



Menu

Eggspectation - Maisonneuve

1313 Boulevard De Maisonneuve O, Montréal, QC H3G | (514) 842-3447

Breuvages / Beverages

Jus d'orange fraîchement pressé / Freshly Squeezed Orange Juice 9,00 \$

Freshly squeezed orange juice, perfect for a refreshing start.

Jus de pomme / Apple Juice 7,00 \$

Freshly squeezed apple juice.

Jus de pampleousse fraîchement pressé / Freshly Squeezed Grapefruit Juice 9,00 \$

Freshly squeezed juice from grapefruit.

Jus de canneberge / Cranberry Juice 7,00 \$

Freshly squeezed juice made from cranberries.

Jus de tomate / Tomato Juice 7,00 \$

Freshly squeezed juice made from ripe tomatoes.

Lait au chocolat / Chocolate Milk 6,00 \$

Rich and creamy milk infused with chocolate.

Boisson gazeuse / Soft Drink 4,00 \$

Freshly poured soft drink to quench your thirst.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Lait / Milk

5,00 \$

Fresh milk.

Thé glacé / Iced Tea

3,50 \$

Refreshing and thirst-quenching tea served over ice.

Le bar à jus / From The Juice Bar

Feu vert / Green Light

10,00 \$

Épinard bébé avec pomme, menthe, mangue, et gingembre frais. / Baby spinach with apple, mint, mango, and fresh ginger.

Tentation tropicale / Tropical Temptation

10,00 \$

Une fusion de mangue, banane, et ananas, le tout mélangé avec du jus d'orange frais pour faire le plein de vitamine c. / A mango, banana, and pineapple blend with fresh orange juice in this taste of the tropics that's packed with vitamin c.

Pagé / Page

10,00 \$

Un accord parfait de banane, fraises, bleuets, framboises, mangue, et ananas, le tout mélangé avec notre jus d'orange fraîchement pressé. Une explosion vitaminée. / A perfect match of banana, strawberries, blueberries, raspberries, mango, and pineapple, all mixed with our freshly squeezed orange juice. A vitamin explosion.

Complètement banane / Completely Banana

10,00 \$

Banane, fraises, bleuets, et yogourt grec 0% avec une touche de miel: un mélange classique qui vous énergisera toute la journée. / Banana, strawberries, blueberries, and Greek yogurt 0% with a touch of honey: a classic mix that will energize all day.

Banane java / Banana Java

10,00 \$

Espresso, lait au chocolat, miel, et banane la combinaison idéale pour propulser votre journée. / Espresso, chocolate milk, honey, and banana the ideal combination to kick start your day.

Préférés / Great Eggspectations

Crêpes superposées / High Rise Pancakes

23,95 \$

Donnez un coup d'envoi majestueux à votre journée avec une enfilade de crêpes entre lesquelles on a ajouté de la saucisse, du bacon et des pommes de terre. Un ouf au miroir là-dessus. / Give your day a majestic start with a string of pancakes, including sausage, bacon, and potatoes. An egg in the mirror above.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Gaufres au poulet / Chicken Waffles

24,95 \$

Célèbres gaufres belges avec du poulet frit babeurre, surmontées d'une salade de roquette arrosée d'une vinaigrette d'huile d'olive légère et de jus de citron. Un plat que vous oublierez pas de sitôt. / Famous Belgian waffles with fried buttermilk chicken, sumontées of a salad of arugula sprinkled with a vinaigrette of light olive oil and lemon juice.

Eggspressif / Eggspectation

33,95 \$

10 oz. Steak et oufs le déjeuner protéiné favori. Un savoureux steak d'entrecôte AAA et deux oufs cuits à votre goût avec pain blanc ou multigrain grillé et pommes de terre à la lyonnaise. / 10 oz. Steak and eggs the favorite protein lunch. A tasty steak steak AAA and two eggs cooked to your taste with grilled white bread or grilled multigrain and Lyonnaise potatoes.

Poutine déjeuner / Breakfast Poutine

20,95 \$

Délicieuses pommes de terre à la lyonnaise avec bacon, saucisses, jambon, fromage en grains, et sauce avec un ouf miroir. / Delicious lyonnaise potatoes with bacon, sausages, ham, cheese curds and sauce with a mirrored egg.

Bagel au saumon fumé / Bagel with Smoked Salmon

23,95 \$

Un bagel montréalais grillé servi avec du saumon sockeye sauvage fumé, du fromage à la crème Philadelphia et la traditionnelle garniture d'oignons rouges et de câpres. / A grilled Montreal bagel served with smoked wild sockeye salmon, Philadelphia cream cheese, and the traditional toppings of red onions and capers.

Bénédictine et bien plus / Benedict and Beyond

Bénédictine au saumon fumé / Smoked Salmon Benedictine

23,95 \$

Deux oufs parfaitement pochés sur du pain grillé multigrain, avec du saumon sockeye sauvage fumé et du fromage à la crème de Philadelphie, garnis de notre célèbre sauce hollandaise, et une pincée d'oignons rouges et de câpres Servi avec nos pommes de terre à la lyonnaise. / Two perfectly poached eggs on multigrain toast, with smoked wild sockeye salmon and Philadelphia cream cheese, topped with our famous hollandaise sauce, and a sprinkle of red onions and capers. Served with our Lyonnaise-style potatoes.

Bénédictine classiques / Classic Egg Benedictine

19,95 \$

Deux oufs parfaitement pochés, sur du jambon fumé et un muffin anglais grillé, garnis de notre célèbre sauce hollandaise et de nos pommes de terre à la lyonnaise. / Two perfectly poached eggs, on smoked ham and a toasted English muffin, topped with our famous hollandaise sauce and our lyonnaise-style potatoes.

Oufs blackstone / Blackstone Eggs

23,95 \$

Oeufs pochés avec sauce hollandaise avec deux oufs parfaitement pochés servis sur un muffin anglais grillé avec tomates grillées, bacon, avocat et un côté de pommes de terre à la lyonnaise. / Poached eggs with hollandaise sauce with two perfectly poached eggs served on toasted English muffin with grilled tomatoes, bacon, avocado and a side of lyonnaise-style potatoes.

Bénédictine au Poulet Nashville/Nashville Chicken Benny

24,95 \$

Filets de poitrine de poulet croustillants trempés dans notre sauce épicée Nashville, accompagnés de deux oufs pochés sur un muffin anglais grillé, avec le tout nappé de sauce hollandaise. / Crispy chicken tenders topped with our spicy Nashville hot sauce with two poached eggs on a toasted English muffin, and our Hollandaise sauce

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Oufs florentine / Florentine Eggs

20,95 \$

Deux oeufs pochés à la perfection, épinards, champignons sautés et gruyère sur des muffins anglais, nappés de célèbre sauce hollandaise. servi avec une salade verte mélangée nappée d'une vinaigrette crémeuse au yogourt balsamique à l'érable. / Two poached eggs, sauteed spinach, mushrooms and gruyere on English muffins, topped with famous Dutch sauce. served with green mixed salad tossed in creamy maple balsamic yogurt dressing.

Bénédictine style Montréal / Montreal Style Benedictine

21,95 \$

Un muffin anglais légèrement grillé avec de la moutarde de Dijon, de la viande fumée de Montréal et du fromage suisse en tranches minces, garni de deux oeufs parfaitement pochés et de notre célèbre sauce hollandaise. Servi avec frites et un cornichon. / A lightly toasted English muffin with Dijon mustard, thinly sliced Montreal smoked meat and Swiss cheese, topped with two perfectly poached eggs and our famous hollandaise sauce. Served with fries and a pickle.

Bénédicte Cote De Boeuf/Prime Rib Benedict

25,95 \$

Côte de boeuf tranchée finement et oignons caramélisés deux oeufs pochés sur un muffin anglais grillé, avec fromage suisse, et sauce hollandaise. / Thinly sliced prime rib and caramelized onions with two poached eggs on a toasted English muffin with Swiss cheese, and our Hollandaise sauce.

Matins dorés / Gold Mornings

Crêpes classiques / Classic pancakes

19,95 \$

Nos délicieuses crêpes classiques accompagnées de fruits de décoration et servie avec du sirop d'érable

Crêpes aux pépites de chocolat et aux bleuets / Pancakes with Chocolate Chips and Blueberries

22,95 \$

Trois de nos délicieuses crêpes moelleuses, remplies de chocolat de bleuets frais et servies avec du sirop d'érable Canadian pur. / Three of our yummy pancakes filled with fresh blueberry chocolate and served with pure Canadian maple syrup.

Pain doré classique / Classic french toast

19,95 \$

Nos délicieux pain doré maison servi avec fruits décoration et sirop d'érable

Pain doré des campeurs / Campers' French Toast

20,95 \$

Brioche exceptionnelle, remplie de Nutella et de guimauves, transporte les plaisirs du camping directement sur la table ! Ajoutez du sirop d'érable canadien pur et de la sauce au chocolat pour parfaire le tout! / Brioche exceptional, filled with Nutella and marshmallows, transports the pleasures of camping directly on the table! Add pure Canadian maple syrup and chocolate sauce to complete it all!

Gaufres au caramel salé aux poires et au bacon /Salted Caramel Waffles with Pears and Bacon

20,95 \$

Gaufres belges arrosées d'une sauce au caramel d'érable salée, avec des poires fraîches et du bacon de porc croustillant. / Belgian waffles drizzled with salted maple caramel sauce, with fresh pears, and crisp pork bacon.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Classiques / Classic

19,95 \$

Choisissez parmi nos crêpes au babeurre, nos gaufres belges, nos crêpes bretonnes ou notre célèbre pain doré, fait selon notre recette de brioche artisanale. Tous sont servis chauds avec du sirop d'érable canadien pur. / Choose from our buttermilk pancakes, our Belgian waffles, our Breton crepes or our famous French toast, made according to our brioche recipe. All are served hot with pure Canadian maple syrup.

Omelettes Eggcetera

Omelette Eggspectation

23,95 \$

Trois œufs battus de poule en liberté avec des champignons, oignons, poivrons verts, et rouges, bacon, saucisses, jambon et fromage cheddar. Servi avec pomme de terre à la lyonnaise. / Three free-flowing chicken eggs with mushrooms, onions, green peppers, and red bacon, sausages, ham, and Cheddar cheese. Served with Lyonnaise potatoes.

La Bonne combinaison / Meat Lovers

20,95 \$

Elle déborde de bacon, de saucisses et de fromage suisse ou Cheddar. L'omelette est servie avec pommes de terre à la lyonnaise. / Overflowing with bacon, sausages, and Swiss or Cheddar cheese. The omelette is served with Lyonnaise potatoes.

Omelette du sud-ouest / Southwest Omelette

20,95 \$

Une omelette très particulière, faite d'un mélange de fromage suisse, Cheddar et gruyère, de poivrons sautés et garnie et de tranches d'avocat, de crème sure et de salsa. Servie avec pommes de terre à la lyonnaise. / A very special omelette, made from a blend of Swiss cheese, Cheddar and Gruyère, sautéed and garnished peppers and slices of avocado, and sour cream and salsa. Served with Lyonnaise potatoes.

Omelette Mykonos

21,95 \$

Découvrez le goût de la Méditerranée avec des tomates cerises, olives, du feta grec, des oignons rouges, de l'origan et des épinards. Servie avec pommes de terre à la lyonnaise. / Discover the taste of the Mediterranean with cherry tomatoes, Olives, Greek feta cheese, red onions, oregano, and spinach. Served with Lyonnaise potatoes.

Omelette Montréal / Montreal Omelette

22,95 \$

La préférée des montréalais, avec de la viande fumée et du fromage suisse. Elle est servie avec frites et un cornichon. / The favorite of Montrealers, with smoked meat and Swiss cheese. It is served with Fries and a pickle.

Omelette au homard / Lobster Omelette

32,95 \$

Élaborée avec un quart de livre de homard des maritimes légèrement sauté, du fromage suisse et nappée de fameuse sauce hollandaise. Servi avec pomme de terre à la lyonnaise. / Made with a quarter of a pound of lightly sautéed sea lobster, Swiss cheese, and topped with our famous Dutch sauce. Served with Lyonnaise potatoes.

Omelette végété / Veggie Omelette

20,95 \$

Cette omelette saura plaire à tout avec ses champignons sautés, poivrons, épinards, asperges, et oignons caramélisés. Elle est servie avec pomme de terre à la lyonnaise. / This omelette will please anything with sautéed mushrooms, peppers, spinach, asparagus, and caramelized onions. It is served with Lyonnaise potato.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Omelette Cheddar et champignons / Cheddar and Mushroom Omelette

18,95 \$

Un pur délice avec du Cheddar, des oignons verts et des champignons sautés. Elle est servie avec pommes de terre à la lyonnaise. / A pure delicacy with Cheddar, green onions, and sauteed mushrooms. It is served with lyonnaise potatoes.

Omelette aux trois fromages / Three Cheese Omelette

18,95 \$

Un pur délice aux trois fromages. Servie avec pomme de terre à la lyonnaise. / A pure delight with three cheese. Served with potato to the lyonnaise.

Le déjeuner entre bonnes mains / Lunch in Good Hands

L'américain / American

19,95 \$

Faites le plein avec deux cuits à votre goût, délicieuses pomme de terre à la lyonnise, bacon, saucisses, jambon, fèves au lard. / Fill up with two cooked to your taste, delicious lyonnaise potato, bacon, sausages, ham, and baked beans.

Eggstravaganza

23,95 \$

Plat classique deux oeufs cuits à goût tranches de pain brioché avec du sirop d'érable canadien pur, choix de saucisses, bacon ou jambon fumé et succulentes pommes de terre à la lyonnaise. / Classic dish two eggs cooked to taste slices of brioche bread with pure Canadian maple syrup, choice of sausages, smoked bacon or ham and succulent lyonnaise potatoes.

Eggsubérant

23,95 \$

Le plat chouchou chez eggspectation: deux oufs cuits à votre goût, deux crêpes bien épaisses arrosées de sirop d'érable canadien pur, choix de jambon, bacon ou saucisses et délicieuses pommes de terre à la lyonnaise. / The favorite dish at eggspectation: two eggs cooked to your taste, two thick pancakes sprinkled with pure Canadian maple syrup, choice of ham, bacon or sausages and delicious lyonnaise potatoes.

Le Montréalais / The Montrealer

20,95 \$

Le préféré des Montréalais deux oeufs cuits à goût, viande fumée, pommes de terre à la lyonnaise cornichon avec pain blanc ou multigrain grillé. / The favorite of Montrealers two eggs cooked to taste, smoked meat, potatoes with lyonnaise pickle with white bread or multigrain grilled.

Bagel déjeuner eggspectation / Bagel Lunch Eggspectation

20,95 \$

Un BLT (bagel, laitue, tomate) et un oeuf frit avec fromage suisse, oignons, bacon ou jambon. Le combo sandwich de déjeuner parfait. / A BLT (bagel, lettuce, tomato) and a fried egg with Swiss cheese, onions, bacon or ham. The perfect breakfast sandwich combo.

Cabane à sucre / Sugar Shack

23,95 \$

Un repas traditionnel de cabane à sucre avec du sirop d'érable canadien pur, deux oufs brouillés, une crêpe bretonne, du jambon, des fèves au lard, et pommes de terre à la lyonnaise. / A traditional sugar shack meal with pure Canadian maple syrup, two scrambled eggs, a Breton crepe, ham, baked beans, and lyonnaise potatoes.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Parfait déjeuner / Perfect Lunch

17,95 \$

Yogourt grec 0 % avec des fruits frais, des baies, du miel, et une couche de granola. / Greek yogurt 0% with fresh fruits, berries, honey, and a layer of granola.

Le classique / Classic

18,95 \$

Deux œufs cuits à votre goût, succulentes pommes de terre à la lyonnaise, choix de bacon, saucisses ou jambon, fèves au lard. / Two eggs cooked to your taste, succulent potatoes to the lyonnaise, choice of bacon, sausages or ham, and baked beans.

À la Carte

Pain grillé/ Toasted Bread

2,50 \$

Freshly toasted bread.

Side Bacon

7,00 \$

Crispy strips of smoked pork belly.

Saucisses /Side Sausage

7,00 \$

Savoury sausages served as a side dish.

Pain doré /Side French Toast

6,00 \$

Rich, sweet French toast served as a side dish.

Sirop d'érable canadien pur / Pure Canadian Maple Syrup

3,00 \$

Pure Canadian maple syrup, perfect for adding a touch of sweetness.

Oeuf de poulet en liberté / Side Egg in Freedom

2,75 \$

Poached egg served with freedom to customize.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

1 Side crêpe/ 1 Crepe

6,00 \$

Thin French-style pancake.

Fèves au lard et à l'érable / Baked Beans and Maple Beans

3,25 \$

Sweet and smoky beans in a rich maple syrup flavour.

Pommes de terre à la lyonnaise / Lyonnaise Potatoes

4,00 \$

Thinly sliced potatoes cooked in a rich onion and butter sauce.

Nutella

3,25 \$

Rich, chocolate-hazelnut spread.

Coupe de fruits / Fruit Cup

12,00 \$

Fresh seasonal fruits served in a cup.

Bagel avec fromage à la crème Philadelphia / Bagel with Cream Cheese Philadelphia

3,00 \$

Spread of cream cheese Philadelphia on a toasted bagel.

Pain bagel / Bagel Bread

4,00 \$

Freshly baked bread in a classic bagel style.

Yogourt Grec et miel / Greek Yogurt and Honey

12,00 \$

Creamy yogurt paired with sweet honey.

Saumon fumé / Side Smoked Salmon

12,00 \$

Smoked salmon with a delicate, rich flavour.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Jambon /Side Ham

7,00 \$

Thinly sliced cured ham.

Viande fumée /Side Smoked Meat

8,00 \$

Smoked meat served as a side dish.

Demi-pamplemousse / Half Grapefruit

3,50 \$

Fresh half grapefruit.

Side Cheddar

4,00 \$

Rich and creamy cheddar cheese.

Fromage suisse /Side Swiss Cheese

4,00 \$

Rich and creamy Swiss cheese.

Eau-la-la

Eau gazéifiée 330 ml Perrier / Sparkling water 330 mL Perrier

5,00 \$

Entrées et hors-d'oeuvre / Starters and Appetizers

Crostini au brie et aux noix de grenoble / Brie and Walnut Crostini

16,95 \$

Des tranches de pain ciabatta passées sous le gril avec du brie et du miel puis garnies de noix de grebonles et pommes. / Slices of ciabatta bread under the grill with brie and honey and garnished with walnuts and apples.

Crostini au saumon sockeye fumé / Smoked Wild Sockeye Salmon Crostini

18,95 \$

Saumon fumé sauvage, câpres, oignons rouges, concombres, fromage à la crème philadelphia sur cinq tranches de ciabatta grillées. / Smoked wild sockeye salmon, served with capers, red onions and cucumbers, with philadelphia cream cheese spread on toasted ciabatta slices.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Poutine de Montréal / Montreal Poutine

19,95 \$

Une montagne de frites, de la viande fumée, du fromage en grains, et sauce. / A mound of fries covered with smoked meat, cheese curds, and special sauce.

Tacos de crevettes / Shrimp Tacos

18,95 \$

Servis sur une tortilla de farine avec de l'avocat frais, une salade de chou épicée, une salsa à la mangue et garnis de roquette fraîche. / Served on a flour tortilla with fresh avocado, spicy coleslaw, mango salsa and topped with fresh arugula.

Tacos de poulet frit / Fried Chicken Tacos

18,95 \$

Servis sur une tortilla de farine avec poulet, avocat, roquette, salsa de chou épicé, et de mangue. / Served on a flour tortilla with chicken, avocado, arugula, spicy coleslaw, and mango salsa.

Bruschetta

14,95 \$

Cinq tranches de ciabatta grillées et badigeonner d'huile, des tomates en des, de l'ail, et du pistou avec une touche de réduction balsamique. / Five slices of grilled ciabatta and brush with oil, tomatoes, garlic, and pesto with a touch of balsamic reduction.

Frites de patates douces / Sweet Potato Fries

7,00 \$

Essayez ces frites en version douce et sucrée. / Get on trend with an order of these sweet treats with chipotle aioli.

Poutine classique / Classic Poutine

17,95 \$

Notre interprétation de ce classique des couche-tard québécois : une montagne de frites, du fromage en grains et notre sauce. / Quebec's classic late-night staple a mound of fries smothered in cheese curds and special sauce.

Rondelles d'oignon / Onion Rings

7,00 \$

Trempées dans une pâte à frire à la bière, rondelles d'oignon sont dorées et croustillantes. / Golden-brown beer-battered, crispy rings with chipotle aioli.

Salades de caractère / The Right Saladitude

Salade californienne / Californian Salad

21,95 \$

Poulet grillé et épinards sautés à l'ail sur un lit de salade verte, avocat frais, tomates cerises et concombres, avec au choix la vinaigrette ou balsamique. / Grilled chicken and spinach sauteed with garlic on a bed of green salad, fresh avocado, cherry tomatoes and cucumbers, with choice of vinaigrette or balsamic.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Salade cobb / Cobb Salad

21,00 \$

Poulet grillé, tomates, bacon, avocat, fromage de chèvre, oeufs cuits durs, laitue romaine et vinaigrette César débordante de saveurs. / Grilled chicken, tomatoes, bacon, avocado, goat cheese, hard-boiled eggs, lettuce and Caesar vinaigrette brimming with flavors.

Salade Grecque rustique / Rustic Greek Salad

19,95 \$

Version déborde tomate, concombre, olives noires, poivrons, oignons rouges, fromage feta grec et melon d'eau. Vinaigrette est faite d'huile d'olive extra-vierge et de jus de citron. / Overflowing version of tomato, cucumber, black olives, peppers, red onions, Greek feta cheese and watermelon. Vinaigrette is made of extra virgin olive oil and lemon juice.

L'ardoise des sandwichs / Slate Sandwiches

Club Sandwich

22,95 \$

Version de ce grand classique du poulet tendre, du bacon, de la laitue et des tomates, servis dans pain blanc grillé. / Version of this classic chicken tenderloin, bacon, lettuce, and tomatoes, served in toasted white bread.

Tartine D' Avocats / Avocado Toast

19,95 \$

Puree d'avocats avec tomates et basilic, servis sur un pain grille multigrain, legerement arrosee d'une reduction balsamique. Servie avec une selection de fruits frais / Fresh smashed avocados, tomatoes, basil and a drizzle of balsamic glaze on multigrain toast. Served with fresh fruits.

Sandwich au poulet romarin / Rosemary Chicken Sandwich

20,95 \$

Un délicieux panini au poulet grillé avec du brie de l'aïoli au romarin et de l'avocat. / A delicious grilled chicken panini with brie of rosemary aioli and avocado.

Sandwich nouveau déli / Deli Sandwich

21,95 \$

Un panini à la viande fumée avec du fromage suisse, voilà interprétation de ce classique des délicatessens Montréalais. / A panini with smoked meat and Swiss cheese is interpretation of this classic delicatessens Montrealers.

Sandwich le BLT Suprême / The BLT Supreme Sandwich

19,95 \$

Ce sandwich suprême contient un quart de livre de bacon croustillant, avocado, de la laitue et des tomates tranchées. Servi avec mayo et pain ciabatta. / This supreme sandwich contains a quarter pound of crisp bacon, fresh avocado, lettuce, and sliced tomatoes. Served with mayo and ciabatta bread

Sandwich le classique au thon / The Tuna Classic Sandwich

20,95 \$

Un panini parfait au thon avec du fromage suisse fondu et concassé de tomates. / A perfect tuna panini with melted Swiss cheese and crushed tomatoes.

Crêpes bretonnes savoureuses / Tasty Breton Pancakes

Crêpe du paradis / Crepe of Paradise

23,95 \$

Un crêpe somptueuse avec du poulet grillé, des épinards et des champignons sautés, du fromage suisse, cheddar et gruyère. Servies avec une salade verte. / A sumptuous pancake with grilled chicken, spinach and sauteed mushrooms, Swiss cheese, cheddar, and gruyere. Served with a green salad.

Rêve végétarien /Vegetarian Dream

21,95 \$

Cette crêpe saura plaire à tout avec ses champignons sautés, épinards, oignons rouges, et asperges, le tout bien recouvert de fromage suisse, cheddar et gruyère. Servies avec une salade verte. / This crepe will please anything with its sauteed mushrooms, spinach, red onions, and asparagus, all well covered with Swiss cheese, cheddar cheese, and Gruyere cheese. Served with a green salad.

Crêpe méditerranéenne / Mediterranean Crepe

19,95 \$

Crêpe farcie de champignons sautés, de poivrons et fromage feta avec une sauce au fromage crémeuse. Servies avec une salade verte. / Pancake stuffed with sauteed mushrooms, peppers and feta cheese with a creamy cheese sauce. Served with a green salad.

Burgers eggsécutifs / Eggsecutive Burgers

BBQ Burger

22,95 \$

Grillé à la perfection, ce burger saura convaincre avec ses tranches de bacon croustillant, son fromage cheddar, sa sauce BBQ et des rondelles d'oignon. / Grilled to perfection, this burger will convince with crispy bacon slices, Cheddar cheese, BBQ sauce, and onion rings.

Eggspectation Burger

22,95 \$

Burger de surlonge, grillé à la perfection avec du fromage cheddar fondu, bacon, chipotle aïoli, laitue, tomate et surmonté et surmonté d'un oeuf miroir. / Sirloin burger, grilled to perfection with melted Cheddar cheese, bacon, chipotle aioli, lettuce, tomato, and topped, and topped with a mirrored egg.

Burger au poulet grillé / Grilled Chicken Burger

22,95 \$

Poitrine de poulet grillée avec des poivrons rouges grillés, des épinards, du fromage de chèvre, et une sauce miel et moutarde. / Grilled chicken breast with grilled red peppers, spinach, goat cheese honey, and mustard sauce.

Burger grand classique / Grand Classic Burger

19,95 \$

Burger classique, grillé à la perfection, est servi avec sauce à l'aïoli, de la laitue, des tomates, et des oignons rouges sur un pain brioché artisanal. / Classic burger, grilled to perfection, is served with aioli sauce, lettuce, tomatoes, and red onions on an artisan brioche bread.

Fondue Cheeseburger

20,95 \$

Hamburger servi sur un pain brioché artisanal avec notre sauce aïoli, poêlée de champignons, oignons caramélisés, et fromage brie. / Hamburger served on a brioche bread with our aioli sauce, fried mushrooms, caramelized onions, and brie cheese.

L'événement principal / The Main Event

Poulet parmigiana / Parmigiana Chicken

26,95 \$

Une poitrine de poulet légèrement panée est grillée avec du provolone et servie avec fameuse sauce à la tomate sur un lit de linguine. Pour une version plus santé, optez pour pilaf de grains entiers, servi avec de asperges. / A lightly breaded chicken breast is grilled with provolone and served with famous tomato sauce on a bed of linguine. For a healthier version, opt for whole grain pilaf, served with asparagus.

Steak frites / Fried Steak

33,95 \$

10 oz. Faux filet assaisonné à la façon Eggspectation, apprêté selon votre cuisson préférée et servi avec des frites et du beurre à l'ail et aux herbes. / 10 oz. Eggspectation seasoned fillet, prepared according to your favorite cooking and served with fries and garlic and herbs butter.

Pâtes eggstraordinaires / Pasta Eggstraordinary

Pâtes au poulet et à la roquette / Pasta with Chicken and Arugula

21,95 \$

Poulet sauté et roquette, servis sur des tagliatelles sautées dans sauce rosée. / Fried chicken and arugula, served on tagliatelle sauteed in rose sauce.

Pâtes florentines / Florentine Pasta

22,95 \$

Épinards, tomates séchées au soleil, ail, vin blanc, et fromage feta, servis sur des tagliatelles sautés dans notre sauce tomate San Marzano. / Spinach, sun-dried tomatoes, garlic, white wine, and feta cheese, served on sauteed tagliatelle in our San Marzano tomato sauce.

Macaroni au fromage / Mac and Cheese

18,95 \$

Une simple variation sur un classique de toujours des penne avec une sauce crémeuse au fromage, servis avec un crostini à l'ail. / A simple twist on an old favorite, penne pasta tossed in a creamy cheese sauce. Served with toasted garlic crostini.

Macaroni au fromage et homard / Macaroni with Cheese and Lobster

30,95 \$

Une de plats originaux, des pâtes dans sauce crémeuse au fromage avec un concassé de tomates et de généreux morceaux de homard des Maritime, servis avec un crostini à l'ail. / One of the original pasta dishes in creamy cheese sauce with a crushed tomato and generous pieces of lobster Maritime, served with a garlic crostini.

Macaroni au fromage et bacon / Bacon Mac and Cheese

21,95 \$

Une autre variation sur un classique des penne dans une sauce crémeuse au fromage avec de croustillants morceaux de bacon et des oignons caramélisés. Servis avec un crostini à l'ail. / A simple twist on an old favourite, penne pasta tossed in a creamy cheese sauce with chopped crispy bacon and caramelized onions. Served with toasted garlic crostini.

Pâtes aux crevettes / Shrimp Pasta

24,95 \$

Crevettes sautées dans de l'huile d'olive extra-vierge avec sauce tomate san Marzano. / Shrimp sauteed in extra virgin olive oil with San Marzano tomato sauce.

Menu Eggspectation - Maisonneuve

Des douceurs pour la faim / Sweets for Hunger

Crêpe choco-banane / Chocolate and Banana Crepe

18,95 \$

Une crêpe bretonne au nutella et à la banane, avec une sauce au chocolat. / A crepe bretonne stuffed with nutella and banana. Topped with our chocolate sauce.

Pain doré des campeurs / Campers French Toast

19,95 \$

Brioche exceptionnelle, remplie de nutella et de guimauves, transporte les plaisirs du camping directement sur la table. Ajoutez du sirop d'érable canadien pur et de la sauce au chocolat pour parfaire le tout. / Amazing brioche, stuffed with nutella and marshmallows, takes a campfire favorite and puts it on the table for dessert, then adds pure maple syrup and a drizzle of chocolate sauce to finish it off.

Fraises et caramel salé / Strawberries and Salted Caramel

20,95 \$

Gaufre belges avec fraises et sauce à l'érable et au caramel salé. / Belgium waffles and strawberries with salted maple caramel sauce.

Crêpe Classique

18,95 \$

Un classique qui ne se démode pas, ici comme ailleurs. Une fine crêpe avec des fraises et des tranches de banane, une boule de crème glacée et de la sauce au chocolat. / A favorite the world over, filled with strawberries and banana. Topped with ice cream and chocolate sauce.

Gaufre à la mode / Fashionable Waffle

19,95 \$

Une gaufre aérienne avec de la crème glacée, des bananes et sauce au chocolat à l'érable et caramel salé. / A light waffle topped with ice cream, banana, chocolate, and salted caramel sauce.

Caffé/Cafe

Chocolat Chauo/Hot chocolate

5,00 \$

Rich, velvety hot chocolate.

Caffé/Cafe

3,00 \$

Rich and aromatic coffee blend.
