



Menu

FUSION DES SAVEURS

9051 Rte Sir-Wilfrid-Laurier, Mirabel QC J7N 1L6, Canada | (450) 412-1010

Most Ordered



Poulet parmigiano / Chicken Parmigiana

CA\$33.00

Escalope de poulet panée, sauce tomate et mozzarella. / Breaded chicken escalope, tomato sauce and mozzarella.



Fettuccine Fusion des Saveurs

CA\$28.00

Crème, pesto, poulet, champignons, épinards, tomate séchées et échalotes. / Cream, pesto, chicken, mushrooms, spinach, sun-dried tomatoes and shallots.



Potage du jour / Soup of the Day

CA\$6.00

House-made soup, changing daily. Ask your server for today's selection.



Linguine Pescatore

CA\$36.00

Sauce tomate, échalotes, crevettes, moules, palourdes et pétoncles. / Tomato sauce, shallots, shrimp, mussels, clams and scallops.

Poutine Filet Mignon

CA\$28.00

Fries topped with tender filet mignon, cheese curds, and rich beef gravy.

Lasagne classique / Classic Lasagna

CA\$27.00

Couches de pâtes, sauce à la viande, sauce béchamel et mozzarella fondu. / Layers of pasta, meat sauce, bechamel sauce and melted mozzarella.

Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

CA\$9.00

Chocolate mousse made from semi-sweet dark chocolate, typically garnished with fresh whipped cream and berries.

Menu FUSION DES SAVEURS

Gâteau au fromage à la pistache / Pistachio Cheesecake

CA\$9.00

Creamy pistachio cheesecake with a sweet pistachio coulis, generously garnished with finely chopped pistachios.

Pain à l'ail / Garlic Bread

CA\$6.00

Toasted bread with a generous spread of garlic butter.

Boule d'arancini / Arancini Ball

CA\$18.00

3 boules de risotto panées, farcies aux champignons et d'épinards et sauce gorgonzola rosé. / 3 breaded risotto balls, stuffed with mushrooms and spinach and rosé gorgonzola sauce.

Pour débiter / Starters

Calamari Fritti

CA\$20.00

Lightly fried calamari typically served with marinara sauce and a wedge of lemon.

Escargots à l'ail / Garlic Snails

CA\$12.00

Garlic snails: Typically prepared with garlic butter and herbs, often served with bread.

Bruschetta

CA\$12.00

Crostini, tomates, oignon, basilic frais, fromage grana padano et balsamique. / Crostini, tomatoes, onion, fresh basil, grana padano cheese and balsamic.

Bruschetta aux fruits de mer / Seafood Bruschetta

CA\$20.00

Crostini et fruits de mer mariné. / Crostini and marinated seafood.

Boule d'arancini / Arancini Ball

CA\$18.00

3 boules de risotto panées, farcies aux champignons et d'épinards et sauce gorgonzola rosé. / 3 breaded risotto balls, stuffed with mushrooms and spinach and rosé gorgonzola sauce.

Menu FUSION DES SAVEURS

Soupe à l'oignon

CA\$14.00

Caramelized onions in a rich beef broth, topped with toasted croutons and melted Swiss cheese.

Bruschetta caprese

CA\$15.00

Tomates, pesto, oignons rouges, basilic frais, huile d'olive, glaçage balsamique et mozzarella fraîche sur crostinis.

Crosti nordique

CA\$19.00

Crostinis grillés tartiné de fromage Philadelphia garnis de saumon fumé, câpres et oignons rouges.

Cocktail de crevettes

CA\$20.00

Crevettes roses décortiquées, sucrose croquante et sauce cocktail maison citronnée.

Carpaccio de bœuf

CA\$24.00

Fines tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de parmesan, câpres, filet de citron, huile d'olive et poivre

Bruschetta légumes grillés et thon / Grilled Vegetables and Tuna Bruschetta

CA\$14.00

Crostini, légumes grillés, thon et huile d'olive. / Crostini, grilled vegetables, tuna and olive oil.

Caponata

CA\$12.00

Crostini, aubergines, légumes sautés, câpres et fromage de chèvre. / Crostini, eggplant, sautéed vegetables, capers and goat cheese.

Boulette de viande / Meatball

CA\$18.00

3 boulettes de viande faites maison, sauce tomate et mousse de ricotta. / 3 homemade meatballs, tomato sauce and ricotta mousse.

Bisque de homard

CA\$18.00

A smooth and creamy lobster bisque, typically enriched with sherry and fresh cream, offering a rich and savory start.

Menu FUSION DES SAVEURS

Bâtonnets de courgettes crostillants

CA\$16.00

Crisp zucchini sticks typically coated with a garlic, onion, and Romano cheese batter.

Crostinis de poulpe gratinés

CA\$23.00

Crostinis, tranches de poulpe grillées nappées d'une crème fondante à la mozzarella.



Potage du jour / Soup of the Day

CA\$6.00

House-made soup, changing daily. Ask your server for today's selection.

Pain à l'ail / Garlic Bread

CA\$6.00

Toasted bread with a generous spread of garlic butter.

Salades / Salads



Salade fraise et fromage de chèvre / Strawberry and Goat Cheese Salad

CA\$18.00

Laitue mixée, fraises, fromage de chèvre, noix de pécan, oignon rouge, graines de citrouille et vinaigrette fraise. / Mixed lettuce, strawberries, goat cheese, pecan nuts, red onion, pumpkin seeds and strawberry dressing.



Salade de betteraves et pommes / Beetroot and Apple Salad

CA\$17.00

Roquette, pommes vertes, betteraves, carottes et vinaigrette italienne. / Arugula, green apples, beets, carrots and Italian dressing.

Salade jardinière / Garden Salad

CA\$12.00

Laitue mixte, tomates cerises, concombres et vinaigrette au fromage bleu Salade fraise et fromage de chèvre

Salade de pieuvre méditerranéenne / Mediterranean Octopus Salad

CA\$28.00

Tentacules de pieuvre grillés, roquette, pommes de terre et carottes pochées, huile d'olive citronnée

Menu FUSION DES SAVEURS

Salade César / Cesar Salad

CA\$17.00

Laitue, bacon de canard, croûtons, parmesan et sauce César maison, garnie avec de filets d'anchois

Salade caprese / Caprese Salad

CA\$17.00

Mozzarella fraîche tranchée, tomate, basilic et huile d'olive. / Sliced fresh mozzarella, tomato, basil and olive oil.

Poutines

Poutine à l'italienne / Italian Poutine

CA\$20.00

Fries topped with cheese curds, marinara sauce, and meatballs, finished with a sprinkle of parmigiano reggiano.

Poutine canard confit / Duck Confit Poutine

CA\$24.00

Fries topped with cheese curds, tender duck confit, and rich gravy.

Poutine aux fruits de mer avec sauce bisque

CA\$28.00

Fries topped with cheese curds, seafood medley including lobster and shrimp, and finished with a creamy bisque sauce.

Poutine à la saucisse italienne

CA\$24.00

Fries topped with cheese curds, Italian sausage, and a rich sauce, typically enhanced with additional savory elements.

Poutine nature / Plain Poutine

CA\$17.00

Fries, cheese curds, and poutine sauce.

Poutine Filet Mignon

CA\$28.00

Fries topped with tender filet mignon, cheese curds, and rich beef gravy.

Menu FUSION DES SAVEURS

Pâtes / Pasta

Spaguetti carbonara

CA\$27.00

À l'italienne, sans crème : bacon canard croustillant, pecorino, ouf et poivre noir.

Fettuccini Alfredo

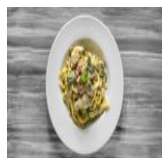
CA\$23.00

Crème, beurre et parmesan. / Cream, butter and parmesan.

Fettuccine Nastaba

CA\$28.00

Saumon fumé, crème, poivre noir concassé et échalotes. / Smoked salmon, cream, cracked black pepper and shallots.



Fettuccine Fusion des Saveurs

CA\$28.00

Crème, pesto, poulet, champignons, épinards, tomate séchées et échalotes. / Cream, pesto, chicken, mushrooms, spinach, sun-dried tomatoes and shallots.

Penne Arrabiata

CA\$21.00

Sauce tomate épicée. / Spicy tomato sauce.

Penne Romanoff

CA\$23.00

Sauce rosée, poivre noir concassé et échalotes, flambé à la vodka. / Rosé sauce, cracked black pepper and shallots, flambéed with vodka.

Penne Primavera

CA\$25.00

Légumes frais, crème et pesto. / Fresh vegetables, cream and pesto.

Linguine Diabolo

CA\$33.00

Sauce rosée épicée, crevettes et épinards. / Spicy rosé sauce, shrimp and spinach.

Menu FUSION DES SAVEURS



Linguine Pescatore

CA\$36.00

Sauce tomate, échalotes, crevettes, moules, palourdes et pétoncles. / Tomato sauce, shallots, shrimp, mussels, clams and scallops.

Gnocchi crémeux au pesto de pistache

CA\$29.00

Gnocchi faites maison, sauce crémeuse, parmesan, pesto de pistache.

Gnocchi Malfatti

CA\$27.00

Ricotta et épinards gnocchi faites maison et sauce rosée. / Ricotta and spinach homemade gnocchi and rosé sauce.

Gnocchi Gorgonzola

CA\$27.00

Gnocchi faites maison, crème, beurre et fromage bleu. / Homemade gnocchi, cream, butter and blue cheese.

Manicotti

CA\$26.00

Farcis de ricotta, fines herbes, sauce rosé et mozzarella fondu. / Stuffed with ricotta, herbs, rosé sauce and melted mozzarella.

Tortellini Rosé

CA\$27.00

Farcis de viande, sauce tomate, crème et parmesan. / Stuffed with meat, tomato sauce, cream and parmesan.



Ravioli au homard / Lobster Ravioli

CA\$45.00

Farci de homard, crème, estragon et échalotes. / Stuffed with lobster, cream, tarragon and shallots.

Lasagne classique / Classic Lasagna

CA\$27.00

Couches de pâtes, sauce à la viande, sauce béchamel et mozzarella fondu. / Layers of pasta, meat sauce, bechamel sauce and melted mozzarella.

Cannoloni

CA\$28.00

Pâtes farcies à la viandes cuite au four avec sauce tomate et béchamel gratinées.

Menu FUSION DES SAVEURS

Spaghetti neri al polpo

CA\$36.00

Spaghetti noirs, tentacules de pieuvre grillés, sauce à l'huile d'olive, ail et parmesan affiné

Penne alla salsiccia

CA\$27.00

Sauce rosée, saucisse italienne et échalotes.

Lasagne aux légumes grillés

CA\$26.00

Couches de pâtes, légumes grillés, sauce tomate, sauce béchamel et mozzarella fondante.

Fettuccine Signature du chef

CA\$29.00

Fettuccine au poulet, cajou et épinards dans une sauce crémeuse, légèrement épicée, avec la touche spéciale du chef.

Spaghetti Napolitano

CA\$18.00

Sauce tomate et basilic. / Tomato sauce and basil.

Spaghetti bolognaise / Spaghetti Bolognese

CA\$23.00

Sauce tomate à la viande. / Tomato sauce with meat.

Risotto

Risotto saumon fumée / Smoked Salmon Risotto

CA\$32.00

Crème, saumon fumée, épinards, estragon et échalotes. / Cream, smoked salmon, spinach, tarragon and shallots.

Risotto Pescatore

CA\$39.00

Sauce rosé, crevettes, moules, palourdes, pétoncles et estragon. / Rosé sauce, shrimps, mussels, clams, scallops and tarragon.

Menu FUSION DES SAVEURS

Risotto au canard confit

CA\$36.00

Sauce crémeuse, canard confit et champignons portobello, avec réduction de balsamique.

Risotto au homard

CA\$46.00

Sauce bisque de homard, chair de homard, estragon, parmesan et épinards, garni d'une queue d'homard.



Risotto poulet / Chicken Risotto

CA\$31.00

Crème, parmesan, poulet, épinard, tomates séchées et champignons. / Cream, parmesan, chicken, spinach, sun-dried tomatoes and mushrooms.

Risotto verdure / Greens Risotto

CA\$26.00

Crème, pesto et légumes frais. / Cream, pesto and fresh vegetables.

Moules et frites / Mussels and French Fries

Moules flamande / Flemish Mussels

CA\$26.00

Vin blanc, poireaux et crème. / White wine, leeks and cream.

Moules dijonnaise / Dijon Mussels

CA\$26.00

Crème, moutarde de Dijon et échalotes. / Cream, Dijon mustard and shallots.

Moules piccata / Piccata Mussels

CA\$26.00

Vin blanc, citron, câpres et beurre. / White wine, lemon, capers and butter.

Moules à l'ail

CA\$26.00

Moules fraîches au vin blanc, ail et échalotes.

Menu FUSION DES SAVEURS

Moules arrabiata / Arrabiata Mussels

CA\$26.00

Sauce tomate épicée. / Spicy tomato sauce.

Moules gorgonzola / Gorgonzola Mussels

CA\$26.00

Sauce crémeuse au fromage bleu. / Creamy blue cheese sauce.

Poulet / Chicken

Poulet florentine / Florentine Chicken

CA\$33.00

Escalope de poulet, champignons, épinards et crème. / Chicken escalope, mushrooms, spinach and cream.

Poulet marsala / Marsala Chicken

CA\$33.00

Escalope de poulet, champignons, échalotes, demi-glace et vin Marsala. / Chicken escalope, mushrooms, shallots, demi-glace and Marsala wine.

Poulet cordon bleu / Chicken Cordon Bleu

CA\$33.00

Escalope de poulet panée, roulée autour de jambon blanc, fromage gruyère, crème et champignons. / Breaded chicken escalope rolled around white ham, gruyere cheese, cream and mushrooms.



Poulet parmigiano / Chicken Parmigiana

CA\$33.00

Escalope de poulet panée, sauce tomate et mozzarella. / Breaded chicken escalope, tomato sauce and mozzarella.

Veau du québec / Quebec Veal

Le veau fusion des saveurs

CA\$44.00

Escalope de veau farcie de chair de homard et mozzarella, puis panée et nappée d'une bisque de homard maison.

Foie de veau / Calf Liver

CA\$36.00

Grillé et avec sauce aux framboises. / Grilled and with raspberry sauce.

Menu FUSION DES SAVEURS

Veau aux champignons / Veal with Mushrooms

CA\$36.00

Escalope de veau, champignon, échalotes et demi-glace. / Veal escalope, mushrooms, shallots and demi-glace.

Veau au poivre / Veal with Pepper

CA\$36.00

Escalope de veau, crème, cognac, poivrons rouges et verts. / Veal escalope, cream, cognac, red and green peppers.

Veau picatta / Picatta Veal

CA\$36.00

Escalope de veau sauce au citron et câpres. / Veal escalope with lemon and caper sauce.

Veau dijonnaise / Dijon Veal

CA\$36.00

Escalope de veau, crème, moutarde de Dijon et échalotes. / Veal escalope, cream, Dijon mustard and shallots.

Canards / Ducks

Magret de canard au sirop d'érable / Duck Breast with Maple Syrup

CA\$36.00

Magrets de canard, échalotes, vinaigre balsamique et sirop d'érable. / Duck breasts, shallots, balsamic vinegar and maple syrup.

Cuisse de canard confit / Duck Leg Confit

CA\$39.00

Deux cuisse de canard confit, nappé d'une sauce porto aux bleuets.

Grillade / Grilled

Carré d'agneau / Rack of Lamb

CA\$55.00

Sauce romarin. / Rosemary sauce.

Jarret d'agneau / Lamb Shank

CA\$45.00

Sauce romarin. / Rosemary sauce.

Menu FUSION DES SAVEURS

Plat royal grillé / Grilled Royal Dish

CA\$220.00

Filet mignon, faux-filet, jarret d'agneau, poitrine de poulet grillé, foie de veau grillé avec 5 sauces. / Filet mignon, ribeye, lamb shank, grilled chicken breast, grilled calf's liver with 5 sauces.

Bavette de bouf (AAA) 8 OZ

CA\$38.00

Sauce au poivre.

Filet mignon (AAA) 8 oz

CA\$55.00

Sauce porto. / Port sauce.

Faux-filet (AAA) 12 oz / Ribeye (AAA) 12 oz

CA\$50.00

Crème et champignons. / Cream and mushrooms.

Fruits de mer / Seafood

Coquille Saint-Jacques

CA\$31.00

Crevettes, pétoncles, champignons, échalotes, crème, parmesan, mozzarella et pain crostini. / Shrimp, scallops, mushrooms, shallots, cream, parmesan, mozzarella and crostini bread.

Crevettes géantes / Giant Shrimp

CA\$46.00

Crème sambuca et ail. / Sambuca and garlic cream.

Queue de homard / Lobster Tail

CA\$48.00

2 queues de homard cuites au four avec votre choix de sauce beurre au citron, à l'ail ou sauce mornay. / 3 lobster tails baked in the oven with your choice of lemon butter sauce, garlic sauce or Mornay sauce.

Plat royal de fruits de mer / Royal Seafood Dish

CA\$280.00

Moules, calamars, crevettes, pétoncles, 2 queues de homard, saumon grillé, filet de sole poêlé et sauce beurre au citron, à l'ail ou sauce mornay. / Mussels, calamari, shrimp, scallops, 2 lobster tails, grilled salmon, pan-fried sole fillet and lemon butter sauce, garlic or mornay sauce.

Menu FUSION DES SAVEURS

Crevettes Sambuca flambées

CA\$32.00

Crevettes flambées à la Sambuca, servies avec une sauce crémeuse maison et parmesan.



Saumon de l'atlantique / Atlantic Salmon

CA\$36.00

Grillé, crème, estragon et câpres. / Grilled, cream, tarragon and capers.

Steak de thon jaune à la moutarde et l'érable

CA\$38.00

Steak de thon jaune grillé, nappé d'une sauce à la moutarde et à l'érable.

Desserts

Panna Cotta

CA\$9.00

Sweetened cooked cream topped with seasonal berry compote and a hint of vanilla.

Gâteau au fromage à la pistache / Pistachio Cheesecake

CA\$9.00

Creamy pistachio cheesecake with a sweet pistachio coulis, generously garnished with finely chopped pistachios.

Cannoli

CA\$9.00

Sans gluten. Crème de ricotta et grains de pistache. / Gluten-free. Ricotta cream and pistachio grains.

Tiramisu

CA\$9.00

Classic Italian dessert made with ladyfingers soaked in coffee, layered with mascarpone cheese and dusted with cocoa.

Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

CA\$9.00

Chocolate mousse made from semi-sweet dark chocolate, typically garnished with fresh whipped cream and berries.

Menu FUSION DES SAVEURS

Brevages / Beverages

Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$3.00

Choice of soft drinks: Cola, Diet Cola, or Lemon-Lime.

Bouteille d'eau / Bottle of Water

CA\$3.00

Pure, still water in a sealed bottle.

Eau pétillante / Sparkling Water

CA\$5.00

Carbonated water, typically bottled, offering a crisp and effervescent experience.

Espresso

CA\$4.00

Rich, flavorful cup of espresso brewed to perfection.

Cappuccino

CA\$5.00

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

Matcha latté / Matcha Latte

CA\$8.00

Matcha latte: Made with authentic matcha powder and steamed milk, this beverage typically includes a slightly sweetened blend for a smooth and balanced taste.

Café / Coffee

CA\$3.00

Rich, aromatic blend brewed to perfection

Thé / Tea

CA\$3.00

Tea made from steeping dried leaves of the Camellia sinensis plant, offering a comforting and aromatic beverage enjoyed for its subtle flavors and soothing properties.

Menu FUSION DES SAVEURS

Cocktails sans alcool / Non-Alcoholic Cocktails

Piña Colada

CA\$8.00

Blended pineapple juice and coconut cream, creating a creamy, tropical non-alcoholic piña colada.

Margarita

CA\$8.00

Fresh lime juice, agave nectar, and a touch of sea salt come together in this non-alcoholic margarita for a refreshing twist.

Sangria

CA\$8.00

A refreshing blend of grape juice, apple juice, orange juice, lemon juice, and soda water typically mixed with fresh fruit.

Virgin Mojito

CA\$8.00

Fresh mint leaves, lime juice, and simple syrup, muddled with soda water and served over ice.

Cocktail au matcha / Matcha Cocktail

CA\$8.00

Matcha cocktail typically includes ceremonial-grade matcha blended with milk or water, creating a smooth, refreshing beverage with a hint of natural sweetness.

Cocktail bleu / Blue Cocktail

CA\$8.00

Blue cocktail: A vibrant blend of blue curaçao, lime juice, and soda water, typically includes a hint of agave nectar for sweetness.

Daiquiri aux fraises / Strawberry Daiquiri

CA\$8.00

Strawberry puree, lime juice, and a hint of sugar blended for a refreshing non-alcoholic cocktail.

Bloody César / Bloody Caesar

CA\$8.00

Clamato juice, tomato juice, hot sauce, Worcestershire sauce, and spices, creating a savory and tangy non-alcoholic cocktail inspired by the classic Bloody Caesar.

Menu FUSION DES SAVEURS

Menu pour enfants / Kid's Menu

Tendres de poulet / Chicken Tenders

CA\$12.00

Poulet pané avec frites. / Breaded chicken with French fries.

Poutine

CA\$10.00

Sauce brune et fromage en grains. / Brown sauce and cheese curds.

Poisson et frites / Fish and Fries

CA\$12.00

Poisson pané avec frites. / Breaded fish with French fries.

Spaghetti

CA\$10.00

Choix de sauce tomate ou à la viande ou à la crème. / Choice of tomato, meat or cream sauce.

Penne

CA\$10.00

Choix de sauce tomate ou à la viande ou à la crème. / Choice of tomato, meat or cream sauce.
