

Menu

Poulet Brasa

1170 Chemin De Chambly, Longueuil, QC J4J 3W6 | (450) 679-2818

Gratuit avec achat d'un montant minimum de 40 \$

Maximum 1 article gratuit par commande

Fromage au fromage New York / Cheesecake New York

8,00 \$

Gâteau au fromage à la New-yorkaise. / New York-style cheesecake.

Spéciaux

Moules à la Chalaca

15,00 \$

5 Moules fraîches de la Nouvelle Zélande servies sur demi coquille, garnies d'un mélange coloré de tomates, oignons rouge finement émincé, mais péruvien, coriandre et piment fort.

Combo poulet familial / Family Chicken Combo

62,00 \$

Poulet entier authentiquement péruvien servi avec frites, salade maison et quatre sauces maison. Le dîner parfait pour se retrouver ! / Authentic peruvian whole chicken served with fries, house salad, four homemade sauces. The perfect gathering dinner!

Soupes

Chupe de Camarones (Bisque aux crevettes)

22,00 \$

Traditionnelle Velouté de crevettes, avec riz, macédoine, fromage feta, mais péruvien, ouf poché et relevée d'aji amarillo. Elle offre une texture onctueuse et un goût profondément savoureux.

Aguadito de Pollo entrée

9,00 \$

Soupe réconfortante à base de coriandre garnis de poulet et petit légumes. / Traditional comforting peruvian soup with base of cilantro, topped with chicken and small vegetables.

Aguadito Repas

15,00 \$

Soupe réconfortante à base de coriandre garnis de poulet et petit légumes. / Traditional comforting peruvian soup with base of cilantro, topped with chicken and small vegetables.

Soupe du Jour (Petit format)

8,00 \$

Crème de légumes

Menu Poulet Brasa

Soupe de Jour (grand format)

14,00 \$

Crème des légumes

Salades

Salade Petit format

7,00 \$

Salade fraîche maison

Salade maison Grand Format

13,00 \$

Salade fraîche avec vinaigrette maison.

Salade César au Poulet

18,00 \$

Un classique au gout incomparable avec poitrine grillé

Entrées / Appetizers

Moules à la Chalaca (5 Choros a la Chalaca)

15,00 \$

5 Moules fraîches de la Nouvelle Zélande servies sur demi coquille, garnies d'un mélange coloré de tomates, oignons rouge finement émincé, mais péruvien, coriandre et piment fort.

Ceviche de Pescado (Copa)

17,00 \$

Ceviche de poisson format entrée servi avec patate douce, mais péruviens et cancha

Calmars Frits

16,00 \$

Un plat croustillant et savoureux de la cuisine péruvienne. Tendres assaisonnés puis frit jusqu'à une texture dorée et croquante servie avec sauce tartare maison.

Papa a la Huancaína

12,00 \$

Pommes de terre en tranches, nappées d'une sauce à la huancaína crémeuse et légèrement épicée. Deviendras rapidement un de vos favoris! / Sliced potatoes topped with a creamy and slightly spicy huancaína sauce. Sure to become a quick favourite!

Menu Poulet Brasa

Yuca a la Huancaína

14,00 \$

Frites de manioc nappées d'une crémeuse sauce à la huancaína légèrement épicée. / Cassava fries topped with a creamy, lightly spiced huancaína sauce.

Tamal de Chancho

12,00 \$

Chausson à base de maïs cuit à la vapeur garni de porc servi avec notre délicieuse sara de cebolla (oignons marinés). / Turnover made with steamed corn cooked with pork and served with our delicious zarza de cebolla (marinated onions).

Chicharrones de Chancho

24,00 \$

Porc croustillant accompagné de frites de manioc et notre délicieuse sara de cebolla (oignons marinés). / Crispy and savoury fried pork served with cassava fries and our delicious zarza de cebolla (marinated onions).

Ailes de poulet / Chicken Wings (10)

22,00 \$

10 ailes de poulet servies avec frites de manioc et oignons marinés dans du jus de citron vert. / 10 chicken wings served cassava fries and onions marinated in lime juice.

Causas Rellenas

Causa Rellena Acevichada

24,00 \$

Farcie macédoines et nappée d'un ceviche de poisson frais. Colorée et pleine de saveurs. Elle est préparée à base de purée de pommes de terre jaune assaisonnée de citron, d'aji amarillo et une touche d'huile, ce qui lui donne une texture onctueuse et goût légèrement acidulé et relevé.

Causa Rellena aux Crevettes

20,00 \$

Une purée de pommes de terre assaisonnée d'aji amarillo et farcie de Crevettes et macédoines avec sauce Golf.

Causa Rellena au Poulet

18,00 \$

Farcie au poulet effiloché et macédoines, à la fois fraîche, colorée et pleine de saveurs. Elle est préparée à base de purée de pommes de terre jaune assaisonnée de citron, d'aji amarillo et une touche d'huile, ce qui lui donne une texture onctueuse et goût légèrement acidulé et relevé.

Causa Rellena aux légumes

16,00 \$

Farcie macédoines, Colorée et pleine de saveurs. Elle est préparée à base de purée de pommes de terre jaune assaisonnée de citron, d'aji amarillo et une touche d'huile, ce qui lui donne une texture onctueuse et goût légèrement acidulé et relevé.

Menu Poulet Brasa

Pollo a la Brasa

Mostrito Poitrine

32,00 \$

Choix de 1/4 de poulet poitrine, servi avec riz frit péruvien, frites et salade

Mostrito Cuisse

30,00 \$

Choix de 1/4 de poulet cuisse servi avec riz frit péruvien, frites et salade

Demi poulet / Half Chicken

36,00 \$

Demi-poulet authentiquement péruvien, frites, salade et deux sauces maison. / Authentic peruvian half chicken, fries, salad, and two homemade sauces.

Cuisse de poulet / Chicken Leg

20,00 \$

Authentique poulet péruvien servis avec frites, salade maison et sauce artisanale de votre choix. / Authentic peruvian chicken served with fries, house salad, and homemade sauce of your choice.

Poitrine de poulet / Chicken Breast

22,00 \$

Authentique poulet péruvien servi avec frites, salade maison et sauce artisanale de votre choix. / Authentic peruvian chicken served with fries, house salad, and homemade sauce of your choice.

Poulet entier avec 2 sauces / Whole Chicken and 2 Sauces

34,00 \$

Poulet rôti péruvien cuit à la perfection avec choix de deux sauces artisanales / Authentic peruvian whole chicken coo with perfection and choice of two homemade sauces.

Leche de Tigre

Leche de Tigre Carretilera

22,00 \$

Préparation emblématique de la cuisine péruvienne, à la fois intense et vivifiante. Jus de citron, bouillon de poisson, ail, gingembre, piment fort, coriandre et morceau de poisson et calmars frites à la perfection.

Leche de Tigre de Pescado y Camarones

21,00 \$

Préparation emblématique de la cuisine péruvienne, à la fois intense et vivifiante. Jus de citron, bouillon de poisson, ail, gingembre, piment fort, coriandre, morceaux de poisson et crevettes

Menu Poulet Brasa

Leche de Tigre de Pescado

20,00 \$

Préparation emblématique de la cuisine péruvienne, à la fois intense et vivifiante. Jus de citron, bouillon de poisson, ail, gingembre, piment fort, coriandre et morceau de poisson.

Ceviches (Le Plat National du Pérou)

Trio Ceviche

50,00 \$

Le meilleur de 3 mondes, Ceviche traditionnel, Ceviche Carretillero avec lait de tigre de Aji Amarillo et calmars frits et le Ceviche Méditerranée avec lait de tigre aux poivrons rouges parfumé à l'huile d'olive et fromage parmesan en copeaux.

Ceviche de Pescado

28,00 \$

Poisson blanc frais mariné dans du jus de citron fraîchement pressé, mélangé avec des oignons rouges, parfumé à la coriandre et piment Limo

Ceviche de Pescado y Camarones

30,00 \$

Poisson blanc frais et crevettes mariné dans du jus de citron fraîchement pressé, mélangé avec des oignons rouges et parfumé à la coriandre

Ceviche Mixto

35,00 \$

Poisson blanc frais, crevettes et pétoncles mariné dans du jus de citron fraîchement pressé, mélangé avec des oignons rouges et parfumé à la coriandre

Ceviche Carretillero

30,00 \$

Poisson Blanc frais mariné dans du jus de citron fraîchement pressé et Aji Amarillo mélangé avec des oignons rouges et parfumé à la coriandre et accompagné de Calmars frit à la perfection.

Ceviche A lo Mejicano

30,00 \$

Poisson Blanc frais mariné dans du jus de citron avec poivrons et chipotle, mélangé avec des oignons rouges, parfumé à la coriandre et Jalapeno grillé

Délices Marin / Delicias Marinas

Pescado a lo Macho

35,00 \$

Filet de Poisson croustillant nappé d'une sauce crémeuse et relevé à basse de fruits de mer. Un plat emblématique de la cuisine côtière du Pérou

Menu Poulet Brasa

PULPO ANTICUCHADO

35,00 \$

Pieuvre cuit sur le grill assaisonné avec aji panca servi avec pommes de terre doré sur le grill et mais péruvien.

Filete de Pescado Frito

28,00 \$

Poisson blanc légèrement pané servi avec frites, riz et salade maison.

Duo Ceviche Jalea

37,00 \$

La combinaison de deux plat emblématiques du Pérou. Un frais. l'autre chaud et croquant.

Jalea de Pescado

35,00 \$

Poisson frit accompagnés de patates dorés, frites de manioc et arrosés d'oignons marinés.

Jalea Mixte Personnel

38,00 \$

Poisson, calmars et crevettes frits accompagnés de patates dorés, frites de manioc et arrosés d'oignons marinés.

Jalea Mixte pour 2 personnes

60,00 \$

Poisson, calmars et crevettes frits accompagnés de patates dorés, frites de manioc et arrosés d'oignons marinés.

Les classiques / The Classics

Desayuno Peruano

30,00 \$

Chicharron (porc frit), tamal, patate douce frite, mini baguette et oignons marinés au citron. Déguster à n'importe quel moment ! / Chicharron (fried pork), tamal, fried sweet potatoes, mini baguette and marinated onions. Enjoy it at any time!

Lomo Saltado

29,00 \$

Lanières de bœuf sautées avec oignons rouges, tomates et piments jaunes. Servis avec riz vapeur à l'ail et frites. / Beef strips sautéed with red onions, tomatoes and yellow peppers. Serve with steamed garlic rice and french fries.

Menu Poulet Brasa

Arroz Chaufa de Mariscos

35,00 \$

Riz frit péruvien aux fruits de mer garnis d'oignons vert frais, poivrons rouge et oufs. / Peruvian-style fried rice topped with fresh green onions, red bell peppers and eggs.

Chaufa / Riz frit avec Char Siu

27,00 \$

Riz frit avec porc BBQ Style chinois.

Arroz Chaufa Con Vegetales

22,00 \$

Riz frit péruvien traditionnel aux légumes. / Traditional peruvian fried rice with vegetables.

Arroz Chaufa de Carne

29,00 \$

Riz frit péruvien aux bouf garnis d'oignons verts frais, poivrons rouge et oufs. / Peruvian style fried rice beef topped with fresh green onions, red bell peppers and eggs.

Arroz Chaufa de Pollo

27,00 \$

Riz frit péruvien au poulet garnis d'oignons vert frais, poivrons rouge et oufs. / Peruvian style fried rice with chicken topped with fresh green onions, red bell peppers and eggs.

Lomo Saltado de Pollo

29,00 \$

Sauté de lanières de poitrine de poulet marinées, légumes sur un lit de frites servis avec riz à l'ail. / Sautéed of stripped marinated chicken and vegetables on fries served with garlic rice.

Les Pâtes péruviennes / Peruvian Pastas

Tallarín Saltado de Carne

29,00 \$

Sauté de lanières de surlonge de bouf marinées, oignons rouges, tomates et piments jaunes légèrement épicés servis avec pâtes. / Sautéed strips of marinated beef sirloin, red onions, tomatoes and lightly spiced yellow peppers served with pasta.

Tallarín Saltado De Pollo

29,00 \$

Sauté de lanières de poitrine de poulet marinées, oignons rouges, tomates et piments jaunes légèrement épicés servis avec pâtes. / Sautéed strips of marinated chicken breast, red onions, tomatoes and lightly spiced yellow peppers served with pasta.

Menu Poulet Brasa

Fettuccine A La Huancaína De Pollo Saltado

30,00 \$

Fettuccine avec sauce crémeuse à la huancaína servi avec un sauté de lanières de poitrine de poulet marinées, oignons rouges, tomates et piments jaunes légèrement épicés. / Fettuccine with creamy huancaína sauce served with sautéed strips of marinated chicken breast, red onions, tomatoes and mildly spiced yellow peppers.

Fettuccine a la huancaína avec lomo saltado / Fettuccine a la Huancaína with Lomo Saltado

30,00 \$

Fettuccine avec sauce crémeuse à la huancaína servi avec un sauté de lanières de surlonge de bœuf marinées, oignons rouges, tomates et piments jaunes légèrement épicés. / Fettuccine with creamy huancaína sauce served with sautéed marinated beef sirloin strips, red onions, tomatoes and mildly spiced yellow peppers.

Tallarines verdes avec contre-filet de bœuf / Tallarines Verdes with Beef Sirloin

41,00 \$

Spaghetti à la sauce crémeuse au pesto et au fromage feta avec contre-filet de bœuf. / Spaghetti with creamy pesto and feta cheese sauce with beef sirloin.

Tallarines verdes - pesto péruvien / Tallarines Verdes - Peruvian Pesto

24,00 \$

Spaghetti à la sauce crémeuse au pesto garnis de fromage parmesan. / Spaghetti with creamy pesto sauce topped with parmesan cheese.

Steak de contre-filet de bœuf "AAA" / Beef Sirloin Steak "AAA"

Picana Brasa

30,00 \$

Tendre et juteux Haut de surlonge servi avec riz jasmin et légumes

Contre-filet de bœuf AAA / AAA Beef Sirloin

35,00 \$

Choisissez vos 2 accompagnements, riz, salade, frites, etc. / Choose your 2 sides, rice, salad, fries, etc.

GATEAUX - CAKES - TORTAS

Tres Leches

12,00 \$

Le grans Ferrero Rocher

12,00 \$

Gâteau gourmand au chocolat et aux noisettes, riche, intense et irrésistible

Menu Poulet Brasa

Oreo

Gateaux Oreo

11,00 \$

Lima Limoncello

Gâteaux moelleux et parfumé au citron et garni de crème légèrement citronné.

11,00 \$

Petits Dessert

Tartaleta de Maracuya (Fruit de la passion)

Tartelette de fruit de la passion maison, un délice à ne pas manquer

13,00 \$

Alfajor

Biscuit maison farcis au Dulce de Leche. / Homemade cookies stuffed with Dulce de Leche.

3,50 \$

Alfajores (4)

Biscuits maison farcis au Dulce de Leche. / Homemade cookies stuffed with Dulce de Leche.

12,00 \$

Gateaux Fromage / Cheesecake

Fromage au fromage New York / Cheesecake New York

Gâteau au fromage à la New-yorkaise. / New York-style cheesecake.

8,00 \$

Gâteau au fromage dulce de leche / Dulce de Leche Cheesecake

Gâteau au fromage traditionnel et son coulis de leche. / Traditional cheesecake and dulce de leche coulis.

11,00 \$

Gâteau au fromage aux pistaches / Pistachio Cheesecake

Composé d'une base croustillante il est surmonté d'une garniture crémeuse à base de fromage frais, nappée de poussière de pistaches et coulis de chocolat.

14,00 \$

Menu Poulet Brasa

Gâteau au fromage à la fraise / Strawberry Cheesecake

9,00 \$

Gâteau au fromage traditionnel et son coulis de fraise. / Traditional cheesecake and strawberry coulis.

Gâteau au fromage à l'Oreo / Oreo Cheesecake

13,00 \$

Gâteau au fromage à l'Oreo. / Cheesecake with Oreo.

Gâteau au fromage maracuya / Maracuya Cheesecake

12,00 \$

Gâteau au fromage traditionnel et coulis de maracuya. / Traditional cheesecake and maracuya coulis.

Gâteau au fromage Lúcura / Lúcura Cheesecake

12,00 \$

Gâteau au fromage avec coulis de lucuma. / Cheesecake with lucuma coulis.

Jus Artisanales / Jugos Artesanales

Chicha Morada

7,00 \$

Boisson traditionnel du Pérou, préparée à base de maïs violet, cannelle et de clou de girofle. Rafraîchissante et naturellement colorée, elle offre un goût unique, à la fois fruité et épicé. Servi bien fraîche, c'est une spécialité incontournable de la cuisine péruvienne.

Jugo de Maracuya / Jus des fruit de la passion

8,00 \$

Rafraîchissant et exotique, il offre une explosion de goût tropical et une touche sucrée naturelle

Jugo de Tamarindo / Jus de Tamarin

8,00 \$

Jugo hecho al momento / Jus minute fait maison

Salchipapas

Salchipapa Clásica

18,00 \$

Frites, saucisses et sauces artisanales. / Fries, sausages and homemade sauces.

Menu Poulet Brasa

Nos poutines / Our Poutines

Poutine La Salchichona

22,00 \$

Fromage en grains, frites, saucisses et sauce brasa. / Cheese curds, fries, sausages and brasa sauce.

Poutine la traditionnelle / The Traditional Poutine

18,00 \$

Frites, fromage en grains et sauce à poutine. / Fries, cheese curds and poutine sauce.

Poutine La Brava

24,00 \$

Poulet à la brasa, saucisses, frites, fromage en grains, poulet à la brasa, chips de maïs, échalotes et sauce à poutine. / Grilled chicken, sausages, fries, cheese curds, grilled chicken, corn chips, shallots and poutine sauce.

Poutine La Pio Pio

24,00 \$

Poulet à la brasa, frites, fromage en grains et sauce à poutine. / Chicken à la brasa, fries, cheese curds and poutine gravy.

Les à cotés / Sides

Frites de patate douce

12,00 \$

Grande frite de patates douce maison

Yuca Fritas avec sauce Huancaína

16,00 \$

Frites de manioc et sauces maison. / Cassava fries and homemade sauces.

Camotes Fritos

12,00 \$

Patates douces frites. / Fried sweet potatoes.

Papas Fritas

12,00 \$

Frites maison et sauces maison. / Homemade french fries and homemade sauces.

Menu Poulet Brasa

Arroz blanc / White Arroz

6,00 \$

Riz blanc à l'ail. / Garlic white rice.

Inca Kola de saveur national

Inca Kola (Bouchon bleu) fait au Pérou 300ml

6,00 \$

Boisson gazeuse emblématique du Pérou, reconnaissable à sa couleur jaune doré et à son goût unique. Fait au Pérou.

Inca Kola 355 ml

5,00 \$

Boisson gazeuse emblématique du Pérou, reconnaissable à sa couleur jaune doré et à son goût unique.

Inca Kola 2L

12,00 \$

Boisson gazeuse emblématique du Pérou, reconnaissable à sa couleur jaune doré et à son goût unique.

Les Breuvages / The Beverages

7 Up 2L

10,00 \$

Pepsi diète / Diet Pepsi

4,00 \$

7 Up diète / Diet 7 Up

4,00 \$

Soda au gingembre / Ginger Ale

4,00 \$

Menu Poulet Brasa

Thé glacé au citron / Lemon Ice Tea **4,00 \$**

Crush Orange **4,00 \$**

Pepsi 2L **10,00 \$**

7 Up **4,00 \$**

Pepsi **4,00 \$**

Eau Eska 500 ml / Eska Water 500 ml **3,00 \$**

Sauces Artisanales 4 oz / Artisanal Sauces 4 oz

Sarza de cebolla (petite) / Sarza de Cebolla (Small) 4oz **4,00 \$**

Les meilleurs oignons marinés au citron, huile d'olive et piment limo. / The best marinated onions with lemon, olive oil and limo chili.

Mayonnaise maison 4 oz / Homemade Mayonnaise 4 oz **2,00 \$**

Menu Poulet Brasa

Crema A La Huancaína 4 oz

3,00 \$

Ají Pollero 4 oz

2,00 \$

Niveau piquant moyen. / Medium spice level.

Ají Rocoto 4 oz

2,00 \$

Niveau piquant fort. / High spice level.

Ají Huacatay 4 oz

2,50 \$

Niveau piquant moyen, aromatique avec un goût unique / Medium spice level, aromatic with a unique taste.

Vinaigrette maison 4 oz / Homemade Vinaigrette 4 oz

2,00 \$

Sauces Artisanales 250 ml / Artisanal Sauces 250 ml

Ají Rocoto 250 ml

8,00 \$

Niveau piquant fort. / High spice level.

Ají Pollero 250 ml

8,00 \$

Niveau piquant moyen. / Medium spice level.

Ají Huacatay 250 ml

9,00 \$

Niveau piquant moyen, aromatique avec un goût unique / Medium spice level, aromatic with a unique taste

Menu Poulet Brasa

Sarza De Cebolla 250 ml

9,00 \$

Oignons marinés dans du jus de citron, huile d'olive, coriandre, piment limo et épices. / Onions marinated in lemon juice, olive oil, coriander, limo pepper and spices.

Mayonnaise maison 250 ml / Homemade Mayonnaise 250 ml

8,00 \$

Mayo maison sans gluten / House mayo no gluten

Ustensiles / Utensils

Ustensiles / Utensils

0,30 \$

Ensemble de couverts (5mcx) Fourchette, couteau en bouleau, serviette, sel & poivre Emballé.
/Wrapped kit - Birch fork, knife, napkin, salt & pepper.
