



Menu

Lattuca Barbecue

15 Rue De La Commune O, Montréal QC H2Y 2C6, Canada | (514) 246-1680

Most Ordered



Plat le Texas / Brisket Plate

CA\$39.95

Notre poitrine de Texas primée fumée au bois de chêne rouge, sel et poivre (entièrement naturelle, sans hormones ni antibiotiques) 3/4 lb (340 grammes) de pure joie. Servi avec 3 accompagnements. Pour 1 à 2 personnes (1 à 2 portions). / Our award-winning red oak wood smoked, salt & pepper Texas brisket, (all natural, no hormones or antibiotics) 3/4 lb (340 grams) of pure Joy. Served with 3 sides. Serves 1-2 (1-2 servings)



Macaroni au fromage / Mac n cheese

CA\$4.99

Creamy macaroni pasta enveloped in a rich cheese sauce, sprinkled with a touch of paprika.



Plat le côtes giant / Austin Beef RIB Plate

CA\$38.95

Authentique côte de bouf en croûte poivrée inspirée d'Austin et coupée à la cuillère, bonté de bouf fumé au barbecue servie avec une tranche de salade de chou/cornichon et des haricots fumés. / Authentic peppery crusted Austin inspired beef RIB and cut with a spoon smoked BBQ beef goodness served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans.



Le debri au bbq macaroni au fromage / Le Debris au BBQ Mac N Cheese

CA\$21.95

Authentique bloc de boucher gratté les extrémités, les morceaux et l'écorce de la viande. Peut contenir des côtes de bouf, de la poitrine, des côtes de porc, du porc effiloché et/ou des morceaux de poulet. / Authentic butcher block scraped meat ends, bits & bark. May contain, beef RIB, brisket, pork RIB, pulled pork and or chicken pieces.



Plat porc effiloché caroline / Pulled Pork Plate

CA\$29.00

Chêne piquant et bois de pommier fumé 3/4 lb (340 grammes) d'épaule de porc effiloché avec des notes de cidre de pomme, servie avec salade de chou/tranche de cornichon et haricots fumés et macaroni au fromage (1-2 portions). / Tangy oak and Apple wood smoked 3/4 lb (340 grams) pulled pork shoulder with hints of that Apple cider tang, served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans and mac & cheese (1-2 servings)



L'originale / The Original

CA\$17.95

5 fromages, macaroni au fromage fumé. / 5 cheese, smoky mac and cheese

Menu Lattuca Barbecue

Plat le wow sur cow

CA\$45.95

1 côte de bouf et poitrine de bouf - authentique côte de bouf inspirée d'Austin en croûte poivrée et une touche de poitrine de Texas avec 3 côtés. (1-2 portions). / 1 beef RIB and brisket - authentic peppery crusted Austin inspired beef RIB and a touch of Texas brisket with 3 sides. (1-2 servings)

Plat les deux cochon / 2 Little Pigs

CA\$34.00

Savourez une combinaison de porc effiloché Carolina et 3-4 st. Côtes levées de porc coupe Louis avec 3 accompagnements (salade de chou/tranche de cornichon et haricots fumés et macaroni au fromage (1 portion généreuse) (1-2 portions). / Enjoy a combination Carolina pulled pork and 3-4 st. Louis cut pork spare ribs with 3 sides (coleslaw/pickle slice and smoked pit beans and mac & cheese (1 generous serving) (1-2 servings)

Poulet fumé (viande noire seulement) / Smoked Chicken (Dark Meat Only)

CA\$26.00

Poulet fumé Memphis en sauce délicate, servi avec une tranche de salade de chou/cornichon et des haricots fumés. (1 portion). / Gently sauced, Memphis smoked chicken, served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans. (1 serving)

Le wow sur cow - macaroni au fromage / Le Wow Sur Cow - Mac N Cheese

CA\$23.95

Macaroni au fromage garni de poitrine de Texas hachée. / Mac n cheese topped with chopped Texas brisket

Menu

Plat le wow sur cow

CA\$45.95

1 côte de bouf et poitrine de bouf - authentique côte de bouf inspirée d'Austin en croûte poivrée et une touche de poitrine de Texas avec 3 côtés. (1-2 portions). / 1 beef RIB and brisket - authentic peppery crusted Austin inspired beef RIB and a touch of Texas brisket with 3 sides. (1-2 servings)



Plat le côtes giant / Austin Beef RIB Plate

CA\$38.95

Authentique côte de bouf en croûte poivrée inspirée d'Austin et coupée à la cuillère, bonté de bouf fumé au barbecue servie avec une tranche de salade de chou/cornichon et des haricots fumés. / Authentic peppery crusted Austin inspired beef RIB and cut with a spoon smoked BBQ beef goodness served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans.

Plat les deux cochon / 2 Little Pigs

CA\$34.00

Savourez une combinaison de porc effiloché Carolina et 3-4 st. Côtes levées de porc coupe Louis avec 3 accompagnements (salade de chou/tranche de cornichon et haricots fumés et macaroni au fromage (1 portion généreuse) (1-2 portions). / Enjoy a combination Carolina pulled pork and 3-4 st. Louis cut pork spare ribs with 3 sides (coleslaw/pickle slice and smoked pit beans and mac & cheese (1 generous serving) (1-2 servings)

Poulet fumé (viande noire seulement) / Smoked Chicken (Dark Meat Only)

CA\$26.00

Poulet fumé Memphis en sauce délicate, servi avec une tranche de salade de chou/cornichon et des haricots fumés. (1 portion). / Gently sauced, Memphis smoked chicken, served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans. (1 serving)

Menu Lattuca Barbecue



Plat le Texas / Brisket Plate

CA\$39.95

Notre poitrine de Texas primée fumée au bois de chêne rouge, sel et poivre (entièrement naturelle, sans hormones ni antibiotiques) 3/4 lb (340 grammes) de pure joie. Servi avec 3 accompagnements. Pour 1 à 2 personnes (1 à 2 portions). / Our award-winning red oak wood smoked, salt & pepper Texas brisket, (all natural, no hormones or antibiotics) 3/4 lb (340 grams) of pure Joy. Served with 3 sides. Serves 1-2 (1-2 servings)



Plat porc effiloché caroline / Pulled Pork Plate

CA\$29.00

Chêne piquant et bois de pommier fumé 3/4 lb (340 grammes) d'épaule de porc effiloché avec des notes de cidre de pomme, servie avec salade de chou/tranche de cornichon et haricots fumés et macaroni au fromage (1-2 portions). / Tangy oak and Apple wood smoked 3/4 lb (340 grams) pulled pork shoulder with hints of that Apple cider tang, served with coleslaw/pickle slice and smoked pit beans and mac & cheese (1-2 servings)

Les plats macaroni au fromage / Mac & Cheese Plates

Le wow sur cow - macaroni au fromage / Le Wow Sur Cow - Mac N Cheese

CA\$23.95

Macaroni au fromage garni de poitrine de Texas hachée. / Mac n cheese topped with chopped Texas brisket

Je creuse le pig macaroni au fromage / Je Dig le Pig Mac N Cheese

CA\$20.95

Macaroni au fromage garni de porc effiloché. / Mac n cheese topped with pulled pork



L'originale / The Original

CA\$17.95

5 fromages, macaroni au fromage fumé. / 5 cheese, smoky mac and cheese



Le debri au bbq macaroni au fromage / Le Debri au BBQ Mac N Cheese

CA\$21.95

Authentique bloc de boucher gratté les extrémités, les morceaux et l'écorce de la viande. Peut contenir des côtes de bœuf, de la poitrine, des côtes de porc, du porc effiloché et/ou des morceaux de poulet. / Authentic butcher block scraped meat ends, bits & bark. May contain, beef RIB, brisket, pork RIB, pulled pork and or chicken pieces.

Côtés / Sides

Cornichon / Pickle

CA\$3.50

À base de vinaigre. / Vinegar based

Menu Lattuca Barbecue



Salade de chou / Coleslaw

CA\$3.50

À base de vinaigre. / Vinegar Based



Macaroni au fromage / Mac n cheese

CA\$4.99

Creamy macaroni pasta enveloped in a rich cheese sauce, sprinkled with a touch of paprika.



Haricots fumés / Smoked Pit Beans

CA\$3.99

Tender beans slow-cooked with a smoky flavor, featuring a rich, savory sauce.

Breuvages / Beverages

Sprite

CA\$2.00

Crisp, Refreshing Lemon-Lime Carbonated Drink

Coke diète / Diet Coke

CA\$2.00

A zero-calorie cola, offering a light and crisp taste, typically served as a refreshing beverage.

Soda au gingembre / Ginger Ale

CA\$2.00

A sparkling beverage infused with the essence of ginger, offering a refreshing and slightly spicy taste.

Coke

CA\$2.00

Classic, refreshing carbonated beverage.

7 Up

CA\$2.00

Crisp, refreshing lemon-lime soda, perfectly carbonated for a delightful sip.
