

Menu

Soupe & Cie

522 3e Avenue Québec City, Qc G1l 2w3 Canada, | (418) 948-8996

Les à Côtés / The Sides

Croustille Maison / Homemade Chips

CAD 7.99

Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy inside.

Guacamole

CAD 24.99

Fresh and creamy dip made from ripe avocados.

Rouleaux Impériaux / Imperial Rolls

CAD 12.75

Crispy, golden imperial rolls with a delicate wrapper and savory filling.

Flanc de porc laqué à la coréen

CAD 8.99

Korean-style glazed pork belly

Cornichons Coréens / Korean Pickles

CAD 7.99

Crunchy, tangy cornichons in a Korean-style brine.

Assiette de Labneh / Plate of Labneh

CAD 12.75

Creamy yogurt cheese served as a side dish.

Croûton de Tomates Confite / Candied Tomato Crouton

CAD 10.99

Sweet and tangy candied tomatoes in a crunchy crouton.

Soupe Repas / Soup Meal

Soupe repas Thaïlandaise / Thai Soup (Tom Yum Thai, 400 mL)

CAD 24.99

Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco, crevettes. Pousses de bambou, vermicelles de riz, coriandre, oignons verts, basilic, mini maïs, champignons volvaires, huiles de piment. - Option poulet. Formule drapeau + Rouleaux impériaux

Soupe repas Ramen (400 mL)

CAD 28.99

Bouillon de porc rôti, nouilles ramen fraîches, flanc de porc laqué à l'orientale, Champignon Shitake mariné, Fine tranche de concombre marinée, oufs mollets mariné, feuilles de Nori, maïs en grain, oignons verts, graines de sésame.

Soupe repas Libanaise / Lebanese Soup (Shaurba Dje Dje, 400 mL)

CAD 21.99

*Soupe réconfortante. Pour estomac à l'envers Bouillon de poulet au parfum de muscade, riz, poulet, pignons de pin, citron, cannelle, persil Formule drapeau + Labneh maison et pita

Soupe repas Vietnamiennne/ Vietnamese Soup (Pho Ga, 400 mL)

CAD 23.99

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï, ail frit.

Soupe repas Indienne / Indian Soup (Ça sent les épices, 400 mL)

CAD 24.99

Bouillon au parfum de l'Inde, Fromage Haloumi, raïta, Noix de cajou, pois verts, pommes de terre, coriandre fraîches. Formule drapeau + Raïta et pain naan Option végétane et végétarienne disponible.

Soupe repas Mexicaine / Mexican Soup (400 mL)

CAD 24.99

Bouillon tomates grillées, tortillas frits, lime, avocats, oufs cuits durs, poulet, crème sûre, coriandre, huile de chipotle. - Formule drapeau + guacamole et tortillas *Option végétane et végétarienne disponible.

Soupe repas Chinoise / Chinese Soup (Wong Tong, 400 mL)

CAD 26.99

Bouillon de poulet, jambon, gingembre, won ton farci au porc, jambon, légumes grillées, oignons verts, nouilles frites aux oufs.

Soupe repas Coréenne / Korean Soup (Hot Pot Kimchi épicée, 400 mL)

CAD 26.99

Bouillon infusé d'anchois et Algues, Chou Napa, piment coréen, poitrine de porc, nouilles de cellophane coréennes, tofu, oufs, oignons verts, huile de sésame

Menu Soupe & Cie

Soupe repas Japonaise / Japanese Soup (Miso de luxe, 400 mL)

CAD 24.99

Dashi, Soba, tofu, Shitake, Enoki, Wakamé, edamame, graines de sésame, huile de sésame, oignons verts. Formule drapeau + dumpling porc et crevettes Option végane et végétarienne disponible.

Soupe repas Italienne / Italian soup (Noces à l'italienne, 400 mL)

CAD 24.99

Bouillon de poulet, boulettes de veau assaisonnées, bébé épinards, Acini Di Pepe, parmesan frais, huile d'olive. Formule drapeau + croutons tomatés et basilic

Soupe repas Péruvienne / Peruvian Soup (Sopa de Sherpa, 400 mL)

CAD 24.99

Bouillon de légumes, quinoa, fromage gouda, oignons verts, patates rissolées, piments péruviens, maïs en grain, coriandre, huile aux herbes

Soupe repas Provençale / Provençal Soup (Bouillabaisse, 400 mL)

CAD 30.99

Bouillon façon azur (fenouille, orange, safran), moules, poissons d'arrivage, pommes de terre, oignons, tomates, ail, huile d'olive, croûtons et rouille.

Soupe repas Malaisienne (Curry mee)

CAD 24.99

Bouillon de poulet, curry rouge, lait de coco, nouille au ouf, crevettes, ouf mole, citronnelle fraîche, ail, gingembre, lime, coriandre, échalotes, fièvres germées et bok choy.

Tartare / Tartar

Tartare 2 Saumon / 2 Salmon Tartar (150 g)

CAD 31.99

Saumon de l'Atlantique, Saumon fumé, Won Ton frit, oignons verts, huile de sésame, mayonnaise épicée, graine de sésame.

Tartare Bouf / Beef Tartar (150g)

CAD 31.99

Bouf canadien AAA, suprêmes de citron, câpres, huile d'olive, échalotes confites, menthe, fenouil, persil.

Tartare Bouf Saignant / Rare Beef Tartar (150g)

CAD 31.99

Fines tranches de bouf marinés, huile de sésame, citronnelle fraîche, oignons espagnols, oignons verts, coriandre, arachides, vinaigrette de gingembre et miel. Accompagné de lime fraîche.

Menu Soupe & Cie

Tartare Atlantique / Atlantic Tartar (40g)

CAD 12.49

Saumon de l'Atlantique, avocats, oignons rouges, câpres, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Tartare Atlantique / Atlantic Tartar (150g)

CAD 31.99

Saumon de l'Atlantique, avocats, oignons rouges, câpres, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Tartare Bouf / Beef Tartar (40g)

CAD 12.49

Bouf canadien AAA, suprêmes de citron, câpres, huile d'olive, échalotes confites, menthe, fenouil, persil.

Les Inclassables / The Unclassifiable

Poké Bol / Poke Bowl

CAD 28.49

Saumon frais, avocat, wontons frits, mayonnaise épicée, sauce Hoisin, graine de sésames, riz.

Chili Concerné / Concerned Chilli

CAD 28.99

Bouf, porc, agneau, oignons, ail, poivrons, piments Jalapeños, tomates, haricots pinto rouges, piment chipotle, cumin, tabasco. Servi avec des croustille maison

Taco à la Sandiego / Sandiego Tacos (2)

CAD 22.99

Poisson blanc, sur un concassé de tomates et oignons, coriandre, laitue, mayonnaise épicée, tortilla grillé, lime fraîche.

Bun Bowl

CAD 25.99

Porc mariné grillé, vermicelles de riz, concombre, carotte, salade, coriandre, menthe, basilic, arachides, oignon vert, oignon frit, lime, rouleaux impériaux, sauce poisson sucrée-vinaigrée. - Option végane et végétarienne.

Bao Bun (deux petits burgers asiatique)

CAD 21.99

Poitrine de poulet frit, laqué d'une sauce sucrée-épicée à la coréenne servie dans une petite brioche cuite à la vapeur.

Menu Soupe & Cie

Poulet Karrage

CAD 21.99

Poulet karrage, tendre et savoureux, servi avec mayonnaise japonaise et vinaigrette sucrée.

Taco Coco (2)

CAD 17.99

Oufs brouillés, crème sûre, concassé de tomates et oignons, guacamole maison, coriandre fraîche, tortilla grillé, lime fraîche.

Soupe Dessert / Dessert Soup

Chocolat Noir / Dark Chocolate

CAD 12.99

Bouillon au chocolat noir, Pistaches, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche.

Chocolat Blanc et Érable / White Chocolate and Maple

CAD 13.99

Bouillon de chocolat blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long, basilic

Chocolat blanc et fraises / White chocolate and strawberries

CAD 12.99

Bouillon de chocolat blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long, basilic.

Caramel Vanille Fleur de Sel / Caramel Vanilla Flower of Salt

CAD 13.99

Bouillon de caramel et vanille, tapioca géant, petits fruits, amandes, menthe, fleur de sel.

Marbré / Marble

CAD 12.99

Bouillon de Chocolat noir et blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche

Érable / Maple

CAD 13.99

Bouillon de sirop d'érable, amandes, tapioca géant, petits fruits, menthe fraîche.

Menu Soupe & Cie

Brevages / Beverages

Bubble Tea

CAD 7.99

Fruity tea drink with chewy bubbles.

Limonade Maison (Limococo) / Homemade Lemonade (Limococo)

CAD 8.99

House lemonade on ice with the Limococo twist, garnished with lime and mint.

Thé Glacé Maison / Homemade Iced Tea

CAD 7.99

Freshly brewed iced tea, served chilled.

Boisson Gazeuse / Soft Drink

CAD 5.99

Carbonated soft drink, served chilled.

Soupe Repas Prêt à Manger Congelé / Frozen Ready-to-Eat Meal Soupe

VIETNAMIENNE (Pho Ga)

CAD 23.99

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï, ail frit. - Option bouf ++.
