



Menu

Chez Oly Nelly

1235 Montée Du Moulin, Laval QC H7A 3V6, Canada | (450) 936-1321

Most Ordered



Mostrito

Riz frit, 1/4 poulet à la "Braise" et frites. / Fried rice, 1/4 grilled chicken and fries.

CA\$24.50



Lomo Saltado

Lamelles de bouf sautées avec de l'oignon rouge, des tomates servis avec riz blanc et des frites. / Beef strips sautéed with red onion, tomatoes served with white rice and fries.

CA\$28.00



Fettuccine a la Huancaína y Lomo Saltado

Fettuccine mélangé dans une sauce huancaína crémeuse avec du lomo saltado tendre, des poivrons et de la patate douce. / Fettuccine tossed in a creamy huancaína sauce with tender lomo saltado. Peppers and sweet potato).

CA\$27.50



Inca Kola 2L

CA\$9.50



Trio Marino

Ceviche, jalea marina et arroz c/mariscos. / Ceviche, jalea marina and arroz c/mariscos.

CA\$45.00



Duo Chalaco

Ceviche et jalea marina. / Ceviche and Jalea marina.

CA\$34.00

Poulet Entier

Poulet entier servi avec frites salade et sauces.

CA\$57.00

Menu Chez Oly Nelly

Cuisse de poulet / Chicken Thigh

CA\$20.00

Cuisse de poulet tendre et juteuse. / Tender and juicy chicken thigh.

Tres leches

CA\$9.75

Velvety three-milk cake, soaked and sweetened for a decadent dessert experience.

Calmars frits / Fried Calamari

CA\$20.00

Calmars panés et frits servi avec sauce tartare maison. / Stuffed and fried squids served with homemade tartar sauce.

Entrées / Appetizers

Calmars frits / Fried Calamari

CA\$20.00

Calmars panés et frits servi avec sauce tartare maison. / Stuffed and fried squids served with homemade tartar sauce.

Yuquitas Fritas

CA\$9.25

Maniocs frits servi avec sauce. / Fried cassava served with sauce.

Causa Acevichada

CA\$19.00

Un délice péruvien avec des couches de pommes de terre, garni de fruits de mer à la ceviche pour un départ rafraîchissant. / A peruvian delight with layers of potato, topped with ceviche-style seafood for a refreshing start.

Papa a la huancaína

CA\$12.50

Pomme de terres bouillies nappées d'une sauce au fromage et "Aji amarillo". / Boiled potatoes topped with a cheese sauce and "Aji Amarillo".

Causa de Atún

CA\$12.00

Purée citronnée et pimentée, farcie avec thon. / Lemony and spicy mash, stuffed with tuna.

Fruits de mer / Seafood



Trio Marino

Ceviche, jalea marina et arroz c/mariscos. / Ceviche, jalea marina and arroz c/ mariscos.

CA\$45.00



Duo Chalaco

Ceviche et jalea marina. / Ceviche and Jalea marina.

CA\$34.00

Fileté de Pescado

Filet de poisson frit servi avec riz, manioc frit et salade maison. / Fried fish fillet served with rice, fried cassava and house salad.

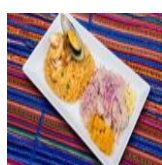
CA\$25.00



Ceviche Mixto

Poisson et fruits de mer marinés au "Lait de tigre" (limette, oignons, coriandre, piments et patate douce). / Fish and seafood marinated in "tiger's milk" (lime, onions, coriander, peppers and sweet potato).

CA\$30.00



Duo Limeño

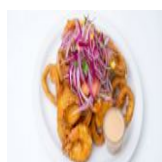
Ceviche et arroz c/ mariscos. / Ceviche and arroz with mariscos

CA\$35.00

Ceviche de pescado / Fish Ceviche

Poisson mariné au lait de tigre" (limettes, oignons, coriandre. Piment et patate douce). / Fish marinated in "Tiger's milk" (limes, onions, coriander, chilli and sweet potato).

CA\$29.00



Jalea Marina

Beignets de poisson et fruits de mer frits, manioc et oignons rouge marinés. / Fried fish and seafood fritters, cassava and marinated red onions.

CA\$32.00



Arroz c/ Marisco

Riz aromatisé rempli des fruits de mer. / Flavored rice filled with seafood.

CA\$27.00

Mets typiques / Typical Dishes



Mostrito

Riz frit, 1/4 poulet à la "Braise" et frites. / Fried rice, 1/4 grilled chicken and fries.

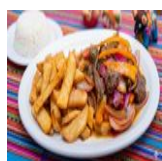
CA\$24.50



Fettuccine a la Huancaína y Lomo Saltado

Fettuccine mélangé dans une sauce huancaína crémeuse avec du lomo saltado tendre, des poivrons et de la patate douce. / Fettuccine tossed in a creamy huancaína sauce with tender lomo saltado. Peppers and sweet potato).

CA\$27.50



Lomo Saltado

Lamelles de bouf sautées avec de l'oignon rouge, des tomates servis avec riz blanc et des frites. / Beef strips sautéed with red onion, tomatoes served with white rice and fries.

CA\$28.00

Pollos à la brasa / Grilled Chicken

Poulet Entier

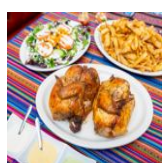
Poulet entier servi avec frites, salade et sauces.

CA\$57.00

Cuisse de poulet / Chicken Thigh

Cuisse de poulet tendre et juteuse. / Tender and juicy chicken thigh.

CA\$20.00



Combo Poulet entier + inca kola

Poulet entier servi avec frites, salade, sauces et inca kola 2l.

CA\$68.00

Poitrine de poulet / Chicken Breast

CA\$22.00

Demi poulet / Half Chicken

Demi-poulet tendre et juteux, grillé à la perfection. / Tender and juicy half chicken, grilled to perfection.

CA\$33.00

Desserts



Alfajores

Biscuits au dulce de leche. / Dulce de leche cookies.

CA\$4.25

Tres leches

Velvety three-milk cake, soaked and sweetened for a decadent dessert experience.

CA\$9.75

Sauces Extra

Kit sauce

CA\$8.00

Mayonnaise 4 oz

CA\$4.00

Sauce picante 2 oz / Spicy Sauce 2 Oz

Sauce épicée pour ajouter du piquant à votre repas. / Spicy sauce to add a kick to your meal.

CA\$2.50

Huacatay 4 oz

Sauce huacatay et un condiment à la menthe noire péruvienne. / Huacatay sauce and a peruvian black mint condiment.

CA\$4.00

Liqueurs / Liquors



Inca Kola 2L

CA\$9.50