puffed rice and furikake.



Poke de saumon / Salmon Poke Bowl

CA\$27.45

Sans lactose. Riz, saumon, sauce miso yuzu, litchis, concombre, riz soufflé, gingembre mariné et tobiko. / Lactose free. Rice, iceberg lettuce, Salmon, miso yuzu sauce, lychee, cucumber, puffed rice, pickled ginger and tobiko.

Bol puissant / Power Bowl



Bol indien / Indian Bowl

CA\$24.95

Végétarien. Riz coco, curry de patate douce, pois chiches, chou-fleur rôti, kale, crème sure au citron vert et pain naan. / Vegetarian. Coconut rice, sweet potato curry, chickpeas, roaster cauliflower, kale, lime sour cream and naan bread.

Bol mexicain / Mexican Bowl

CA\$27.45

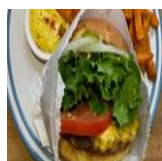
Sans lactose. Riz brun, bœuf, maïs, haricot noir, avocat, pico de gallo, salsa tomatillo, coriandre et chips de tortilla. / Lactose-free. Brown rice, beef, corn, black beans, Avocado, pico de gallo, tomatillo salsa, coriander and tortilla chips.

Burgers

Burger porc effiloché / Pulled Pork Burger

CA\$26.20

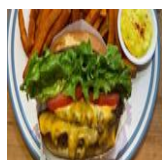
Pain brioche, porc effiloché, sauce bbq maison, salade de chou, pomme, cornichon, servis avec frites et mayo chipotle. / Brioche bun, pulled pork, homemade bbq sauce, coleslaw, Apple, pickle, served with french fries and chipotle mayo.



Burger au fromage / Cheeseburger

CA\$28.70

Petit pain brioche, sauce big mac, fromage, tomate, laitue, oignon, cornichon, servis avec frites de patate douce. / Brioche bun, Big Mac sauce, cheese, tomato, lettuce, onion, pickle, served with sweet potato fries.



Double burger au fromage / Double Cheeseburger

CA\$34.95

Petit pain brioche, sauce big mac, fromage, tomate, laitue, oignon, cornichon, servis avec frites de patate douce. / Brioche bun, Big Mac sauce, cheese, tomato, lettuce, onion, pickle, served with sweet potato fries.

Pizza au pain plat / Flatbread Pizza

Spanaka

CA\$20.45

Mozzarella, feta, origan, épinards, oignon rouge, poivron rouge, tomate rôtie, citron et aneth. / Mozzarella, feta, origano, spinach, red onion, red pepper, roasted tomato, LEMON and dill.

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal



Margarite

Végétarien. Mozzarella, bocconcini, tomates rôties, fromage de chèvre et basilic. / Vegetarian. Mozzarella, bocconcini, roasted tomatoes, goat cheese and basil.

CA\$19.45



Gjelina

Mozzarella, prosciutto, roquette et balsamique. / Mozzarella, prosciutto, Arugula and balsamic.

CA\$23.45

Desserts



Gâteau aux carottes venice / Venice Carrot Cake

Sans gluten. Noix de Grenoble et canneberges. / Gluten free. Walnuts and cranberries.

CA\$16.45

Brownie double chocolat / Double Chocolate Brownie

Crème glacée à la vanille et aux noix de Grenoble. / Walnuts and vanilla ice cream.

CA\$12.45

Gâteau au fromage classique / Classic Cheesecake

Biscuit Graham et compote de baies. / Graham biscuit and Berry compote.

CA\$13.95

Jus pressé à froid / Cold Pressed Juice

Jus santa Monica / Santa Monica Juice

Carotte, betterave, pomme, gingembre et citron. / Carrot, beet, cucumber, Apple, ginger and lemon.

CA\$12.95

Jus malibu / Malibu Juice

Concombre, pomme, romaine, céleri, chou frisé et citron. / Cucumber, Apple, romaine, celery, kale and lemon.

CA\$12.95

Jus venice / Venice Juice

Ananas, eau de coco et gingembre. / Pineapple, coconut water and ginger.

CA\$12.95

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal

Jus las Vegas / Las Vegas Juice

CA\$12.95

Ananas, fraise, pomme, bleuet et citron. / Pineapple, strawberry, Apple, blueberry and lemon.

Breuvages / Beverages

San Pellegrino pamplemousse / San Pellegrino Grapefruit

CA\$4.00

33cl.

Bière au gingembre / Ginger Ale

CA\$3.50

33cl.

San Pellegrino orange sanguine / San Pellegrino Blood Orange

CA\$4.00

33 cl.

San Pellegrino citron / San Pellegrino Lemon

CA\$4.00

33cl.

Eau de coco / Coconut Water

CA\$4.50

Eska 355 ml

CA\$3.50

Kombucha menthe / Mint Kombucha

CA\$7.00

414 ml.

Menu Venice Mtl Vieux-Montreal

Kombucha Gingembre / Ginger Kombucha

414ml.

CA\$7.00

San Pellegrino Orange

33 cl.

CA\$4.00

Kombucha Hibiscus

414 ml.

CA\$7.00

Kombucha bleuet / Kombucha Bluey

414 ml.

CA\$7.00

7Up

33 cl.

CA\$3.50

Coca Cola

33 cl.

CA\$3.50

Eska pétillante 355 ml / Sparkling Eska 355 ml

CA\$4.00
