



Menu

Cafe de Montreal

1101 Boul De Maisonneuve O, Montréal QC H3A 1N4, Canada | (514) 848-7001

Most Ordered



SALADE CAPRÈSE / CAPRESE SALAD

CA\$18.99

Salade caprèse composée de tomates fraîches, mozzarella, basilic et filet d'huile d'olive. Caprese salad with fresh tomatoes, mozzarella, basil, and a drizzle of olive oil.



SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

CA\$16.99

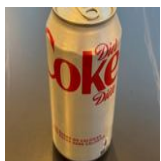
Salade César classique avec laitue romaine croquante, croûtons, parmesan et sauce César maison. Classic Caesar salad with crisp romaine lettuce, croutons, parmesan, and house Caesar dressing.



Coca Cola

CA\$5.99

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.



Coca Cola Light

CA\$5.99

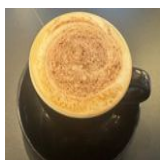
Sugar-free carbonated beverage with a crisp, refreshing taste.



7 UP

CA\$5.99

Boisson gazeuse rafraîchissante au citron et lime. Refreshing lemon-lime carbonated soft drink.



Latte

CA\$4.50

Espresso double onctueux avec du lait chaud et une légère mousse. Smooth double espresso with steamed milk and a light foam.

SANDWICH AU POULET PERI / CHICKEN PERI SANDWICH

CA\$17.00

Grilled chicken breast typically accompanied by lettuce, tomato, melted cheese, and peri peri sauce on a sandwich.

Menu Cafe de Montreal

SANDWICH AU POULET PESTO / CHICKEN PESTO SANDWICH

CA\$17.00

Grilled chicken breast with homemade basil pesto, provolone cheese, tomatoes, and mixed greens on ciabatta bread.

Eau / Water

CA\$4.99

Pure, refreshing hydration

PETIT DEJEUNER / BREAKFAST

OEUFs BÉNÉDICTE / EGGS BENEDICT

CA\$19.99

Deux oeufs pochés servis sur pain grillé avec bacon et sauce hollandaise, accompagnés de pommes de terre. Two poached eggs served on toasted bread with bacon and hollandaise sauce, served with potatoes.

PANCAKES SOUFLÉS / SOUFFLE PANCAKE

CA\$16.99

Pancakes soufflés légers et moelleux, servis avec sirop d'érable et garnitures. Light and fluffy soufflé pancakes served with maple syrup and toppings.

PARFAIT AU YAOURT / YOGURT PARFAIT

CA\$15.99

Parfait au yogourt crémeux garni de fruits frais et de granola croquant. Creamy yogurt parfait layered with fresh fruits and crunchy granola.

TOAST À L'AVOCAT & OMELETTE / AVOCADO TOAST & OMELET

CA\$19.99

Avocat écrasé sur du pain au levain grillé, garni d'une omelette au fromage Smashed avocado on toasted sourdough bread topped with a cheese omelet



CAFÉ DE MONTRÉAL CLASSIQUE / CAFE DE MONTREAL CLASSIC CA\$19.99

Oeufs au plat servis avec bacon, quartiers de pommes de terre et pain grillé. Fried eggs served with bacon, potato wedges, and a slice of toasted bread.

SAUMON BAGEL DE MONTRÉAL / MONTREAL SALMON BAGEL

CA\$21.00

Bagel de Montréal traditionnel garni de saumon fumé, fromage à la crème, câpres et oignons rouges. Traditional Montreal bagel topped with smoked salmon, cream cheese, capers, and red onions.

SALADE / SALADS



SALADE CAPRÈSE / CAPRESE SALAD

CA\$18.99

Salade caprèse composée de tomates fraîches, mozzarella, basilic et filet d'huile d'olive. Caprese salad with fresh tomatoes, mozzarella, basil, and a drizzle of olive oil.



SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

CA\$16.99

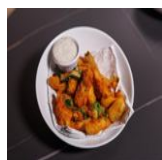
Salade César classique avec laitue romaine croquante, croûtons, parmesan et sauce César maison. Classic Caesar salad with crisp romaine lettuce, croutons, parmesan, and house Caesar dressing.

ENTRÉ / APPETIZERS

FRITES / FRIES

CA\$9.99

Frites croustillantes dorées, servies chaudes. Golden crispy fries, served hot.



FRITES DE COURGETTES / ZUCCHINI FRIES

CA\$13.99

Frites de courgettes croustillantes, servies chaudes avec sauce maison. Crispy zucchini fries served hot with house sauce.



NACHOS

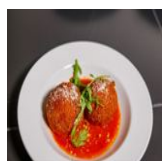
CA\$17.99

Nachos croustillants garnis de fromage fondu, servis avec salsa et crème sûre. Crispy nachos topped with melted cheese, served with salsa and sour cream.

POLPETTE

CA\$16.99

Polpette italiennes mijotées dans une sauce tomate savoureuse. Italian-style meatballs simmered in a rich tomato sauce.



ARANCINI

CA\$16.99

Boules de riz italiennes croustillantes, farcies au fromage et servies avec sauce tomate. Crispy Italian rice balls filled with cheese, served with tomato sauce.



BURRATA

CA\$20.99

Burrata crémeuse servie avec tomates fraîches, basilic et huile d'olive. Creamy burrata served with fresh tomatoes, basil, and olive oil.

POUTINE

POUTINE

CA\$15.99

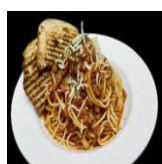
Frites dorées et croustillantes, garnies de fromage en grains frais et nappées d'une sauce brune chaude et savoureuse. Un incontournable québécois, réconfortant et généreux. Golden crispy fries topped with fresh cheese curds and smothered in hot, rich gravy. A comforting and iconic Québec classic.

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

POULET AU MARSALA / MARSALA CHICKEN

CA\$22.99

Poulet à la sauce marsala aux champignons sauvages, servi avec purée de pommes de terre et légumes. Chicken in a marsala sauce with wild mushrooms, served with mashed potatoes and vegetables.

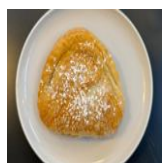


SPAGHETTI BOLOGNESE

CA\$21.99

Sauce bolognaise traditionnelle à la viande, mijotée lentement et servie sur spaghetti. Traditional slow-simmered meat bolognese sauce served over spaghetti.

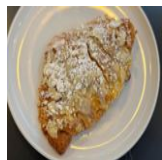
PÂTISSERIES / PASTRIES



CHAUSSON AU POMME / APPLE TURNOVER

CA\$6.50

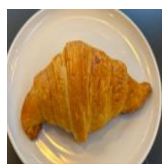
Chausson feuilleté garni de pommes chaudes et légèrement épicées. Flaky apple turnover filled with warm, lightly spiced apples.



CROISSANT AMANDE / ALMOND CROISSANT

CA\$6.50

Croissant feuilleté au beurre garni de crème d'amande et d'amandes effilées. Buttery flaky croissant filled with almond cream and topped with sliced almonds.



CROISSANT NATURE / CROISSANT

CA\$4.00

Croissant feuilleté au beurre, doré et croustillant. Buttery flaky croissant, golden and crispy.

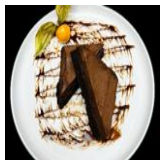
DESSERT

TIRAMISU FAIT MAISON / HOMEMADE TIRAMISU

CA\$10.99

Tiramisu maison classique avec mascarpone, café espresso et cacao. Classic homemade tiramisu with mascarpone, espresso coffee and cocoa.

Menu Cafe de Montreal



BROWNIE

Brownie fondant au chocolat, riche et décadent. Rich, decadent chocolate brownie.

CA\$8.99

CRÈME BRULÉE (FAIT MAISON / HOMEMADE)

Crème brûlée maison à la vanille, croûte croustillante caramélisée. House-made vanilla crème brûlée with a crisp caramelized top.

CA\$10.99

BREUVAGES FROIDS / BEVERAGES COLD



Coca Cola

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.

CA\$5.99

Eau / Water

Pure, refreshing hydration

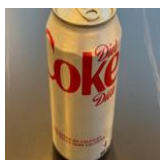
CA\$4.99



7 UP

Boisson gazeuse rafraîchissante au citron et lime. Refreshing lemon-lime carbonated soft drink.

CA\$5.99

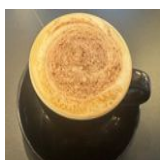


Coca Cola Light

Sugar-free carbonated beverage with a crisp, refreshing taste.

CA\$5.99

BREUVAGES CHAUD / HOT BEVERAGES



Latte

Espresso double onctueux avec du lait chaud et une légère mousse. Smooth double espresso with steamed milk and a light foam.

CA\$4.50

Chocolat Chaud / Hot Chocolate

Chocolat chaud onctueux à base de cacao et de lait chaud. Creamy hot chocolate made with cocoa and steamed milk.

CA\$4.50

Menu Cafe de Montreal

Americano

CA\$3.99

Espresso allongé à l'eau chaude, au goût riche et équilibré. Bold espresso diluted with hot water for a smooth, rich coffee.



Cappucino

CA\$4.50

Espresso classique avec lait chaud et mousse de lait. Classic espresso with steamed milk and milk foam.

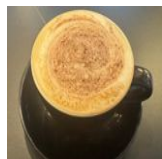
BREUVAGES GLACÉS / ICE BEVERAGES

Latté Glacé / Ice Latte

CA\$4.50

Espresso frais servi sur glace, mélangé avec du lait froid pour une boisson douce, crémeuse et rafraîchissante. Personnalisable avec laits alternatifs et sirops. Fresh espresso poured over ice and blended with cold milk for a smooth, creamy, and refreshing drink. Customizable with alternative milks and flavored syrups.

Coups de Cour Uber / Uber Favorites



Latte

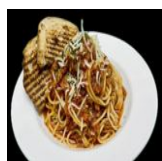
CA\$4.50

Espresso double onctueux avec du lait chaud et une légère mousse. Smooth double espresso with steamed milk and a light foam.

POUTINE

CA\$15.99

Frites dorées et croustillantes, garnies de fromage en grains frais et nappées d'une sauce brune chaude et savoureuse. Un incontournable québécois, réconfortant et généreux. Golden crispy fries topped with fresh cheese curds and smothered in hot, rich gravy. A comforting and iconic Québec classic.



SPAGHETTI BOLOGNESE

CA\$21.99

Sauce bolognaise traditionnelle à la viande, mijotée lentement et servie sur spaghetti. Traditional slow-simmered meat bolognese sauce served over spaghetti.

UBER FAVORITES



BURRATA

CA\$20.99

Burrata crémeuse servie avec tomates fraîches, basilic et huile d'olive. Creamy burrata served with fresh tomatoes, basil, and olive oil.

FRITES / FRIES

CA\$9.99

Frites croustillantes dorées, servies chaudes. Golden crispy fries, served hot.

Menu Cafe de Montreal



FRITES DE COURGETTES / ZUCCHINI FRIES

CA\$13.99

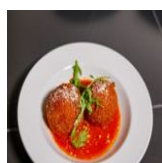
Frites de courgettes croustillantes, servies chaudes avec sauce maison. Crispy zucchini fries served hot with house sauce.



SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

CA\$16.99

Salade césar classique avec laitue romaine croquante, croûtons, parmesan et sauce césar maison. Classic Caesar salad with crisp romaine lettuce, croutons, parmesan, and house Caesar dressing.



ARANCINI

CA\$16.99

Boules de riz italiennes croustillantes, farcies au fromage et servies avec sauce tomate. Crispy Italian rice balls filled with cheese, served with tomato sauce.



NACHOS

CA\$17.99

Nachos croustillants garnis de fromage fondu, servis avec salsa et crème sûre. Crispy nachos topped with melted cheese, served with salsa and sour cream.

SANDWICH / SANDWICHES

SANDWICH AU POULET PERI / CHICKEN PERI SANDWICH

CA\$17.00

Grilled chicken breast typically accompanied by lettuce, tomato, melted cheese, and peri peri sauce on a sandwich.

SANDWICH AU POULET PESTO / CHICKEN PESTO SANDWICH

CA\$17.00

Grilled chicken breast with homemade basil pesto, provolone cheese, tomatoes, and mixed greens on ciabatta bread.

BURGERS

BURGER AU POULET / CHICKEN BURGER

CA\$17.99

Grilled chicken breast, lettuce, tomato, cheese, and mayonnaise in a bun.

BURGER AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES / WILD MUSHROOM BURGER

CA\$17.99

Sautéed wild mushrooms, Swiss cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise on a classic burger bun.

BURGER DE LA RÉCOLTE / HARVEST BURGER

CA\$17.99

Vegetable patty, lettuce, tomatoes, onions, pickles, and mayonnaise in a bun.
