



Menu

Pistachio

3672 Boul Saint-laurent, Montréal, QC H2X 2V4, Canada | (514) 844-0745

Most Ordered



Cheesecake Baklava

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with crisp phyllo pastry, topped with crushed pistachios.



Croissant Folie Chocolaté

2 for CA\$15.00

Croissant feuilleté et beurré, garni de Nutella fondant et servi chaud pour une douceur chocolat-noisette.



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.



Strawberry Dubai Chocolat cup

CA\$15.50

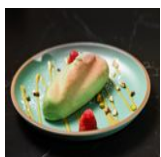
Un mélange gourmand de pistache onctueuse, de Nutella fondant, de fraises fraîches et de knafeh croustillant. A decadent mix of creamy pistachio, rich Nutella, fresh strawberries, and crispy knafeh.



Trompe Loeil au Framboise

CA\$15.00

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.



Trompe Loeil au citron

CA\$15.00

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.

Menu Pistachio



Trompe Loeil au Fraise

CA\$15.00

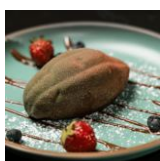
Dessert trompe-l'oil à la fraise, garni de mousse fruitée, de vraies fraises à l'intérieur et d'un fond de gâteau moelleux. Strawberry illusion dessert with fruity mousse, real strawberries inside, and a soft cake base.



Trompe loeil Arachide

CA\$15.50

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



Trompe Loeil au Cacao

CA\$15.00

Dessert trompe-l'oil 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



Trompe oeil au mangue

CA\$15.50

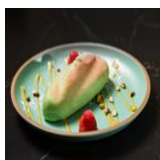
Dessert en forme de mangue, composé d'une mousse et d'un gâteau garnis de vrais morceaux de mangue, recouvert d'une fine coque en chocolat. A realistic mango-shaped dessert made of mousse and cake, filled with real mango pieces and covered in a thin chocolate shell.



Trompe Loeil au Fraise

CA\$15.00

Dessert trompe-l'oil 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 pistache

CA\$15.50

Dessert trompe-l'oil 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 Framboise

CA\$15.00

Dessert trompe-l'oil 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.

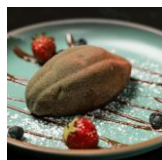


Trompe Loeil de Poir

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.

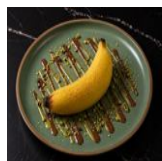
Menu Pistachio



Trompe Loeil au Cacao

CA\$15.00

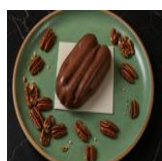
Dessert trompe-l'oil au chocolat, garni de mousse légère et d'une fine couche de gâteau. Chocolate illusion dessert filled with airy mousse and a soft cake layer.



Trompe loeil Banane

CA\$15.00

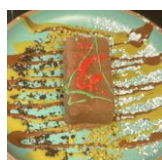
A banana-shaped crepe dessert with a realistic appearance, garnished with fresh raspberries and a drizzle of sauce.



Trompe loeil Pacane - Walnut

CA\$15.00

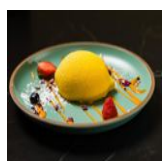
A walnut-shaped dessert crafted from chocolate, surrounded by scattered pecans for a nutty accent.



Trompe Loeil Black Dubai Chocolat

CA\$15.00

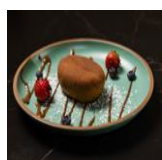
Un bijou chocolaté inspiré de Dubaï, mêlant ganache fondante et pate de pistache.



Trompe Loeil au citron

CA\$15.00

Dessert trompe-l'oil 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 Cafe

CA\$15.00

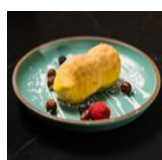
Dessert trompe-l'oil au café, rempli de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Coffee illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.



Trompe Loeil au Ananas

CA\$15.00

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



Trompe loeil Arachide

CA\$15.00

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



Dessert trompe loeil à la noisette

CA\$15.00

Dessert trompe-l'oil à la noisette, garni de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Hazelnut illusion dessert with smooth mousse and a soft cake layer.

Menu Pistachio

Pate d'amande



Pate d'amande au Pistache

CA\$8.50

Finely crafted almond paste with a hint of pistachio, shaped to resemble a realistic pistachio nut.



Pate d'amande Aux fraises

CA\$8.00

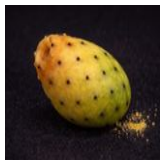
Sweet almond paste shaped like a strawberry, featuring a vibrant red color with a textured surface and green leaf detail.



Pate d'amande Ananas

CA\$8.00

A delicate almond paste shaped like a pineapple, featuring intricate details and a vibrant green top.



Pate d'amande au Cactus

CA\$8.00

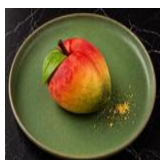
Sweet almond paste shaped like a cactus fruit, featuring a smooth texture and delicate almond flavor.



Pate d'amande au Citron

CA\$8.00

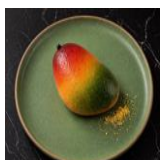
Smooth almond paste infused with lemon essence, offering a subtle citrus aroma and nutty texture.



Pate d'amande Au Peche

CA\$8.00

Almond paste shaped like a peach, featuring a realistic appearance with a leaf detail.



Pate d'amande Mangue

CA\$8.00

A marzipan creation shaped like a mango, featuring a colorful gradient of red, yellow, and green, with a dusting of yellow powder.

Crepes

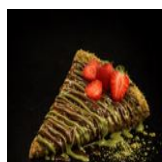


Crepe Sushi

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.

Menu Pistachio



Crepe Strawberry Dubai chocolat

CA\$20.00

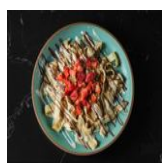
Rich chocolate-filled crepe topped with fresh strawberries and drizzled with chocolate and matcha sauce.



Crepe Pistachio Royale

CA\$16.50

Crêpe délicate garnie de crème à la pistache, surmontée de pistaches concassées pour une touche royale. Delicate crêpe filled with pistachio cream, topped with crushed pistachios for a royal touch.



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.

Chimney Cake



Chimney Cake au Oreo et Nutella

CA\$14.00

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.



Chimney Cake au Pistache

CA\$14.00

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.



Chimney Cake au Sucre et Cannelle

CA\$12.50

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



Chimney Cake au Lotus

CA\$14.00

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.

Menu Pistachio

Pancakes



Pancake Reve de Pistache

CA\$15.50

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



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 nappés de sirop d'érable Fluffy pancakes topped with maple syrup

Waffle



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 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.

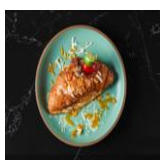
Croissants



Croissant Folie Chocolaté

2 for CA\$15.00

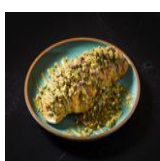
Croissant feuilleté et beurré, garni de Nutella fondant et servi chaud pour une douceur chocolat-noisette.



Croissant au fromage - Cheese Croissant

CA\$10.00

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



Croissant Explosion Pistache

CA\$12.00

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

Menu Pistachio

Baklava



Mammoul au Pacane

CA\$5.00

Rich, buttery pastry filled with pecans, dusted with powdered sugar.



Mammoul au Pistache

CA\$6.00

Maamoul traditionnel farci à la pistache, délicatement sablé et parfumé.
Traditional maamoul filled with pistachios, delicately crumbly and fragrant.



1 Ousmalieh Dessert

CA\$5.00

Crispy kataifi nests filled with creamy pudding, topped with assorted nuts and garnished with rose petals.



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



1 Doigts de Baklava aux amandes

CA\$5.50

Crisp layers of pastry filled with chopped almonds and sweet syrup.



Baklava Asawer

CA\$12.50

Delicate layers of pastry filled with nuts and drizzled with syrup, garnished with crushed pistachios and rose petals.



Baklava triangle aux Amandes

CA\$7.50

Layers of flaky pastry filled with almonds, drizzled with a sweet glaze.



Petit Triangle Baklava

CA\$5.50

Layers of flaky pastry filled with finely ground nuts and honey, cut into a small triangle.

Menu Pistachio



Pistachio Baklava Finger

CA\$13.00

Crispy phyllo dough enveloping a rich pistachio filling, garnished with powdered sugar and crushed pistachios.

Dessert



4 Marcaron

CA\$10.00

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



1 Biscuit Sablé

2 for CA\$6.50

Biscuit sablé artisanal, délicatement croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Préparé avec du beurre de qualité pour une saveur riche et authentique. Parfait pour accompagner un café. Classic French-style butter shortbread cookie. Lightly crisp on the outside and tender on the inside, made with quality butter for a rich, delicate flavor. Perfect with coffee



1 Pistachio Knafeh Cornet

CA\$4.00

Crispy pastry cone filled with finely ground pistachio mixture, offering a nutty and sweet experience.



Tiramisu Cup

CA\$17.00

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



Strawberry Dubai Chocolat cup

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.



Knafeh

CA\$16.00

Pâtisserie croustillante au fromage doux, imbibée de sirop et garnie de pistaches. Crispy shredded pastry filled with sweet cheese, soaked in syrup, and topped with pistachios.

Boissons



Pistachio Latte froide

CA\$8.00

Latte glacé au pistache, doux et rafraîchissant, préparé avec un espresso riche, du lait froid et une touche de pistache pour une saveur onctueuse et équilibrée. Refreshing pistachio iced latte made with rich espresso, cold milk, and a smooth pistachio flavor. Creamy, well-balanced

Menu Pistachio



Matcha Froid

Chilled matcha beverage with choice of oat milk or regular milk.

CA\$9.00



Iced Tea

Refreshing blend of black tea with lemon slices and mint leaves.

CA\$7.50



Pistachio Latte chaude

Latte chaud onctueux au pistache, préparé avec espresso et lait chaud. Creamy hot pistachio latte made with espresso and steamed milk.

CA\$7.30



Chocolat chaud

Chocolat chaud onctueux préparé avec du lait. Creamy hot chocolate made with milk.

CA\$6.00



The

Options of red, herbal, or green infusions.

CA\$5.00



Water

Clear, refreshing bottled water.

CA\$2.00



Cafe Latte

Espresso with steamed milk. Flavor options like chocolate, pistachio, vanilla, caramel, or plain. Choose oat or regular milk.

CA\$5.80



Cafe Turc

Rich, dark coffee brewed in a traditional Turkish style, offering a bold and aromatic experience.

CA\$5.00



Cappuccino

Cappuccino classique préparé avec un espresso riche et une mousse de lait onctueuse.

CA\$5.80

Menu Pistachio



Espresso Double

Rich and concentrated coffee with a velvety crema, made from finely ground beans for a robust flavor.

CA\$5.50



Espresso Simple

Rich, concentrated coffee with a smooth crema layer on top, offering a robust flavor profile.

CA\$4.50



Matcha chaud

Warm drink with matcha and choice of oat 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\$5.80

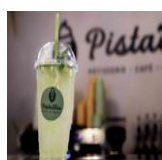


Americano

Café noir Black coffee

CA\$5.50

Cocktails



Mojito Citron

Jus de citron fraîchement pressé, naturel et rafraîchissant. Freshly squeezed lemon juice, natural and refreshing.

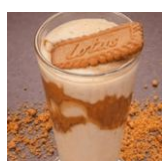
CA\$9.00



Smoothie Pistache

Milkshake onctueux au pistache, préparé avec du lait et une glace crémeuse pour une texture riche, fraîche et gourmande. Creamy pistachio milkshake made with milk and smooth ice cream for a rich, refreshing, and indulgent drink.

CA\$9.80



Milkshake Lotus Caramel

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.

CA\$9.95

Menu Pistachio

Creme Glace



Gateau Glace Chocolat avec genoise

CA\$12.90

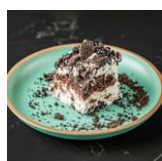
Génoise moelleuse à la vanille garnie d'une crème onctueuse au pistache. Soft vanilla sponge cake filled with creamy pistachio flavor.



Gateau Glace Lotus avec genoise

CA\$12.90

Génoise moelleuse à la vanille garnie d'une crème onctueuse au pistache. Soft vanilla sponge cake filled with creamy pistachio flavor.



Gateau Glace Oreo avec genoise

CA\$12.90

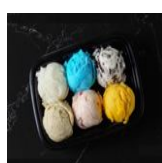
Génoise moelleuse à la vanille garnie d'une crème onctueuse au pistache. Soft vanilla sponge cake filled with creamy pistachio flavor.



Gateau Glace Pistache avec genoise

CA\$13.50

Génoise moelleuse à la vanille garnie d'une crème onctueuse au pistache. Soft vanilla sponge cake filled with creamy pistachio flavor.



12 boule de crème glacé variées (Mixtes)

CA\$39.50

6 boule de crème glacé de votre choix



waffle cone

CA\$1.00

Crispy, golden waffle cone with a classic grid pattern, perfect for holding your favorite ice cream flavors.



Cup de Creme Glace

CA\$6.95

Une sorte de crème Glacé de votre choix



6 boule de crème glacé variées (Mixtes)

CA\$25.00

A selection of six assorted ice cream scoops featuring various flavors, offering a diverse taste experience.

Menu Pistachio

Gateau



Gateau Tiramisu au pistache

CA\$10.50

Layers of creamy mascarpone with pistachio flavor, dusted with crumbled biscuits, and a hint of espresso.

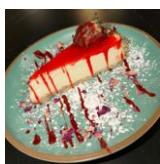
Cheese Cake



Cheesecake Baklava

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with crisp phyllo pastry, topped with crushed pistachios.



Cheese Cake aux Fraises

2 for CA\$14.00

A creamy cheesecake topped with vibrant strawberry sauce and a fresh strawberry, garnished with powdered sugar and rose petals.



Cheese Cake au chocolat Dubai Knafeh

CA\$15.00

Rich cheesecake topped with a layer of sweet, crispy knafeh, drizzled with smooth chocolate.



Cheese Cake au Pistache

2 for CA\$15.00

Pistachio-infused cheesecake with a creamy texture, topped with crushed pistachios and drizzled with a light glaze.



Cheese Cake au Lotus

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with a Lotus Biscoff spread, topped with a Lotus biscuit, and dusted with powdered sugar.
