



Menu

Eggspectation - Complexe Desjardins

190 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, QC H5B 0A5 | (514) 288-6448

Featured items

EGGSTRAVAGANZA

CA\$23.00

Deux oeufs accompagnés d'un choix de pains doré brioché, de crêpes au babeurre, de crêpes Bretonnes ou d'une demi-gaufre belge. Servis avec un choix de bacon, jambon ou saucisses et des pommes de terre à la lyonnaise. / Two eggs any style with choice of brioche French toast, buttermilk pancakes, crepes, or half a Belgian waffle. Served with choice of bacon, thick cut ham or breakfast sausage and Lyonnaise-style potatoes.

Omelette Eggspectation

CA\$22.00

TBacon, jambon et saucisse, champignons cremini sautés, oignon caramélisé, poivrons et fromage cheddar. / Bacon, thick cut ham and sausage with sautéed wild and cultivated mushrooms, caramelized onions, peppers and cheddar cheese.

Bénédictine au saumon fumé / Smoked Salmon Benny

CA\$25.00

Saumon fumé et deux oeufs pochés sur croissant au beurre grillé, accompagnés de fromage à la crème au citron et aneth, le tout nappé de sauce hollandaise, d'oignon rouge et de câpres. / Smoked salmon with two poached eggs on a toasted butter croissant and lemon- dill cream cheese topped with our Hollandaise sauce, red onions and capers.

L'AMÉRICAIN / THE ALL-AMERICAN

CA\$19.00

Deux oeufs préparés au choix, accompagnés de bacon, jambon et saucisse. Le tout servi avec pommes de terre à la lyonnaise. / Two eggs any style with bacon, thick cut ham and sausage. Served with Lyonnaise-style potatoes.

Omelette du sud-ouest / Southwest Sunrise Omelette

CA\$22.00

Poivrons sautés, fromage cheddar, avocat frais, Pico de Gallo maison, jalapeños frais et crème sure. / Sautéed peppers with cheddar cheese topped with strips of freshly sliced avocado, house-made Pico de Gallo, jalapeños and sour cream.

BÉNÉ À L'AVOCAT /AVOCADO TOAST BENEDICT

CA\$22.00

Avocat écrasé et deux oeufs pochés sur une focaccia, avec tomate grillée, le tout nappé de sauce hollandaise et de chimichurri maison. / Smashed avocado with two poached eggs on focaccia, grilled tomato and topped with our Hollandaise sauce and house chimichurri.

CRÊPES AUX CERISES NOIRES ET RICOTTA À L'ORANGE / BLACK CHERRY AND ORANGE

CA\$24.00

Trois crêpes au babeurre garnies de ricotta à l'orange et compote de cerises noires, servies avec du sirop d'érable. / Three buttermilk pancakes topped with house-made sweet orange ricotta cheese and black cherry compote. Served with maple syrup.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Omelette végété / Veggie Omelette

CA\$21.00

Champignons cremini sautés, poivrons, broccoli, épinards et oignon caramélisé. / Sautéed wild and cultivated mushrooms with sautéed peppers, broccoli, spinach and caramelized onions.

BÉNÉ CÔTE DE BOEUF / PRIME RIB BENEDICT

CA\$24.00

Côte de boeuf tranchée finement et deux œufs pochés sur focaccia, avec fromage suisse, aioli au raifort, le tout nappé de sauce hollandaise. / Thinly sliced prime rib with two poached eggs on toasted focaccia with Swiss cheese, horseradish aioli and our Hollandaise sauce.

BÉNÉ AU POULET NASHVILLE / NASHVILLE CHICKEN BENNY

CA\$23.00

Filets de poitrine de poulet croustillants trempés dans notre sauce épicée Nashville, accompagnés de deux œufs pochés sur un pain brioche grillé, avec des cornichons, le tout nappé de sauce hollandaise. / Crispy chicken tenders dipped in our spicy Nashville hot sauce with two poached eggs on a buttered brioche, pickles and our Hollandaise sauce.

Buy 1, get 1 free

Jus d'orange fraîchement pressé / Freshly Squeezed Orange Jus

CA\$9.00

Freshly squeezed orange juice, perfect for a refreshing start.

Tentation Tropicale / Tropical Teaser

CA\$10.00

Mangue, banane et ananas, le tout mélangé avec du jus d'orange frais! / A mango, banana and pineapple blend with fresh orange juice!

Jus de pamplemousse fraîchement pressé / Freshly Squeezed Grapefruit Jus

CA\$9.00

Freshly squeezed juice made from grapefruit.

Frambo-Mague / Mango-Razz

CA\$10.00

Jus d'orange frais avec mangue et framboises / Freshly squeezed Orange juice with mango and raspberry

Préférés / Great Eggspectations

Gaufres au poulet / Chicken Waffles

CA\$23.00

Nos célèbres gaufres belges avec du poulet frit maison et sirop d'érable pur. / Our in house fried chicken tenders on our famous Belgian waffles. Served with pure maple syrup.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Tacos Déjeuner / Breakfast Taco

CA\$20.00

Trois tacos garnis d'oufs brouillés, fromage cheddar, pommes de terre, bacon, saucisses et chorizo, le tout servi dans des tortillas de farine. Garni d'avocat, de Pico de Gallo maison et une crème au coriandre et jalapeños / Three tacos with scrambled eggs, cheddar cheese bacon, breakfast sausage and chorizo served in flour tortillas, potatoes. Topped with avocado, house Pico de Gallo and a coriander- jalapeno cream.

POUTINE DESJEUNER

CA\$23.00

Frites gaufrées accompagnées de chorizo, oignons caramélisés, fromage cheddar en grains et de sauce à poutine déjeuner. Le tout garnie de Pico de Gallo maison, chimichurri et crème à la coriandre et jalapeno, servie avec un œuf miroir./ Waffle fries with chorizo, caramelized onions, cheddar cheese curds and our signature breakfast poutine sauce. Topped with house Pico de Gallo, chimichurri, cilantro-jalapeno cream and a sunny-side-up egg.

SANDWICH AU SAUMON FUMÉ/ BAGEL LOX SANDWICH

CA\$21.00

Bagel grillé garni de saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre et fromage à la crème au citron et aneth. Servi avec des frites. / Toasted bagel with smoked salmon tomato, red onions, cucumber and lemon-dill cream cheese. Served with classic cut fries.

EGGSPRESSIF / UNEGGSPECTED

CA\$36.00

Entrecôte de 10oz accompagnée de deux œufs et de notre sauce chimichurri maison, servie avec des pommes de terre à la lyonnaise. /10oz. Rib Eye steak served with two eggs any style and house chimichurri. Served with Lyonnaise-style potatoes.

L'AMÉRICAIN / THE ALL-AMERICAN

CA\$19.00

Deux œufs préparés au choix, accompagnés de bacon, jambon et saucisse. Le tout servi avec pommes de terre à la lyonnaise. / Two eggs any style with bacon, thick cut ham and sausage. Served with Lyonnaise-style potatoes.

EGGSTRAVAGANZA

CA\$23.00

Deux œufs accompagnés d'un choix de pains doré brioché, de crêpes au babeurre, de crêpes Bretonnes ou d'une demi-gaufre belge. Servis avec un choix de bacon, jambon ou saucisses et des pommes de terre à la lyonnaise. / Two eggs any style with choice of brioche French toast, buttermilk pancakes, crepes, or half a Belgian waffle. Served with choice of bacon, thick cut ham or breakfast sausage and Lyonnaise-style potatoes.

PARFAIT DÉJEUNER / BREAKFAST PARFAIT BOWL

CA\$18.00

Yogourt Grec nature avec baies fraîches, banane, miel et granola. / Greek yogurt with fresh berries, banana, Greek honey, toasted granola.

Bénédictine et bien plus / Benedict and Beyond

BÉNÉ-CANARD / BENE-DUCK

CA\$28.00

Effiloché de canard confit et deux œufs pochés sur un croissant au beurre, accompagnés d'oignons caramélisés, de champignons cremini sautés, le tout nappé d'une sauce hollandaise à l'huile de truffe / Shredded duck confit with two poached eggs on a buttery French croissant, caramelized onions, sautéed wild and cultivated mushrooms and our Hollandaise sauce and truffle oil.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

BÉNÉ CLASSIQUE /CLASSIC BENEDICT

CA\$20.00

Jambon et deux œufs pochés sur pain au levain grillé, le tout nappé de sauce hollandaise. / Thick cut ham with two poached eggs on a toasted sourdough toast and our Hollandaise sauce.

Bénédictine au saumon fumé / Smoked Salmon Benny

CA\$25.00

Saumon fumé et deux œufs pochés sur croissant au beurre grillé, accompagnés de fromage à la crème au citron et aneth, le tout nappé de sauce hollandaise, d'oignon rouge et de câpres. / Smoked salmon with two poached eggs on a toasted butter croissant and lemon- dill cream cheese topped with our Hollandaise sauce, red onions and capers.

BÉNÉ MONTRÉAL/ MONTREAL BENNY

CA\$23.00

Viande fumée de Montréal, deux œufs pochés sur un bagel grillé, avec fromage suisse, moutarde, le tout nappé de sauce hollandaise. / Montreal smoked meat with two poached eggs on toasted bagel with Swiss cheese, mustard and our hollandaise sauce.

BÉNÉ AUX BEIGNETS DE CRABE /

CA\$26.00

Beignets de crabe en croûte et deux œufs pochés, le tout nappé de sauce hollandaise. / Panko crusted crab cakes with two poached eggs and our Hollandaise sauce.

BÉNÉ À L'AVOCAT /AVOCADO TOAST BENEDICT

CA\$22.00

Avocat écrasé et deux œufs pochés sur une focaccia, avec tomate grillée, le tout nappé de sauce hollandaise et de chimichurri maison. / Smashed avocado with two poached eggs on focaccia, grilled tomato and topped with our Hollandaise sauce and house chimichurri.

BÉNÉ AU POULET NASHVILLE / NASHVILLE CHICKEN BENNY

CA\$23.00

Filets de poitrine de poulet croustillants trempés dans notre sauce épicée Nashville, accompagnés de deux œufs pochés sur un pain brioche grillé, avec des cornichons, le tout nappé de sauce hollandaise. / Crispy chicken tenders dipped in our spicy Nashville hot sauce with two poached eggs on a buttered brioche, pickles and our Hollandaise sauce.

BÉNÉ CÔTE DE BOEUF / PRIME RIB BENEDICT

CA\$24.00

Côte de boeuf tranchée finement et deux œufs pochés sur focaccia, avec fromage suisse, aioli au raifort, le tout nappé de sauce hollandaise. / Thinly sliced prime rib with two poached eggs on toasted focaccia with Swiss cheese, horseradish aioli and our Hollandaise sauce.

Matins dorés / Gold Mornings

CRÊPES AUX CERISES NOIRES ET RICOTTA À L'ORANGE / BLACK CHERRY AND ORANGE

CA\$24.00

Trois crêpes au babeurre garnies de ricotta à l'orange et compote de cerises noires, servies avec du sirop d'érable. / Three buttermilk pancakes topped with house-made sweet orange ricotta cheese and black cherry compote. Served with maple syrup.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

PAIN DORÉ SMORES / SMORES FRENCH TOAST

CA\$20.00

Sandwich de pains dorés briochés avec Nutella, mini guimauves et craquelins Graham. / Brioche French toast sandwich with Nutella, mini marshmallows, and Graham crackers.

PAINS DORÉS FLAMBÉ / FRENCH TOAST FLAMBÉE

CA\$22.00

Pains dorés briochés aux fraises, bananes et pacanes, flambés dans notre sauce beurre et érable à l'orange. / Brioche French toast with flambéed strawberries, bananas and pecans in a orange maple butter sauce.

GAUFRE AUX POIRES ET BACON / PEAR AND BACON WAFFLE

CA\$22.00

Gaufre belge avec poires fraîches, bacon, popcorn au caramel et notre sauce beurre et érable. / Belgian waffle with fresh pear, bacon, caramel popcorn and our maple butter sauce.

EGGSUBERANT

CA\$24.00

Trois crêpes au babeurre accompagnées de bacon et de saucisses, garnies de pommes de terre à la lyonnaise et d'un ouf miroir. Le tout servi avec notre sauce beurre et érable. / Three buttermilk pancakes stacked with bacon, and sausage, topped with Lyonnaise-style potatoes and a sunny egg. Served with maple butter sauce.

Crêpe Choco-Banane / Chocolate Banana Crêpe

CA\$17.00

Une crêpe bretonne au Nutella®, pacanes et banane. Garnie de crème fouettée et popcorn au caramel. / A crêpe stuffed with Nutella® and banana. Topped with whipped cream and caramel popcorn.

PAINS DORÉS AU MASCARPONE ET FRAISES / MASCARPONE AND STRAWBERRY FRENCH TOAST

CA\$21.00

Pains dorés briochés avec mascarpone sucré et fraises fraîches, servi avec notre sauce au beurre et à l'érable. / Brioche bread French toast with sweet mascarpone and fresh strawberries. Served with our maple butter sauce.

Omelettes Eggcetera

Omelette du sud-ouest / Southwest Sunrise Omelette

CA\$22.00

Poivrons sautés, fromage cheddar, avocat frais, Pico de Gallo maison, jalapeños frais et crème sure. / Sautéed peppers with cheddar cheese topped with strips of freshly sliced avocado, house-made Pico de Gallo, jalapeños and sour cream.

Omelette végé / Veggie Omelette

CA\$21.00

Champignons cremini sautés, poivrons, brocoli, épinards et oignon caramélisé. / Sautéed wild and cultivated mushrooms with sautéed peppers, broccoli, spinach and caramelized onions.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Omelette Eggspectation

CA\$22.00

TBacon, jambon et saucisse, champignons cremini sautés, oignon caramélisé, poivrons et fromage cheddar. / Bacon, thick cut ham and sausage with sautéed wild and cultivated mushrooms, caramelized onions, peppers and cheddar cheese.

Crêpes bretonnes savoureuses / Savory Crepes

Crêpe Eggspectation / Eggspectation Crepe

CA\$19.00

Two scrambled eggs with thick cut ham and cheddar cheese. Served with maple syrup. /

CRÊPE CÉLESTE / HEAVENLY CRÊPE

CA\$21.00

Poitrine de poulet grillée, épinards sautés, champignons cremini, oignons caramélisés et fromage Suisse. / Grilled chicken with sautéed spinach, cremini mushrooms, caramelised onions and Swiss cheese

RÊVE VÉGÉTARIEN / VEGGIE CRÊPE

CA\$21.00

Tomates séchées, épinards sautés, betterave rôtie, oignon caramélisé, champignons sauvages et cultivés et fromage Feta. / Sun dried tomato with sautéed spinach, roasted beets, caramelized onions, wild and cultivated mushrooms, and feta cheese.

Entrées et hors-d'oeuvre / Starters and Small Dishes

POUTINE AU CANARD CONFIT / DUCK CONFIT POUTINE

CA\$19.00

Frites classiques avec canard confit effiloché, oignon caramélisé, fromage en grains, sauce poutine et huile de truffe. / Classic cut fries with shredded duck confit, caramelized onions, cheddar cheese curds, gravy and truffle oil

AILES KUNG PAO WINGS

CA\$15.00

Ailes de poulet (8), sauce Kung Pao/ Chicken wings (8), tossed with Kung Pao sauce.

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON CROSTINI

CA\$18.00

Saumon fumé sur pain focaccia artisanal, câpres, oignon rouge, concombre et fromage à la crème au citron et aneth. / Smoked salmon on toasted artisanal focaccia with capers, red onions, cucumbers and lemon-dill cream cheese.

POUTINE DE MONTRÉAL / MONTREAL POUTINE

CA\$18.00

Frites classiques avec viande fumée de Montréal, fromage en grains, cornichons et sauce poutine. / Classic cut fries with Montreal smoked meat, cheddar cheese curds, pickles and gravy.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Salades de caractère / The Right Saladitude

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS ET D'AGRUMES / ROASTED BEET & CITRUS SALAD ~~CA\$16.00~~

Salade verte avec betteraves rôties, orange fraîche, noix de Grenoble et fromage de chèvre, servie avec notre vinaigrette maison. / Fresh baby greens with roasted beets, fresh oranges, walnuts and goat cheese tossed with our house vinaigrette.

SALADE CROQUANTE AU SÉSAME / CRUNCHY SESAME SALAD ~~CA\$16.00~~ CA\$16.00

Salade verte avec avocat, tomates, chou, carottes, oranges et nouilles croquantes, servi avec notre vinaigrette sésame-gingembre. / Fresh baby greens with avocado, tomato, purple cabbage, shredded carrots, oranges and crunchy noodles tossed in our sesame-ginger vinaigrette.

SALADE CÉSAR CLASSIQUE / CLASSIC CAESAR SALAD ~~CA\$14.00~~ CA\$14.00

Cours de romaine avec bacon, parmesan et croûtons brioche, servis avec une vinaigrette César. / Crisp romaine heart with bacon, parmesan cheese and brioche croutons tossed in Caesar dressing.

Diner Surélevé / Elevated Lunch

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH ~~CA\$23.00~~ CA\$23.00

Poitrine de poulet grillée accompagnée de bacon, laitue, tomate et mayonnaise, le tout sur pain au levain grillé. Servi avec des frites classiques. / Grilled chicken breast with bacon, lettuce, tomato and mayonnaise on toasted sourdough bread. Served with classic cut fries.

BURGER EGGSPECTION / EGGSPECTION BURGER ~~CA\$24.00~~ CA\$24.00

Burger de bouf Angus avec notre sauce spéciale, laitue, tomate, oignon rouge, bacon, fromage cheddar, le tout servi sur un pain brioche artisanal. Garni d'un œuf miroir et servi avec des frites gauffrées. / Angus Beef burger with special sauce, lettuce, tomato, red onion, bacon and cheddar cheese on our artisanal brioche bun. Topped with a sunny egg. Served with waffle fries.

SANDWICH AU POULET NASHVILLE / NASHVILLE CHICKEN SANDWICH ~~CA\$22.00~~ CA\$22.00

Filets de poulet croustillants trempés dans notre sauce piquante Nashville, accompagnés de cornichons et salade de chou épicée, le tout sur notre pain brioche artisanal. Servi avec des frites gauffrées. / Crispy chicken tenders dipped in our spicy Nashville hot sauce with pickles and spicy slaw on our artisanal brioche bun. Served with waffle fries.

SANDWICH À LA CÔTE DE BOUF / PRIME RIB SANDWICH ~~CA\$22.00~~ CA\$22.00

Côte de bouf tranchée finement, accompagnée d'oignon caramélisé, de champignons sauvages et cultivés, de fromage suisse, de roquette et d'ail au raifort, le tout sur une focaccia artisanale. Servi avec des frites classiques. / Thinly sliced prime rib with caramelized onions, wild and cultivated mushrooms, Swiss cheese, arugula and horseradish aioli on artisanal focaccia. Served with classic cut fries.

LE BLT ULTIME / THE ULTIMATE BLT ~~CA\$21.00~~ CA\$21.00

Quart de livre de bacon accompagné d'avocat, laitue, tomate et mayonnaise, le tout sur pain au levain grillé. Servi avec frites gauffrées. / Quarter pound of bacon with avocado, lettuce, tomato and mayonnaise on toasted sourdough bread. Served with waffle fries.

Menu Eggspiration - Complexe Desjardins

BURGER FONDANT AUX CHAMPIGNONS / MUSHROOM MELT BURGER

CA\$23.00

Burger de bouf Angus avec champignons sauvages et cultivés sautés, oignon caramélisé, fromage suisse, roquette, aïoli au raifort, le tout servi sur un pain brioche artisanal. Servi avec frites classiques. / Angus Beef burger with sautéed wild and cultivated mushrooms, caramelized onions, Swiss cheese, arugula, and horseradish aioli on our artisanal brioche bun. Served with classic cut fries

STEAK FRITES / STEAK FRITES

CA\$33.00

10 oz de faux-filet Angus avec notre chimichurri maison et servi avec des frites classiques. / 10oz. Angus Ribeye steak with house-made chimichurri. Served with classic cut fries.

FISH N CHIPS

CA\$22.00

Morue légèrement panée et salade de chou épicée. Servi avec des frites classiques et notre sauce tartare maison. / Lightly battered cod and spicy slaw. Served with classic cut fries and house tartar sauce.

PATES POULET AUX TRUFFES / TRUFFLE CHICKEN PASTA

CA\$23.00

Poulet grillé accompagné de champignons sauvages et cultivés, d'une crème de mascarpone à huile de truffe, servi sur des tagliatelles. / Wild and cultivated mushrooms with grilled chicken, mascarpone cream and truffle oil in tagliatelle pasta

FRADIIVOLO

CA\$25.00

Crevettes sautées à l'ail, sauce tomate italienne épicée et ciboulette fraîche, servies sur des tagliatelles. / Sautéed garlic shrimp, spicy Italian tomato sauce and fresh chives in tagliatelle pasta.

À la Carte

Saucisses /Side Sausage

CA\$8.00

Savoury sausages served as a side dish.

Side Bacon

CA\$8.00

Crispy strips of smoked pork belly.

Oeuf / Large Free Run Egg

CA\$2.50

Fresh large free run egg.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Coupe de fruits / Fruit Cup

CA\$9.00

Fresh seasonal fruits served in a cup.

1 Side crêpe/ 1 Pancake

CA\$6.00

Thin French-style crêpe or fluffy pancake, served on the side.

Pain doré /Side French Toast

CA\$6.00

Rich, sweet French toast served as a side dish.

Demi-Avocat / Side Half Avocado

CA\$3.00

Fresh avocado half.

Pommes de terre à la lyonnaise / Lyonnaise Potatoes

CA\$6.00

Thinly sliced potatoes cooked in a Lyonnaise style.

Sirop d'érable canadien pur / Pure Canadian Maple Syrup

CA\$3.00

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

Frites / Fries

CA\$5.00

Thinly sliced potatoes, cooked to a crispy perfection.

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

CA\$7.00

Soft, toasted bagel spread with rich Philadelphia cream cheese.

Side Cheddar

CA\$4.00

Rich and creamy cheddar cheese.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Fromage suisse /Side Swiss Cheese

CA\$4.00

Rich and creamy Swiss cheese.

Nutella

CA\$3.00

Rich, chocolate-hazelnut spread.

Fromage à la crème / Side Cream Cheese

CA\$4.00

Rich and creamy cheese spread.

Extra Poitrine Poulet / Chicken Breast side

CA\$7.00

Tender chicken breast served as a side dish.

Jambon /Side Ham

CA\$8.00

Thinly sliced cured ham.

Pain bagel / Bagel Bread

CA\$3.00

Freshly baked bread in a classic bagel style.

Saumon fumé / Side Smoked Salmon

CA\$12.00

Smoked salmon with a delicate, rich flavour.

Le bar à jus / From The Juice Bar

Jus d'orange fraîchement pressé / Freshly Squeezed Orange Jus

CA\$9.00

Freshly squeezed orange juice, perfect for a refreshing start.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Green Light

CA\$10.00

Épinards avec pomme, menthe, mangue et gingembre frais. / Spinach, apple, ginger, mango and mint.

Tentation Tropicale / Tropical Teaser

CA\$10.00

Mangue, banane et ananas, le tout mélangé avec du jus d'orange frais! / A mango, banana and pineapple blend with fresh orange juice!

Frambo-Mague / Mango-Razz

CA\$10.00

Jus d'orange frais avec mangue et framboises / Freshly squeezed Orange juice with mango and raspberry

Eau de source / Spring Water 750ml

CA\$6.50

Fresh and pure water, perfect for refreshing your palate.

Jus de pomme / Apple Juice

CA\$5.00

Freshly squeezed apple juice.

Thé glacé / Iced Tea

CA\$4.00

Refreshing and thirst-quenching tea served over ice.

Jus de pamplemousse fraîchement pressé / Freshly Squeezed Grapefruit Jus

CA\$9.00

Freshly squeezed juice made from grapefruit.

Jus de canneberge / Cranberry Juice

CA\$5.00

Freshly squeezed juice made from cranberries.

Eau Gazéifiée/ Sparkling Water 750ml

CA\$6.50

Fresh sparkling water.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Lait / Milk

CA\$4.00

Fresh milk.

Jus de tomate / Tomato Juice

CA\$5.00

Freshly squeezed juice made from ripe tomatoes.

Baie Forte / Berry Strong

CA\$13.00

Proteine(20g) avec collagene, fraises, bleuets, framboises, avocats, sirop d'erable et creme de coconut. / Protein(20g) with collagen, strawberry, blueberry, raspberry, avocado and maple syrup wit coconut cream

Cherie Cherie

CA\$11.00

Banane, cerises noires, cerises maraschino, nutella, lait / Banana, black cherry, maraschino cherry, nutella and milk

Pepsi

CA\$3.00

7-up

CA\$3.00

Lemonade / Limonade

CA\$3.00

Bright, citrusy lemonade.

Diète Pepsi / Diet Pepsi

CA\$3.00

Soda Gingembre / Ginger-Ale

CA\$3.00

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Le bar à espresso / Espresso Bar

Café au lait

CA\$5.00

Rich and smooth coffee drink made with scalded milk.

Cappuccino Glacé / Iced Cappuccino

CA\$5.50

Rich and creamy espresso served over ice.

Cappuccino

CA\$5.00

Rich and smooth espresso drink.

Caffé Americano

CA\$4.50

Rich and smooth espresso shot topped with hot water.

Caffé Latte NUTELLA

CA\$7.00

Espresso avec Nutella et crème fouettée / Rich espresso and Nutella blended to perfection with whipped cream

Espresso Doppio Double

CA\$4.75

Rich and intense espresso shot.

Espresso Macchiato

CA\$4.50

Espresso avec une noisette de lait / Macchiato Espresso with a dollop of crema

Espresso

CA\$3.75

Rich and bold coffee shot.

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

Chocolat Chaud à la Crème Fouettée / Hot Chocolate with Whipped Cream **CA\$5.50**

Rich and creamy hot chocolate topped with whipped cream.

Café Filtre de Première Qualité / Coffee Premium-Quality Filtered Coffee **CA\$3.50**

Rich, smooth coffee made from high-quality beans.

Café Filtre Premium Décaféiné/ Decaf Premium Brew Coffee **CA\$3.50**

Smooth, decaffeinated coffee for a gentle pick-me-up.

Caffé Latté Erable beurre / Maple butter caffè latté **CA\$7.00**

Espresso, crème fouetté, popcorn caramel

BIERE / BEER

BLONDE Papito- 4 Origines **CA\$9.00**

Rich stout with bold coffee notes from 4 Origines, perfect for caffeine lovers seeking a unique brew experience.

BROWN ALE Ecosaise - Alchimiste **CA\$9.00**

SESSION IPA Imperial le Gros Tigre - Les Grands Bois **CA\$10.00**

BLANCHE Hefeweizen - Farnham **CA\$9.00**

Menu Eggspectation - Complexe Desjardins

LAGER Eggspectation X 4 Origines

CA\$7.00

NEIPA MTL STATE OF MIND - 4 Origines

CA\$11.00
