



Menu

CAFEDEN

6576 Boul St-Laurent, Montréal QC H2S 3C6, Canada | (514) 419-1589

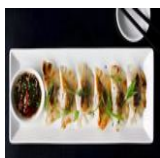
Most Ordered



Dessert du moment / Dessert of the Moment

CA\$8.00

Crème glacée frite, enrobée de céréals, pépites de choco skor, coco rôti et coulis de caramel. / Fried ice cream, coated with cereals, chocolate skor chips, roasted coconut and caramel coulis.



Gyozas / Porc

CA\$14.00

Porc et ciboulette. / Pork and chives.



Bánh bao

CA\$12.00

Pain vapeur moelleux à la farine de blé et de maïs, farci de porc rôti ou de bouf effiloché. Doux, savoureux et fondant. / Steamed buns made with wheat and corn flour, filled with roasted pork or shredded beef. Soft, savoury, and comforting.



Soupe Wonton / Wonton Soup

CA\$19.00

Bouillon de poulet riche et aromatique avec boulettes de porc, vermicelles et légumes frais. Réconfortante et pleine de saveurs. / A rich chicken broth with pork dumplings, rice noodles, and fresh vegetables. Comforting and full of flavour.



Cánh gà

CA\$18.00

Ailes de poulet caramélisées au miel et à la sauce soya, Aussi offertes avec sriracha yuzu pour une touche plus audacieuse. / Caramelized chicken wings glazed with honey and soy sauce, crispy on the outside, tender inside. Also available with yuzu sriracha for a bolder twist.



Rouleaux frits / Fried Rolls

CA\$11.00

Rouleaux croustillants farcis de porc et de légumes frais, servis avec un duo de sauces: cocktail et mayo au basilic thaï. / Crispy rolls filled with pork and fresh vegetables, served with a duo of sauces: cocktail and Thai basil mayo.



Tataki de Bouf / Beef Tataki

CA\$19.00

Fines tranches de bouf saisies avec gingembre, sriracha et citron, servies avec roquette et croustilles de taro. / Thinly seared beef slices with ginger, sriracha, and lime, served with arugula and crispy taro chips.

Menu CAFEDEN



Cá tuy?t chien

CA\$13.00

Rouleaux frits à la morue marinée au curcuma et à l'aneth, accompagnés d'une sauce tartare maison façon Cafeden. / Cod rolls marinated in turmeric and dill, lightly fried and served with CaféDen's signature tartar sauce.



G?i d?u hu

CA\$13.00

Tofu soyeux servi avec une vinaigrette d'agrumes, du chili rôti et des graines de citrouille croquantes. / Silky tofu served with a citrus vinaigrette, roasted chili, and crunchy pumpkin seeds. Fresh, soft, and refined.



Lomo Saltadito

CA\$26.00

Filet mignon sauté à feu vif avec oignons rouges, tomates et pommes de terre croustillantes, relevé d'huile de sésame. / AA beef tenderloin sautéed with red onions, tomatoes, and crispy potatoes, finished with sesame oil and soy sauce.

Entrées / Starters



Cá tuy?t chien

CA\$13.00

Rouleaux frits à la morue marinée au curcuma et à l'aneth, accompagnés d'une sauce tartare maison façon Cafeden. / Cod rolls marinated in turmeric and dill, lightly fried and served with CaféDen's signature tartar sauce.



G?i d?u hu

CA\$13.00

Tofu soyeux servi avec une vinaigrette d'agrumes, du chili rôti et des graines de citrouille croquantes. / Silky tofu served with a citrus vinaigrette, roasted chili, and crunchy pumpkin seeds. Fresh, soft, and refined.



Calmars Frits / Fried Calamari

CA\$15.00

Anneaux de calmars dorés à la perfection, Servis avec un duo de sauces: cocktail et mayo au basilic thaï. / Perfectly golden calamari rings, crispy on the outside and tender within, served with our signature cocktail and Thai basil mayo



Palta Rellena

CA\$12.00

Avocat mûr coupé en deux et garni d'un mélange de poulet ou de thon effiloché, de légumes cuits et d'une touche de mayo. / Half an avocado filled with shredded chicken or tuna, mixed with cooked vegetables and a touch of mayonnaise.



Causita

CA\$13.00

Purée de pomme de terre jaune assaisonnée de piment jaune, de citron et d'huile, farcie de thon et d'avocat. / Yellow potato purée seasoned with yellow chili, lime, and olive oil, layered with tuna and avocado.

Menu CAFEDEN



Yuca Frits / Fried Yuca

CA\$14.00

Morceaux de manioc dorés lentement jusqu'à devenir croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, accompagnés d'une salade fraîche d'oignons et de tomates. / Golden yuca pieces, crispy outside and soft inside, paired with a refreshing tomato and onion salad.



Papa a la Huancaína

CA\$14.00

Pommes de terre tendres nappées d'une sauce crémeuse au fromage et au piment jaune, relevée d'une touche d'ail et d'oignon. / Tender potatoes coated in a creamy, slightly spicy sauce made with cheese, yellow chili, garlic, and onion.



Rouleaux frits / Fried Rolls

CA\$11.00

Rouleaux croustillants farcis de porc et de légumes frais, servis avec un duo de sauces: cocktail et mayo au basilic thaï. / Crispy rolls filled with pork and fresh vegetables, served with a duo of sauces: cocktail and Thai basil mayo.



Tamal

CA\$9.00

Masa tendre farcie de porc, enveloppée dans des feuilles de maïs et cuite à la vapeur pour préserver son arôme. / Soft corn dough filled with seasoned pork, wrapped in corn husks, and steamed to capture its comforting aroma.

Soupes / Soups



Soupe Wonton / Wonton Soup

CA\$19.00

Bouillon de poulet riche et aromatique avec boulettes de porc, vermicelles et légumes frais. Réconfortante et pleine de saveurs. / A rich chicken broth with pork dumplings, rice noodles, and fresh vegetables. Comforting and full of flavour.



Pho bò

CA\$19.00

Soupe tonkinoise classique au bouillon de boeuf, agrémentée d'herbes, d'épices et de nouilles de riz. / Classic tonkinese beef soup with aromatic broth, herbs, spices, and rice noodles. Light, fragrant, and deeply satisfying.

Mini Mix PhoWon

CA\$16.00

La combinaison parfaite: mini Pho et mini Wonton réunis dans un seul bol pour une expérience doublement réconfortante. / The perfect fusion: a combination of mini Pho and mini Wonton in one bowl for a double dose of comfort.

Chupe de Camarones

CA\$23.00

Soupe épaisse et crémeuse à base de crevettes d'eau douce, de lait et d'épices. Un câlin marin dans chaque cuillerée. / A creamy, hearty soup made with freshwater shrimp, milk, and spices. A warm, ocean-scented embrace in every spoonful.

Menu CAFEDEN

Le PhoWon Grand

CA\$25.00

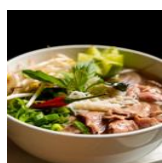
Grande portion combinée de Pho et Wonton, pour les véritables amoureux du bouillon et des herbes aromatiques. / A large bowl combining Pho and Wonton, for true lovers of aromatic broth and herbs.



Mini Wonton

CA\$14.00

Version légère de la soupe Wonton traditionnelle, idéale pour éveiller l'appétit. / A lighter portion of our traditional Wonton soup, ideal as a starter.



Mini Pho Bo

CA\$14.00

Portion réduite de la soupe Pho classique: réconfortante, simple et savoureuse. / A smaller version of the classic Pho. Simple, heartwarming, and delicious.

Viandes / Meats



Cánh gà

CA\$18.00

Ailes de poulet caramélisées au miel et à la sauce soya, Aussi offertes avec sriracha yuzu pour une touche plus audacieuse. / Caramelized chicken wings glazed with honey and soy sauce, crispy on the outside, tender inside. Also available with yuzu sriracha for a bolder twist.

Chaufa Tofu / Tofu Chaufa

CA\$20.00

Version végétarienne avec tofu mariné, légumes frais et sauce soya. Léger, harmonieux et plein de caractère. / Vegetarian version with marinated tofu, fresh vegetables, and soy sauce. Light, wholesome, and full of flavour.



Tallarín Saltadito - Pollo

CA\$23.00

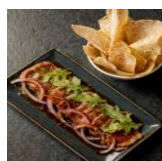
Nouilles sautées au poulet, oignons et poivrons, enrobées d'une sauce soya légèrement grillée. / Wok-fried noodles with chicken, onions, tomatoes, and peppers, tossed in a light soy glaze.



Lomo Saltadito

CA\$26.00

Filet mignon sauté à feu vif avec oignons rouges, tomates et pommes de terre croustillantes, relevé d'huile de sésame. / AA beef tenderloin sautéed with red onions, tomatoes, and crispy potatoes, finished with sesame oil and soy sauce.

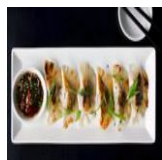


Tataki de Bouf / Beef Tataki

CA\$19.00

Fines tranches de bouf saisies avec gingembre, sriracha et citron, servies avec roquette et croustilles de taro. / Thinly seared beef slices with ginger, sriracha, and lime, served with arugula and crispy taro chips.

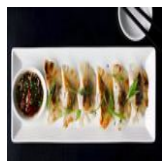
Menu CAFEDEN



Gyozas (6)

Dumplings dorés en forme de demi-lune, farcis de porc et de ciboulette, servis avec la sauce maison de CafeDen / Golden half-moon dumplings filled with pork and chives, served with CafeDen's house dipping sauce

CA\$14.00



Gyozas (8)

Dumplings dorés en demi-lune, garnis de porc et de ciboulette, servis avec la sauce signature de CafeDen / Golden half-moon dumplings filled with pork and chives, served with CafeDen's house dipping sauce

CA\$17.00

Shrimp Chaufa

Peruvian-style fried rice with shrimp, vegetables, and house soy sauce. Aromatic, rich, and perfectly balanced. / Peruvian-style fried rice with shrimp, vegetables, and house soy sauce. Aromatic, rich, and perfectly balanced.

CA\$23.00

Lomo Saltadito de Pollo

Poulet mariné sauté avec oignons et tomates, servi avec frites et riz blanc. Confortant, savoureux et simple à aimer. / Marinated chicken sautéed with onions and tomatoes, served with fries and white rice. Comforting, savoury, and simply irresistible.

CA\$23.00



Bò nuong

Bouf mariné à la sauce soya, poire asiatique et gingembre, servi avec riz jasmin et salade verte. Un classique vietnamien raffiné. / Beef marinated with soy sauce, Asian pear, and ginger, served with jasmine rice and a fresh salad. A refined Vietnamese classic.

CA\$25.00



Tallarín Saltadito - Carne

Nouilles sautées au wok avec morceaux de bouf, oignons et tomates, relevées d'une touche de sésame. / Wok-fried noodles with beef, onions, and tomatoes, enhanced with a touch of sesame. Vibrant and balanced.

CA\$26.00



Bánh bao

Pain vapeur moelleux à la farine de blé et de maïs, farci de porc rôti ou de bouf effiloché. Doux, savoureux et fondant. / Steamed buns made with wheat and corn flour, filled with roasted pork or shredded beef. Soft, savoury, and comforting.

CA\$12.00



Won Ton Frits / Fried Wontons

Petites bouchées dorées à base de pâte farcie au porc, servies avec une sauce de la maison. / Crispy pork-filled wontons, served with house sauce. A perfect contrast between crunch and tenderness.

CA\$14.00

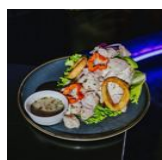
Fruits de Mer / Seafood



Tôm xiên nướng

CA\$23.00

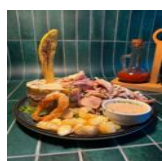
Deux brochettes de crevettes grillées, réduction de soya et vinaigre de riz, servies avec salade de chou et riz jasmin. / Two grilled shrimp skewers glazed with soy reduction and rice vinegar, served with cabbage salad and jasmine rice.



Cevichito

CA\$25.00

Fish and shrimp marinated in lime juice, with red onion and coriander. Fresh, tangy, and irresistible. / Poisson et crevettes mariné au jus de lime, avec oignon rouge et coriandre. Frais, acidulé et irrésistible.



Causa Acevichada

CA\$28.00

Purée de pommes de terre jaunes au thon, accompagnée de poisson mariné au jus de citron. / Yellow potato purée with tuna, topped with citrus-marinated fish. Smooth texture, bright acidity, and a refined presentation.



Jalea Spéciale / Jalea Especial

CA\$35.00

Assortiment frit de poisson, calmars et crevettes avec yuca dorée, servi avec une salade d'oignons et de tomates. / A crispy seafood medley of fish, calamari, and shrimp, served with golden-fried yuca and a fresh onion and tomato salad.



Crudo de Thon / Tuna Crudo

CA\$18.00

Thon frais mariné dans une vinaigrette à la coriandre, au concombre et au jalapeño mariné, avec une touche de nuoc-mâm. / Fresh tuna marinated in a coriander, cucumber, and pickled jalapeño vinaigrette with a hint of "nuoc mam".

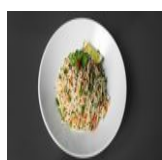


Leche de Tigre

CA\$19.25

Bouillon froid de poisson au citron, ail, gingembre, piment et coriandre. / Chilled fish broth with lime, garlic, ginger, chili, and coriander. Bold, zesty, and revitalizing.

Salades Et Légumes / Salads/Vegetables



Salade de Papaye / Papaya Salad

CA\$18.00

Papaye verte, carottes et daikon marinés dans une vinaigrette "nuoc mâm", citron vert et arachides grillées. / Green papaya, carrots, and daikon marinated in "nuoc mam" vinaigrette, with lime and toasted peanuts.



Légumes du Moment / Seasonal Vegetables

CA\$13.00

Chou-fleur rôti nappé de la sauce maison CafeDen, garni d'oignons caramélisés, de graines de tournesol grillées, de coriandre et de sésame. / Roasted cauliflower drizzled with CaféDen's house sauce, caramelized onions, toasted sunflower seeds, coriander, and sesame.

Dessert

Crème Volteada

CA\$5.50

Flan péruvien à la texture soyeuse, nappé d'un caramel doré. Élégant, doux et inoubliable. / Peruvian-style flan with a silky texture, topped with golden caramel. Elegant, smooth, and unforgettable.



Dessert du moment / Dessert of the Moment

CA\$8.00

Crème glacée frite, enrobée de céréals, pépites de choco skor, coco rôti et coulis de caramel. / Fried ice cream, coated with cereals, chocolate skor chips, roasted coconut and caramel coulis.

Alfajor

CA\$5.50

Deux sablés fins unis par un cour fondant de dulce de leche. Délicat, sucré et réconfortant/Two delicate shortbread cookies joined by creamy dulce de leche. Sweet, nostalgic, and refined.

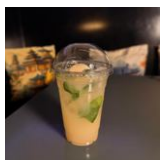
Jus/Juices



Jus de mangue tropicale/ Tropical Mango Juice

CA\$7.99

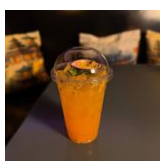
Un jus de mangue onctueux et naturellement sucré, aux saveurs tropicales riches, parfaitement mélangé pour une expérience rafraîchissante. / Smooth and naturally sweet mango juice with a rich tropical flavor, blended to perfection for a creamy and refreshing experience.



Jus de litchi premium/ Premium Lychee Juice

CA\$8.99

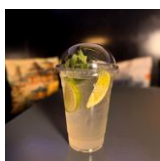
Un jus de litchi délicat et aromatique, avec une douceur florale légère pour une saveur unique et rafraîchissante. / Delicate and aromatic lychee juice with a light floral sweetness, offering a unique and refreshing taste.



Jus de fruit de la passion tropical/Tropical Passion Fruit Juice

CA\$8.99

Un jus rafraîchissant et vibrant à base de fruit de la passion, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, avec une touche de menthe fraîche. / A refreshing and vibrant juice made with real passion fruit, perfectly balanced between sweet and tangy, topped with fresh mint for a tropical finish.



Limonade

CA\$7.49

Freshly squeezed lemonade, crisp and refreshing with the perfect balance of citrus and sweetness/ Une limonade fraîchement pressée, vive et rafraîchissante, parfaitement équilibrée entre acidité et douceur.

Jus d'ananas frais/ Fresh Pineapple Juice

CA\$7.99

Un jus d'ananas frais, juteux et éclatant, offrant un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur acidulée / Bright and juicy pineapple blended into a refreshing drink with a perfect balance of sweetness and citrus freshness.

Menu CAFEDEN

Soda

Coca-cola

CA\$3.00

Classic, refreshing soda with a timeless taste.

Thé glacé

CA\$3.00

Iced tea, known as thé glacé, typically features brewed tea served chilled.

À manger / To Eat



Gyozas / Porc

CA\$14.00

Porc et ciboulette. / Pork and chives.
