



# Menu Palomar

200 Rue Jean-talon E, Montréal, QC H2R 1S7, Canada | (438) 380-8699

## Cru & Apéro

**Charcuterie de la mer 2 personnes / Seafood Charcuterie Board for 2** 0,00 \$

Sélection de poissonnaille maison / Palomar's signature seacuterie selection.

**Charcuterie de la mer 4 personnes / Seafood Charcuterie Board fo 4** 0,00 \$

Sélection de poissonnaille maison / Palomar's signature seacuterie selection.

**Tartare de saumon ponzu & clémentine / Salmon Tartare Clementine Ponzu** 0,00 \$

Tartare de saumon, ponzu aux clémentines, avocat, furikake maison / Salmon tartare, clementine ponzu, avocado and house furikake

**Tartare de thon teriyaki / Tuna Tartare Teriyaki** 0,00 \$

Thon cru, teriyaki au yuzu, concombre, avocat / Tuna tartare, yuzu teriyaki, cucumber, avocados

**Huîtres / Oysters x6** 0,00 \$

Huîtres fraîches du marché, servies sur glace avec citron et mignonette maison / Fresh market oysters on ice with lemon and house mignonette

**Huîtres / Oysters x12** 0,00 \$

Huîtres fraîches du marché, servies sur glace avec citron et mignonette maison / Fresh market oysters on ice with lemon and house mignonette

**Huîtres / Oysters x24** 0,00 \$

Huîtres fraîches du marché, servies sur glace avec citron et mignonette maison / Fresh market oysters on ice with lemon and house mignonette

## Menu Palomar

### Plateau de fruit de mer 2 personnes / Seafood Platter for 2

0,00 \$

Un plateau de fruits de mer : huitres, crevettes et palourde dressés / Seafood platter : oysters, shrimps and dressed clams

### Plateau de fruit de mer 4 personnes / Seafood Platter for 4

0,00 \$

Un plateau de fruits de mer : huitres, crevettes et palourde dressés / Seafood platter : oysters, shrimps and dressed clams

## Sandwich

### Sandwich d'aiglefin frit croustillant / Crispy Fried Haddock hoagie

CA\$17.00

Aiglefin frit croustillant, provolone fondant, sauce gribiche maison et légumes marinés / Crispy fried haddock with melted provolone, house gribiche sauce, and marinated vegetables

### Bagel de saumon fumé « smoke meat » / Smoked Salmon "Smoke Meat" Bagel CA\$17.00

Bagel au saumon fumé façon smoke meat, oignon rouge, poivrons rôtis et cream cheese au raifort-miso / Smoke meat style smoked salmon, red onion, roasted peppers, and horseradish-miso cream cheese

### Po'Boy de crevettes croustillantes / Crispy Shrimp Po' Boy

CA\$17.00

Crevettes croustillantes assaisonnées cajun, laitue, tomates, cornichons et mayo épicée / Crispy Cajun-seasoned shrimp with lettuce, tomato, pickles, and Palomar spicy mayo

### Sandwich d'espadon & parmesan / Swordfish Parm hoagie

CA\$17.00

Espadon pané croustillant, sauce tomate, provolone fondant et pesto marin / Crispy breaded swordfish with tomato sauce, melted provolone and sea pesto

### Sandwich de mortadelle de saumon / Salmon Mortadella hoagie

CA\$17.00

Mortadelle de saumon maison, provolone, légumes grillés et mayo pistache-miso / House salmon mortadella with provolone, roasted vegetables, and pistachio-miso mayo

### Sandwich saucisse du moment - chorizo de saumon / Seasonal Sausage hoagie CA\$17.00

Hoagie de saucisse artisanale, poivrons grillés et provolone - cette semaine chorizo de saumon et romesco / Artisan sausage hoagie with grilled peppers and provolone - this week's salmon chorizo and romesco

## Menu Palomar

---

### **Bagel aux courgettes grillées & labneh / Grilled Zucchini & labneh Bagel** **CA\$17.00**

Antipasto de courgettes grillées, tomates fraîches, poivrons rôtis et cream cheese au citron confit  
/ Grilled zucchini antipasto, tomatoes, roasted peppers, lemon confit cream cheese

---

### **Bagel de gravlax de saumon / House Gravlax Salmon Bagel** **CA\$17.00**

Bagel au gravlax de saumon maison, concombre, fenouil, oignons rouge et câpres, cream cheese aux herbes  
/ House salmon gravlax bagel, cucumber, fennel, red onions and capers, herb cream cheese

---

## **Bols & Salades**

### **Poke de ceviche de crevettes / Shrimp Ceviche Poke** **CA\$22.00**

Crevettes rouges façon aguachile verde, servies sur riz avec avocat et concombre / Argentinian red shrimp aguachile verde over rice with avocado and crisp cucumber

---

### **Poke de thon teriyaki yuzu / Yuzu Teriyaki Tuna Poke** **CA\$22.00**

Thon cru en dés, riz, avocat, concombre-wakame et glaçage teriyaki au yuzu / Diced raw tuna over rice with avocado, cucumber-wakame, and yuzu teriyaki glaze

---

### **Poke de saumon citronné / Citrus Salmon Poke** **CA\$22.00**

Saumon cru mariné au miso-citron, servi sur riz avec avocat, edamame, tomates confites et furikake croustillant / Lemon-miso cured salmon over rice with avocado, edamame, confit tomatoes, and crispy furikake

---

### **Niçoise au thon / Tuna Niçoise** **CA\$22.00**

Salade niçoise classique avec thon saisi, pommes de terre, œuf, haricots verts et salicorne / Classic Niçoise salad with seared tuna, potatoes, egg, green beans, and sea beans

---

### **Bol de saumon & quinoa / Salmon & Quinoa Bowl** **CA\$22.00**

Saumon fumé chaud effiloché sur quinoa et kale, avec avocat, agrumes et labneh citronné / Flaked hot-smoked salmon over quinoa and kale with avocado, citrus, and lemony labneh

---

### **Bol vegan aux algues / Vegan Seaweed Bowl** **CA\$22.00**

Quinoa et kale avec avocat, edamame, concombre et antipasto de rapini aux algues / Quinoa and kale with avocado, edamame, cucumber, and rapini-seaweed antipasto

---

## Soupes repas

### Tom yum de homard / Lobster Tom Yum

CA\$22.00

Soupe thaï épicée-sure au bouillon de homard, nouilles de riz, légumes et herbes fraîches / Thai spicy-sour soup with lobster broth, rice noodles, vegetables, and fresh herbs

### Pho de thon / Tuna Pho

CA\$22.00

Bouillon clair parfumé au thon, nouilles de riz, légumes, herbes fraîches et boulettes de thon maison / Fragrant clear tuna broth with rice noodles, vegetables, fresh herbs, and house-made tuna meatballs

### Ramen de saumon / Salmon Ramen

CA\$22.00

Bouillon miso riche au saumon, nouilles ramen, épinards, champignons et ouf mariné / Rich salmon miso broth with ramen noodles, spinach, mushrooms, and marinated egg

## Classiques cuits

### Fish & chips - Schnitzel d'espadon croustillant / Fish & Chips - Crispy Swordfish Schnitzel

Schnitzel d'espadon croustillant, frites dorées et sauce gribiche maison / Crispy swordfish schnitzel with golden fries and house gribiche sauce

### Thon grillé teriyaki / Teriyaki Grilled Tuna

CA\$24.00

Thon grillé laqué au teriyaki, servi avec bulgur au miso, rapini aux algues et pickles sésame / Teriyaki-glazed grilled tuna with miso bulgur, rapini with seaweed, and sesame pickles

### Saumon grillé, gremolata / Grilled Salmon Gremolata

CA\$23.00

Filet de saumon grillé, gremolata citron-persil, servi avec riz et salade de concombre-wakame / Grilled salmon fillet with lemon-parsley gremolata, served with rice and cucumber-wakame salad

### Espadon grillé, sauce vierge / Grilled Swordfish

CA\$24.00

Espadon grillé, sauce vierge aux herbes fraîches, servi avec quinoa et antipasto de haricots verts / Grilled swordfish with fresh herb vierge sauce, served with quinoa and green bean antipasto

### Fish & chips - aiglefin pané classique / Fish & Chips - Classic Breaded Haddock

CA\$19.00

Aiglefin pané doré, frites croustillantes et sauce gribiche maison / Golden breaded haddock with crispy fries and house gribiche sauce

### Accompagnements

#### Haricots grillés antipasto / Grilled Bean Antipasto

CA\$8.00

Haricots verts grillés façon antipasto méditerranéen / Grilled green beans in Mediterranean antipasto style

---

#### Salade César / Caesar Salad

CA\$8.00

Laitue romaine, parmesan, croûtons anchois et vinaigrette César / Crisp romaine with parmesan, croutons, anchovies and Caesar dressing

---

#### Salade de betteraves & pommes / Beet & Apple Salad

CA\$8.00

Betteraves rôties et pommes fraîches, vinaigrette soya et pommegrenade / Roasted beets and fresh apples with soy pomegranate dressing

---

#### Salade de concombres & wakame / Cucumber Wakame Salad

CA\$8.00

Concombre frais et wakame marinés, vinaigrette légère au sésame / Fresh cucumber and wakame salad with light sesame dressing

---

#### Boulgour au miso & labneh / Miso Bulgur & Labneh

CA\$8.00

Boulgour au miso avec pignons grillés et labneh crémeux / Miso bulgur with toasted pine nuts and creamy labneh

---

#### Frites croustillantes / Crispy Fries

CA\$8.00

Frites dorées et croustillantes, sel de mer, aïoli / Golden crispy fries, sea salt aïoli

---

### Boissons

#### Coca cola

CA\$5.00

---

#### Coca Light

CA\$5.00

---

## Menu Palomar

---

**Eska Eau Plate** **CA\$2.50**

---

**Fin Soda Aperitivo Spritz** **CA\$7.00**

---

**Fin Soda Camerise** **CA\$7.00**

---

**Fin Soda Verveine Collins** **CA\$7.00**

---

**Ginger ale** **CA\$5.00**

---

**Montellier Eau Gazéifiée** **CA\$2.50**

---

**Pur Kombucha Curcuma Gingembre** **CA\$7.00**

---

**Pur Kombucha Fraise Cardamome** **CA\$7.00**

---

**Pur Kombucha Pomme Chai** **CA\$7.00**

---

## Menu Palomar

---

Sprite

CA\$5.00

---

Tonic

CA\$5.00

---

Zamalek Hibiscus

CA\$5.00

---

Zamalek Thé & Citron

CA\$5.00

---

A'siciliana Aranciata

CA\$5.00

---

A'siciliana Limonata

CA\$5.00

---