

PLATS FROIDS, COLLATIONS



A1- Wonton Huile Chili ????

9,50 \$

Six wontons délicats faits à la main, garnis d'une farce savoureuse au porc et aux crevettes, servis dans une sauce riche et aromatique à l'huile de chili. Parsemés de miettes de cacahuètes et d'oignons verts frais pour un équilibre parfait de saveurs et de textures./ Six delicate wontons, crafted by hand with a savory pork and shrimp filling, served in a rich and aromatic chili oil sauce. Finished with a sprinkle of peanut crumble and fresh green onions for the perfect balance of flavor and texture.



A2- Wontons Arachides ????

8,50 \$

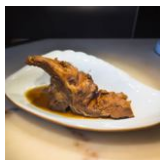
Six wontons tendres faits à la main, garnis d'une farce savoureuse au porc, servis dans une sauce onctueuse et légèrement sucrée au beurre d'arachide. Agrémentés d'oignons verts frais pour une bouchée riche et gourmande./ Six tender, handmade wontons filled with a savory pork mixture, served in a creamy and slightly sweet peanut butter sauce. Finished with fresh green onions for a rich and indulgent bite.



A3- Poulet Salivant ???

9,99 \$

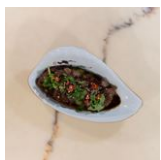
Poulet poché tendre servi froid, nappé d'une sauce audacieuse et savoureuse de style sichuanais. Garni d'éclats de cacahuètes et d'oignons verts frais pour un équilibre parfait entre piquant, saveurs de noix et umami./ Tender poached chicken served cold, bathed in a bold and flavorful Sichuan-style sauce. Topped with a sprinkle of peanut crumble and fresh green onions for a perfect balance of heat, nuttiness, and umami.



A4- Cotes Porc Marinés ???

8,00 \$

Côtes de porc tendres, mijotées lentement à la perfection dans une sauce riche et savoureuse à base de soja, infusée d'épices aromatiques et d'une touche de douceur. Servies tendres et se détachant facilement de l'os, avec une saveur umami profonde, à la fois réconfortante et satisfaisante./ Succulent pork ribs, slow-braised to perfection in a rich and savory soy-based sauce, infused with aromatic spices and a touch of sweetness. Served tender and falling off the bone, with a deep, umami flavor that's both comforting and satisfying.



A5- Salad Boeuf Froid ????

11,00 \$

Bouf braisé tendre, mijoté lentement et immergé dans une sauce audacieuse et savoureuse de style sichuanais. Servi froid avec des tranches de concombre croquantes et garni de graines de sésame et de coriandre fraîche pour un parfait équilibre entre piquant, acidité et saveurs aromatiques./ Tender braised beef, slow-cooked and immersed in the bold, flavorful Sichuan-style sauce. Served cold with crisp cucumber slices and topped with sesame seeds and fresh cilantro for a delightful balance of heat, tanginess, and aromatic flavors.

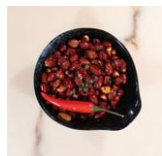
Menu Restaurant Pinophyta ??



A6- Patates Rapés Épicées ?????

7,50 \$

Pommes de terre finement râpées, légèrement blanchies puis mélangées dans une vinaigrette acidulée et épicée. Ce plat offre une combinaison parfaite de texture croquante et de saveurs audacieuses, relevé d'une touche d'ail, de chili et de vinaigre pour un équilibre irrésistible entre piquant et acidité./ Thinly shredded potatoes, quickly blanched and tossed in a tangy, spicy dressing. The dish offers a delightful combination of crunchy texture and bold flavors, finished with a touch of garlic, chili, and vinegar for an irresistible balance of heat and sourness.



A7- Arachides D'Ivrogne ????

5,00 \$

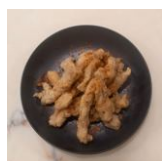
Cacahuètes croquantes, enrobées d'un assaisonnement épicé audacieux avec une sensation d'engourdissement grâce aux grains de poivre du Sichuan. Ces cacahuètes offrent une expérience de saveur ardente et picotante, à la fois addictive et satisfaisante./ Crunchy peanuts, coated in a bold, spicy seasoning with a numbing sensation from Sichuan peppercorns. These peanuts offer a fiery and tingling flavor experience that is both addictive and satisfying.



A8- Oeuf Centenaire ????

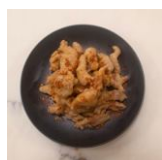
8,50 \$

Oufs de centuries servis avec une sauce chaude aux poivrons rôtis qui ajoute du piquant et de la profondeur. Accompagnés de gingembre mariné et d'oignons verts frais, ce plat offre un équilibre parfait entre saveurs savoureuses, épicées et acidulées./ Century eggs, served with a hot roasted pepper sauce that adds bold heat and depth. Accompanied by pickled ginger and fresh green onions, this dish delivers a perfect balance of savory, spicy, and tangy flavors.



A10- Porc croustillant parfumé au poivre de Sichuan

11,50 \$



A11- Poulet croustillant parfumé au poivre de Sichuan

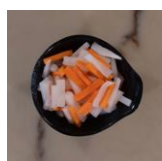
12,00 \$



A12- Salade Algues ?????

7,50 \$

Fines tranches d'algues, légèrement blanchies et mélangées dans une vinaigrette rafraîchissante et acidulée. Garni de graines de sésame et de coriandre fraîche, ce plat offre un équilibre parfait de croquant, d'acidité et d'umami, rehaussé d'une touche d'huile de sésame, d'ail et de chili pour une bouchée savoureuse./ Tender strips of seaweed, lightly blanched and tossed in a refreshing, tangy dressing. Topped with sesame seeds and fresh cilantro, this dish offers a perfect balance of crunch, acidity, and umami, enhanced with a touch of sesame oil, garlic, and chili for a deliciously savory bite.

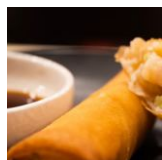


A13- Radis Mariné ????

6,00 \$

Tranches de radis croquantes marinées dans un saumure acidulée et légèrement sucrée, offrant un équilibre parfait entre acidité et douceur. La légère épice rehausse la croquante, rendant ce plat frais et savoureux./ Crisp radish slices pickled in a tangy and slightly sweet brine, offering a perfect balance of acidity and sweetness. The mild spiciness enhances the crunchiness, making this a refreshing and flavorful side dish.

Menu Restaurant Pinophyta ??



A14- Rouleaux de fruits de mer frit s(2)

11,00 \$



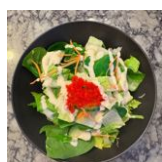
A16- Petits pains vapeur frits (4)

8,00 \$



A17- Wontons frits (8)

11,00 \$



A18- House Special Salad ?????

9,00 \$



A19- Pieds de poulet aux piments marinés

13,50 \$

Épicé, acidulé et irrésistiblement savoureux! Nos pieds de poulet aux piments marinés sont trempés dans une saumure parfumée à base de piments marinés, d'ail et d'épices aromatiques, créant un équilibre parfait entre piquant et acidité. Un classique de style sichuanais, audacieux, rafraîchissant et rempli d'umami./Spicy, tangy, and irresistibly chewy! Our Pickled Pepper Chicken Feet are marinated in a flavourful brine of pickled chili peppers, garlic, and aromatic spices, creating the perfect balance of heat and acidity. A classic Sichuan-style snack that's bold, refreshing, and packed with umami.



V1 Blanched Seasonal Vegetables ?????

11,00 \$

A light and refreshing medley of crisp, seasonal vegetables delicately blanched to preserve their vibrant colors and natural flavors, creating a harmonious balance on the palate.

A9- Oeuf Mariné ??

2,50 \$

Oufs durs mollets, marinés dans un bouillon savoureux et aromatique à base de sauce soja, d'épices et d'une touche de douceur. Les oeufs absorbent les riches saveurs, créant un équilibre parfait entre goût salé, savoureux et umami./Soft-boiled eggs, marinated in a savory and aromatic broth made with soy sauce, spices, and a touch of sweetness. The eggs absorb the rich flavors, creating a perfect balance of salty, savory, and umami taste.

COMBO

Menu Restaurant Pinophyta ??



C1- Combo de poulet hainanais

24,50 \$

Tender poached chicken served with fragrant rice, fresh cucumber slices, and pickled radish. Accompanied by traditional ginger-scallion paste, soy sauce and served with our soup of the day. A comforting and flavourful classic. / Poulet tendre poché servi avec du riz parfumé, des tranches de concombre frais et du radis mariné. Accompagné de pâte au gingembre et à la ciboule, de sauce soja et servi avec notre soupe du jour. Un grand classique réconfortant et savoureux.



C2- Combo de riz frit Signature Pinophyta

26,50 \$

Savourez notre menu de riz frit signature : ?? Riz frit signature (noix de pin, crevettes, saucisse chinoise, ouf, pois, maïs et oignons verts) ?? Une salade signature ?? Une soupe de style cantonais Enjoy our Signature Fried Rice Set: ?? Signature Fried Rice (pine nuts, shrimp, Chinese sausage, egg, peas, corn, and green onions) ?? A signature salad ?? A Cantonese-style soup

C3- Combo de riz frit doré aux fruits de mer

28,00 \$

SOUPES



S1- Mini Wonton Crevettes

5,50 \$

Trois wontons délicats, garnis d'une combinaison savoureuse de crevettes fraîches et de porc tendre, servis dans un bouillon de poulet riche. Garnis de ciboulette jaune parfumée. Ce plat offre une expérience réconfortante et savoureuse avec un équilibre parfait entre saveurs salées, sucrées, aromatiques et acidulées./ Three delicate wontons filled with a savory combination of fresh shrimp and tender pork, served in a rich chicken broth. Garnished with fragrant yellow chives. This dish offers a comforting, flavorful experience with a perfect balance of savory, sweet, aromatic, and tangy notes.



S2- Wonton Crevettes

18,00 \$

Douze wontons délicats, garnis d'une combinaison savoureuse de crevettes fraîches et de porc tendre, servis dans un bouillon de poulet riche. Garnis de ciboulette jaune parfumée et accompagnés d'un côté de radis mariné, ce plat offre une expérience réconfortante et savoureuse avec un équilibre parfait entre saveurs salées, sucrées, aromatiques et acidulées./ Twelve delicate wontons filled with a savory combination of fresh shrimp and tender pork, served in a rich chicken broth. Garnished with fragrant yellow chives and accompanied by a side of pickled radish, this dish offers a comforting, flavorful experience with a perfect balance of savory, sweet, aromatic, and tangy notes.

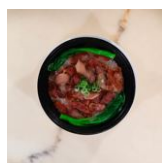
S3- Soupe Du Jour

4,00 \$

Une soupe traditionnelle cantonaise, soigneusement préparée pour nettoyer le palais et rafraîchir les sens. Cette soupe légère et savoureuse est parfaite pour alléger les mets et offrir un équilibre délicat de saveurs, procurant une expérience réconfortante et satisfaisante à chaque gorgée./ A traditional Cantonese soup, carefully crafted to cleanse the palate and refresh the senses. This flavorful, light soup is perfect for easing heaviness and providing a delicate balance of flavors, offering a comforting and satisfying experience with every sip.

Menu Restaurant Pinophyta ??

RIZ POT TERRACOTTA



F1- Combo Viande Séché ????

22,50 \$

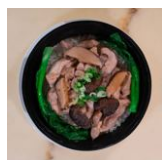
Un riz en cocotte cantonais classique, mettant en valeur une délicieuse combinaison de viandes salées savoureuses-poitrine de porc salée et saucisse. Le riz est cuit à la perfection, absorbant tous les jus riches et savoureux. Servi avec un côté de soupe du jour et patates râpées épicées/A classic Cantonese claypot rice, featuring a delicious combination of savory cured meats-cured pork belly and sausage. The rice is cooked to perfection, absorbing all the rich, flavorful juices. Served with a side of soup of the day and spicy shredded potatoes.



F2- Boeuf Avec Oeuf ????

22,00 \$

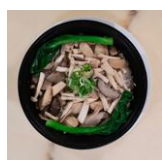
Bouf haché juteux, servi chaud sur une assiette avec un oeuf coulant parfaitement placé dessus. Le bouf savoureux et le jaune d'oeuf coulant se mélangent avec le riz, créant une combinaison délicieuse de textures et de saveurs. Servi avec un bol réconfortant de soupe du jour et de patates râpées épicées, ce plat offre un équilibre satisfaisant entre saveurs salées, épicées et rafraîchissantes./ Juicy, sizzling ground beef served hot on a plate with a perfectly runny egg placed on top. The rich, savory beef and the runny egg yolk blend together with the rice, creating a delightful combination of textures and flavors. Served alongside a comforting bowl of soup of the day and spicy shredded potatoes, this dish offers a satisfying balance of savory and refreshing notes.



F3- Poulet Champignon ????

22,00 \$

Poulet tendre et champignons shiitake savoureux cuits à la perfection dans un riz en cocotte parfumé, absorbant toutes les saveurs riches. Servi avec un côté de soupe du jour et de patates râpées épicées, ce plat offre une combinaison satisfaisante de saveurs salées, umami et épicées à chaque bouchée./ Tender chicken and earthy shiitake mushrooms cooked to perfection in a fragrant claypot rice, absorbing all the rich flavors. Served with a side of daily soup and spicy shredded potatoes, this dish offers a satisfying combination of savory, umami, and bold spicy notes in every bite.



F4- Assortissement Champignons ????

22,00 \$

Riz parfumé cuit à la perfection dans une cocotte traditionnelle, absorbant les riches saveurs des champignons sauvages assortis. Ce plat présente une variété de champignons terreux et riches en umami, ajoutant de la profondeur au riz tandis que le fond croustillant crée une texture satisfaisante. Servi avec un bol réconfortant de soupe du jour et de pommes de terre râpées épicées, il offre un repas complet avec des saveurs salées, épicées et rafraîchissantes./ Fragrant rice cooked to perfection in a traditional claypot, absorbing the rich flavors of assorted mountain mushrooms. This dish features a variety of earthy, umami-rich mushrooms, adding depth to the rice, while the crispy bottom creates a satisfying texture. Served alongside a comforting bowl of daily soup and spicy shredded potatoes, it offers a well-rounded meal with savory, spicy, and refreshing notes.



F5- Boeuf Haché Epice ???????

23,00 \$

Du riz croustillant en fond de marmite, du bouf savoureux sauté aux épices, et des légumes frais. Un plat chaud, parfumé et résolument relevé!/ Sizzling in a claypot, with savoury ground beef, bold spices, and crispy rice at the bottom - this one's for the spice lovers

F6- Poulet et canard

24,00 \$

Menu Restaurant Pinophyta ??

NOUILLES

N1- Nouilles Sauce Sésame ????

18,50 \$

Sesame flavoured noodles, a simple and savoury classic.

N2- Nouille Huile Ciboule ????

18,50 \$

Handmade noodles tossed with fragrant scallion-infused oil. Topped with dried shrimp.

N3- Nouilles Poulet Effiloché ????

18,50 \$

Refreshing cold noodles topped with tender shredded chicken and shredded cucumber and carrot.

N4- Nouilles Intestin Porc ???

20,50 \$

Hand made noodles paired with pork intestines, peanut crumble and greens in a spicy broth.

N5- Nouilles Porc Haché ???

18,50 \$

Hand made noodles with chickpeas and minced pork in a mild spicy broth.

N6- Nouilles Dan Dan ???

18,50 \$

Spicy and nutty Sichuan-style noodles with a flavourful kick.

N7- Nouilles Boeuf Bouillon ?????

21,00 \$

Handmade noodles in a rich beef broth with hearty beef cubes.

N8- Nouilles Wonton ?????

18,50 \$

Cantonese-style shrimp and pork wonton with egg noodles.

Menu Restaurant Pinophyta ??

PLATS BRAISES

L1- Intestins braisés **19,50 \$**

L2- Pieds de porc braisés **18,00 \$**

L3- Jarret de bouf braisé **19,50 \$**

L5- Oreilles de porc épicées à l'huile de chili **20,00 \$**

DUMPLINGS

D1- Porc & Chou ????? **18,00 \$**

Tender, handmade dumplings filled with your choice of savoury ingredients, cooked to perfection in boiling water. Served with a side of dipping sauce for a burst of flavour in every bite./ Des raviolis faits maison, tendres et savoureux, garnis de voter choix d'ingrédients, cuits à la perfection dans de l'eau bouillante. Servis avec une sauce d'accompagnement pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

D2- Ciboulette & Crevettes ?????? **19,50 \$**

Tender, handmade dumplings filled with your choice of savoury ingredients, cooked to perfection in boiling water. Served with a side of dipping sauce for a burst of flavour in every bite./ Des raviolis faits maison, tendres et savoureux, garnis de voter choix d'ingrédients, cuits à la perfection dans de l'eau bouillante. Servis avec une sauce d'accompagnement pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

D3- Poulet & Champignons ????? **18,00 \$**

Tender, handmade dumplings filled with your choice of savoury ingredients, cooked to perfection in boiling water. Served with a side of dipping sauce for a burst of flavour in every bite./ Des raviolis faits maison, tendres et savoureux, garnis de voter choix d'ingrédients, cuits à la perfection dans de l'eau bouillante. Servis avec une sauce d'accompagnement pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

Menu Restaurant Pinophyta ??

D4- Boeuf & Coriandre ?????

19,00 \$

Tender, handmade dumplings filled with your choice of savoury ingredients, cooked to perfection in boiling water. Served with a side of dipping sauce for a burst of flavour in every bite./ Des raviolis faits maison, tendres et savoureux, garnis de voter choix d'ingrédients, cuits à la perfection dans de l'eau bouillante. Servis avec une sauce d'accompagnement pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

D5- Boeuf & Curry ?????

19,00 \$

Tender, handmade dumplings filled with your choice of savoury ingredients, cooked to perfection in boiling water. Served with a side of dipping sauce for a burst of flavour in every bite./ Des raviolis faits maison, tendres et savoureux, garnis de voter choix d'ingrédients, cuits à la perfection dans de l'eau bouillante. Servis avec une sauce d'accompagnement pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

DESSERTS

Sago Lait Coco & Mangue ????????

7,00 \$

Un dessert rafraîchissant et crémeux composé de morceaux de mangue juteuse et de perles de tapioca imbibées de lait de coco riche. La douceur tropicale de la mangue se marie parfaitement avec la texture lisse et veloutée du lait de coco et les perles de sago moelleuses, offrant une friandise légère mais gourmande / A refreshing and creamy dessert made with juicy mango chunks and tapioca pearls soaked in rich coconut milk. The tropical sweetness of mango combines beautifully with the smooth, velvety texture of coconut milk and the chewy sago pearls, offering a light yet indulgent treat.

DRINKS

Coca Cola

3,00 \$

Diet Coke

3,00 \$

7 UP

3,00 \$

Canada Dry

3,00 \$

Menu Restaurant Pinophyta ??

Nestea 3,00 \$

Bubly 3,00 \$

Perrier 4,50 \$

Tisane Prunes ??? 6,00 \$

Thé Herbal ??? 4,00 \$

Agrumes pétillants ??? 4,00 \$

Espresso 5,00 \$

Américano Glacé 5,00 \$

Jasmine Tea 3,00 \$

Menu Restaurant Pinophyta ??

Thé Vert 3,00 \$

Orange Pekoe 3,00 \$

Btl Eau 2,00 \$

Merch

Homemade Chili Oil 7,99 \$

Homemade Scallion Oil 9,99 \$

Signature Seasoning Blend 9,99 \$

Chef's XO Sauce 14,99 \$

Homemade Noodles 3,50 \$

Menu Restaurant Pinophyta ??

EXTRA

PEANUT BUTTER ??? 2,00 \$

EXTRA CHICKEN RICE 8,00 \$

EXTRA PLUM SAUCE 3,00 \$

EXTRA GINGER&SCALLION PASTE 3,00 \$

Chef's Special XO Sauce 4,00 \$
