



Menu

Pistachio

1221 Rue Mackay, Montréal QC H3G 2H5, Canada | (514) 898-7165

Most Ordered



Cheese cake au Pistache

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake topped with a pistachio glaze and sprinkled with crushed pistachios.



Strawberry Dubai Chocolat

CA\$15.50

Un mélange gourmand de pistache onctueuse, de Nutella fondant, de fraises fraîches et de knafeh croustillant. A decadent mix of creamy pistachio, rich Nutella, fresh strawberries, and crispy knafeh.



Trompe oeil au mangue

CA\$15.50

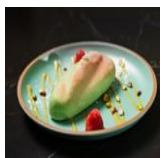
Dessert en forme de mangue, composé d'une mousse et d'un gâteau garnis de vrais morceaux de mangue, recouvert d'une fine coque en chocolat. A realistic mango-shaped dessert made of mousse and cake, filled with real mango pieces and covered in a thin chocolate shell.



Trompe Loeil au Framboise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil à la framboise, garni de mousse légère, de gâteau moelleux et de véritables framboises à l'intérieur. Raspberry illusion dessert with creamy mousse, soft cake, and real raspberries inside.



Trompe Loeil au pistache

CA\$15.50

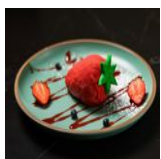
Dessert trompe-l'œil à la pistache, garni de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Pistachio illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.



1 Ousmalieh dessert

CA\$5.00

Crispy kataifi nests filled with creamy pudding, topped with assorted nuts and a sprinkle of crushed pistachios.



Trompe Loeil au Fraise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil à la fraise, garni de mousse fruitée, de vraies fraises à l'intérieur et d'un fond de gâteau moelleux. Strawberry illusion dessert with fruity mousse, real strawberries inside, and a soft cake base.

Menu Pistachio



Trompe Loeil au citron

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil au citron, avec du vrai citron à l'intérieur, de la mousse et un gâteau moelleux. Lemon illusion dessert with real lemon inside, mousse, and soft cake.



Trompe loeil Arachide

CA\$14.99

Une illusion de cacahuète renfermant une mousse à l'arachide et un cœur fondant au caramel. A peanut illusion with creamy peanut mousse and a soft caramel center.



Crepe Sushi

CA\$15.50

Mini-crêpes roulées façon sushi, garnies de fraises fraîches, de bananes et de Nutella fondant. Mini crêpes rolled like sushi, filled with fresh strawberries, bananas, and Nutella.

Trompe Loeil



Trompe oeil au mangue

CA\$15.50

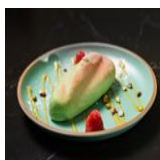
Dessert en forme de mangue, composé d'une mousse et d'un gâteau garnis de vrais morceaux de mangue, recouvert d'une fine coque en chocolat. A realistic mango-shaped dessert made of mousse and cake, filled with real mango pieces and covered in a thin chocolate shell.



trompe loeil à la noisette

CA\$14.99

n dessert en forme de vraie noisette, garni d'une mousse pralinée onctueuse et d'un cœur de gâteau moelleux à la noisette. Riche, croustillant et élégamment gourmand. a dessert shaped like a real hazelnut, filled with smooth praline mousse and a soft hazelnut cake center. Rich, crunchy, and beautifully indulgent.



Trompe Loeil au pistache

CA\$15.50

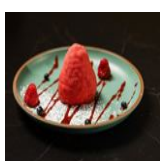
Dessert trompe-l'œil à la pistache, garni de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Pistachio illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.



Trompe Loeil au Fraise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil à la fraise, garni de mousse fruitée, de vraies fraises à l'intérieur et d'un fond de gâteau moelleux. Strawberry illusion dessert with fruity mousse, real strawberries inside, and a soft cake base.



Trompe Loeil au Framboise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil à la framboise, garni de mousse légère, de gâteau moelleux et de véritables framboises à l'intérieur. Raspberry illusion dessert with creamy mousse, soft cake, and real raspberries inside.

Menu Pistachio



Trompe Loeil de Poir

CA\$15.00

Dessert en forme de poire, composé d'une mousse légère à la poire et d'un gâteau moelleux, garni de vrais morceaux de poire et recouvert d'une fine coque en chocolat blanc. A pear-shaped dessert made of light pear mousse and soft cake, filled with real pear pieces and covered in a thin white chocolate shell.



Trompe Loeil au citron

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil au citron, avec du vrai citron à l'intérieur, de la mousse et un gâteau moelleux. Lemon illusion dessert with real lemon inside, mousse, and soft cake.



Trompe Loeil au Cacao

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil au chocolat, garni de mousse légère et d'une fine couche de gâteau. Chocolate illusion dessert filled with airy mousse and a soft cake layer.



Trompe Loeil au Ananas

CA\$14.99

Un dessert en illusion d'ananas, garni d'une mousse exotique et d'un cœur fruité. A pineapple illusion dessert filled with tropical mousse and a fruity center.



Trompe Loeil au Cafe

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil au café, rempli de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Coffee illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.



Trompe loeil Pacane-Walnut

CA\$15.00

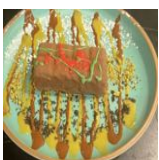
Smooth chocolate shell resembling a pecan, encasing a walnut-flavored filling, surrounded by whole pecans.



Trompe loeil Banane

CA\$15.00

A crepe shaped like a banana, featuring a realistic yellow exterior with a chocolate-dipped end, creating a playful visual twist.



Trompe Loeil Black Dubai Chocolate

CA\$14.99

Rich black Dubai chocolate with vibrant red and green accents, garnished with crushed pistachios and drizzled with chocolate and yellow sauces.



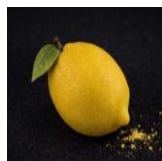
Trompe loeil Arachide

CA\$14.99

Une illusion de cacahuète renfermant une mousse à l'arachide et un cœur fondant au caramel. A peanut illusion with creamy peanut mousse and a soft caramel center.

Menu Pistachio

Pate d'amande



Pate d'amande au Citron

Smooth almond paste infused with zesty lemon essence.

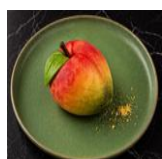
CA\$8.00



Pate d'amande au Mandarine

Almond paste shaped like a mandarin, showcasing intricate detailing and vibrant color.

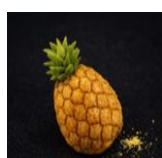
CA\$8.00



Pate amande au Peche

Almond paste shaped like a peach, featuring a realistic texture and vibrant colors, with a decorative leaf and stem.

CA\$8.00



Pate d'amande aux Ananas

Pineapple-shaped almond paste, intricately crafted with a textured surface, resembling a miniature fruit sculpture.

CA\$8.00



Pate d'amande aux Cactus

Sweet almond paste delicately shaped and textured to resemble a cactus, offering a unique visual appeal and a subtle nutty flavor.

CA\$8.00

Chimney Cake



Chimney Cake au Chocolate Dubai

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Fourré de pistache onctueuse, Nutella fondant, fraises fraîches et knafeh croustillant.

2 for CA\$23.00



Chimney Cake au Oreo et Nutella

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Un roulé chaud et croustillant garni de Nutella fondant, enrôlé avec des brisures d'Oreo.

2 for CA\$20.00



Chimney Cake au Pistache

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Fourré de crème pistache, nappé de pistaches concassées.

2 for CA\$20.00

Menu Pistachio



Chimney Cake au Lotus

2 for CA\$20.00

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Fourré de crème de Lotus et sauce au caramel.



Chimney Cake au Chocolate Dubai

CA\$18.00

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Fourré de pistache onctueuse, Nutella fondant, fraises fraîches et knafeh croustillant.



Chimney Cake au Sucre et Cannelle

CA\$13.50

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Cheese Cake



Cheese Cake Chocolate Dubai Knafeh

2 for CA\$15.00

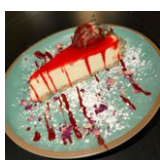
Creamy cheesecake layered with chocolate, topped with a pistachio drizzle, and a crispy knafeh base.



Cheesecake Baklava et pistache

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with flaky baklava, topped with crunchy pistachios.



Cheese Cake au Fraise

2 for CA\$13.50

Rich cheesecake topped with strawberry glaze and a sprinkle of crushed pistachios.



Cheese cake au Pistache

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake topped with a pistachio glaze and sprinkled with crushed pistachios.



Cheese cake au Lotus

2 for CA\$14.50

Creamy cheesecake with a lotus biscuit crust, topped with crushed lotus biscuits and a drizzle of caramel sauce.

Menu Pistachio

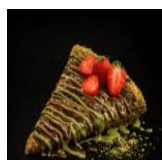
Crêpes



Crepe Pistachio Royale

CA\$16.50

rêpe fine et moelleuse garnie d'une crème pistache onctueuse, éclats de pistaches grillées et touche sucrée gourmande. Un vrai luxe en bouche. a soft, delicate crêpe filled with smooth pistachio cream, topped with roasted pistachio pieces and a rich sweet finish. Pure indulgence.



Crepe Strawberry Dubai chocolat

CA\$20.00

Delicate crêpe topped with rich chocolate drizzle, vibrant green sauce, and fresh strawberries.



Crepe Sushi

CA\$15.50

Mini-crêpes roulées façon sushi, garnies de fraises fraîches, de bananes et de Nutella fondant. Mini crêpes rolled like sushi, filled with fresh strawberries, bananas, and Nutella.



Crepe Fettuccine

CA\$15.00

Crêpes fines découpées façon pâtes, mélangées à des fraises fraîches, des bananes et du Nutella fondant. Thin crêpes cut like pasta, mixed with fresh strawberries, bananas, and rich Nutella.

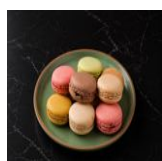
Dessert



Knafeh

CA\$16.00

pâtisserie orientale chaude composée de cheveux d'ange croustillants et d'un cœur de fromage fondant, arrosée d'un sirop parfumé. Un classique gourmand et réconfortant. a warm Middle Eastern pastry made with crispy shredded phyllo and a soft, melty cheese center, topped with fragrant sweet syrup. A comforting, indulgent classic.



4 Marcaron

CA\$10.00

Delicate almond meringue cookies with a smooth filling, available in assorted flavors.



Gateau Tiramisu au pistache

CA\$10.50

Layers of mascarpone cream and coffee-soaked cake, topped with pistachio glaze and crushed pistachios.



Tiramisu Cup

CA\$17.00

Layers of coffee-soaked sponge cake and mascarpone cream, topped with cocoa powder.

Menu Pistachio



Strawberry Dubai Chocolat

CA\$15.50

Un mélange gourmand de pistache onctueuse, de Nutella fondant, de fraises fraîches et de knafeh croustillant. A decadent mix of creamy pistachio, rich Nutella, fresh strawberries, and crispy knafeh.



1 Biscuits Sablé

2 for CA\$6.50

Delicate shortbread biscuits with assorted fillings, including fruit preserves and nut toppings, offering a variety of textures and flavors.

Pancakes



Pancake Nutella Bomb

CA\$15.50

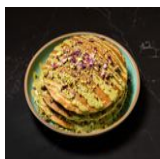
Pancakes moelleux servis avec du sirop d'érable pur pour une douceur canadienne authentique. Fluffy pancakes served with pure maple syrup for a sweet Canadian classic.



Pancake Delice d'erable

CA\$14.50

pancakes moelleux servis avec une généreuse sauce au vrai sirop d'érable, beurre fondant et touche sucrée parfaite. Un classique canadien réinventé. fluffy pancakes topped with real maple syrup, melting butter, and a perfectly sweet finish. A Canadian classic reimagined.



Pancake Reve de Pistache

CA\$16.00

Pancake à la pistache garni de crème, nappé de sauce à la pistache et saupoudré de pistaches concassées.

Baklava



1 Baklava Asawer au Pistache

CA\$12.50

Delicate pastry filled with pistachio, topped with crushed nuts and a hint of rose petals.



1 Ousmalieh dessert

CA\$5.00

Crispy kataifi nests filled with creamy pudding, topped with assorted nuts and a sprinkle of crushed pistachios.



Mammoul au Pistache

CA\$6.00

Pâtisserie orientale traditionnelle, sablé fourré à la pistache. Traditional Middle Eastern shortbread filled with pistachio.

Menu Pistachio



Doigts de Baklava aux amandes

CA\$4.00

Crisp, flaky pastry filled with sweet almond mixture, lightly dusted with powdered sugar and garnished with delicate rose petals.



1 Mammoul au dattes

CA\$6.00

Biscuit traditionnel du Moyen-Orient, fourré à la pâte de dattes. Traditional Middle Eastern cookie filled with soft date paste



Triangle Baklava Turc

CA\$12.50

Baklava turque doré et croustillant, généreusement garni de pistaches concassées. Servi avec un filet de sirop parfumé qui sublime la douceur orientale de ce dessert traditionnel.



Mammoul au Pacane

CA\$5.00

Sweet pastry filled with pecans, dusted with powdered sugar.



Petit Triangle Baklava

CA\$5.00

Layers of flaky pastry filled with finely chopped nuts and sweetened with honey.



Pistachio Baklava Finger

CA\$13.00

Layers of flaky pastry filled with finely chopped pistachios, lightly sweetened, and garnished with a dusting of powdered sugar and crushed pistachios.

Croissants



Croissant au fromage

2 for CA\$15.50

Croissant feuilleté garni et nappé de fromage fondant. Flaky croissant filled and topped with melted cheese.



Croissant Folie Chocolaté

2 for CA\$16.00

Croissant feuilleté et beurré, garni de Nutella fondant et servi chaud pour une douceur chocolat-noisette. Flaky, buttery croissant filled with smooth Nutella and served warm for a rich, chocolate-hazelnut delight.

Menu Pistachio



Croissant Explosion Pistache

2 for CA\$16.50

Croissant feuilleté garni de crème à la pistache et décoré de pistaches concassées.
Flaky croissant filled with pistachio cream and topped with crushed pistachios.

Waffle



Waffle Caramel Lotus

CA\$16.00

Gaufre chaude garnie de Lotus Biscoff, nappée de caramel et d'un croquant sucré.
Warm waffle topped with Lotus Biscoff, caramel drizzle, and a sweet crunch.



Waffle Plaisir pistache

CA\$16.00

Gaufre chaude garnie d'une crème à la pistache onctueuse, de noisettes croquantes et d'un filet sucré. Warm waffle topped with creamy pistachio spread, crunchy nuts, and sweet drizzle.

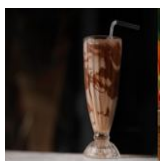


Waffle Fleur Belge

CA\$15.00

Gaufre dorée à la belge, décorée de pétales floraux et d'un coulis fruité. Golden Belgian waffle decorated with floral petals and a fruity drizzle.

Cocktails



Milkshake Nutella

CA\$9.80

Milkshake ultra crémeux mélangé au vrai Nutella, avec une texture riche et un goût chocolat-noisette irrésistible. Gourmand du début à la fin. an ultra-creamy milkshake blended with real Nutella for a rich, irresistible chocolate-hazelnut flavor. Pure indulgence in every sip.



Water

CA\$2.00

Clear, refreshing bottled water.



Pistachio Milkshake

CA\$9.99

un lait frappé crémeux à la vraie pistache, mélangé à notre crème signature pour une texture riche et un goût authentique. Frais, onctueux et ultra gourmand. a creamy milkshake made with real pistachio and our signature pistachio cream for a rich texture and authentic flavor. Fresh, smooth, and irresistibly indulgent.



Milkshake Lotus Caramel

CA\$9.80

Milkshake onctueux mélangé au biscuit Lotus et au caramel pour une saveur douce et gourmande. Smooth milkshake blended with Lotus Biscoff and caramel for a rich, sweet flavor.

Menu Pistachio

Boissons



Matcha Glacé

Matcha-infused iced beverage with a choice of oat milk or regular milk.

CA\$9.00



Cafe Glace

Café froid onctueux, offert en saveurs pistache, caramel, chocolat ou vanille. Iced coffee blended to perfection, available in pistachio, caramel, chocolate, or vanilla flavors.

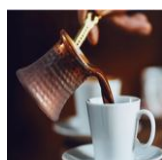
CA\$5.50



Chocolat chaud

Rich and creamy blend of cocoa and milk, garnished with dark chocolate pieces and cocoa powder.

CA\$5.50



Cafe Turc

Rich, dark coffee brewed in a traditional Turkish style.

CA\$5.00



Cappuccino

Classic espresso with steamed milk, topped with a layer of frothy foam.

CA\$5.50



Matcha Chaud

Warm matcha drink with choice of oat milk or regular milk.

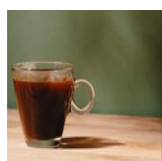
CA\$9.00



Pistachio Latte chaude

Creamy latte infused with pistachio essence, topped with a sprinkle of crushed pistachios.

CA\$6.50



Americano

Rich espresso diluted with hot water, offering a smooth and robust coffee experience.

CA\$5.50

Menu Pistachio



Espresso

Rich, concentrated coffee with a robust flavor, featuring a double shot of finely ground espresso beans.

CA\$5.50



The

Aromatic French tea with a rich amber hue, accompanied by fresh mint leaves.

CA\$5.00



Pistachio Latte froide

Creamy coffee latte blended with pistachio essence, topped with crushed pistachios.

CA\$6.50



Cafe Latte

Espresso onctueux avec lait chaud, offert en saveurs Pistache, Caramel, Chocolat ou Vanille. Smooth espresso with steamed milk, available in Pistachio, Caramel, Chocolate, or Vanilla flavors.

CA\$5.80
