



Menu

Restaurant Mexicain 365

3725 Rue Wellington, Verdun QC H4G 1V1, Canada | (438) 382-9665

Most Ordered



Tacos Erick

CA\$26.00

Cecina avec fromage fondu et guacamole. / Cecina with melted cheese and guacamole.



Tacos Dorados avec chorizo et pommes de terre / potatoes

CA\$14.50

Tortilla farcie de chorizo et pommes de terre en purée. Le tout garni de laitue, pico de gallo, crème et guacamole. / Tortilla stuffed with chorizo and mashed potatoes. All topped with lettuce, pico de gallo, cream and guacamole.



Nachos

CA\$15.00

Haricots, fromage Monterrey Jack, crème mexicaine. Choisissez une protéine: boeuf, poulet, porc ou végétarien. / Beans, monterey jack cheese, mexican cream. Choose a protein: beef, chicken, pork or vegetarian.



Pastor

CA\$24.00

Porc mariné avec ananas. / Marinated pork with pineapple.



Cemita boeuf croustillant / Crispy Beef

CA\$21.00

Crispy beef cemita with avocado, onions, chipotle, Oaxaca cheese, papalo, and mayonnaise. du boeuf croustillant avec avocat, oignons, chipotle, fromage Oaxaca, papale et mayonnaise.



Sopa de tortilla / Tortilla Soup

CA\$20.00+

Tortillas en tranches avec poulet, bouillon de guajillo avec fromage feta, crème mexicaine et avocat. / Tortilla chips with chicken, guajillo broth with feta cheese, mexican cream and avocado.

Burrito Tortilla de farine de blé 12" / Burrito 12" Wheat Flour Tortilla

CA\$23.00

Tortilla de farine de blé 12" garnie avec riz, haricots, laitue, saucisse chipotle maison, pico de gallo, fromage Monterey Jack et guacamole. / 12" wheat flour tortilla topped with rice, beans, lettuce, homemade chipotle sausage, pico de gallo, Monterey Jack cheese and guacamole.

Menu Restaurant Mexicain 365

Quesadilla, tortilla de farine de blé 12" avec fromage fondu / Quesadilla, 12" Wheat Flour Tortilla with Melted Cheese **CA\$21.00**

Chicken, beef, chorizo, pastor, mushroom, or nopales (cactus).

Quesadilla de farine de blé 7" avec fromage fondu / 7" Wheat Flour Quesadilla with Melted Cheese **CA\$11.00**

Chicken, beef, chorizo, or cheese. Served with rice or fries.

Totopos con Guacamole **CA\$13.00**

House-made tortilla chips served with freshly prepared guacamole featuring avocado, onion, tomato, cilantro, and lime. chips tortilla faites-maison servies avec du guacamole fraîchement préparé contenant de l'avocat, oignons, tomates, coriandre et lime.

Antojitos

Tostadas x 2 **CA\$18.00**

Crispy corn tortillas typically topped with beans, lettuce, tomatoes, cheese, and sour cream. Tortillas au maïs servies avec des haricots, laitue, tomates, fromage et crème mexicaine.



Ceviche **CA\$15.00**

shrimp marinated in lemon juice, pico de Gallo, avocado, mango, cucumber and pineapple. crevettes marinées en jus de citron, pico de gallo, avocat, mangue, concombre et ananas

Calmar frit **CA\$15.00**

Cornmeal-encrusted calamari with quick-pickled jalapeños and lime, served with sriracha aioli.



Tacos Dorados avec chorizo et pommes de terre / potatoes **CA\$14.50**

Tortilla farcie de chorizo et pommes de terre en purée. Le tout garni de laitue, pico de gallo, crème et guacamole. / Tortilla stuffed with chorizo and mashed potatoes. All topped with lettuce, pico de gallo, cream and guacamole.

Cocktail de crevettes et de poulpe **CA\$16.00**

Boiled shrimp and octopus mixed with cucumber, onions, tomatoes, avocado, and cilantro in a tomato-based cocktail sauce. des crevettes bouillies et du pieuvre mélangés avec du concombre, oignons, tomates, avocat et coriandre dans une sauce cocktail à la tomate.

Menu Restaurant Mexicain 365



Frites / French Fries

Frites. / French fries.

CA\$6.00

Aguachile vert

Crevettes marinées dans une sauce épicée verte. Shrimp marinated in a spicy green sauce.

CA\$25.00

Cocktail de crevettes et de pieuvre

Acompagnées: avec coriandre, oignons, avocat et sauce fait maison Served with: cilantro, onions, avocado, and homemade sauce

CA\$16.00



Nachos

Haricots, fromage Monterrey Jack, crème mexicaine. Choisissez une protéine: boeuf, poulet, porc ou végétarien. / Beans, monterey jack cheese, mexican cream. Choose a protein: beef, chicken, pork or vegetarian.

CA\$15.00

Totopos con Guacamole

House-made tortilla chips served with freshly prepared guacamole featuring avocado, onion, tomato, cilantro, and lime. chips tortilla faites-maison servies avec du guacamole fraîchement préparé contenant de l'avocat, oignons, tomates, coriandre et lime.

CA\$13.00

Soupes / Soups

Soupe de panse de boeuf

soupe de tripes de boeuf préparée avec des tortillas de maïs, de la coriandre et des oignons beef tripe soup prepared with corn tortillas, coriander and onions.

0,00 \$



Sopa de tortilla / Tortilla Soup

Tortillas en tranches avec poulet, bouillon de guajillo avec fromage feta, crème mexicaine et avocat. / Tortilla chips with chicken, guajillo broth with feta cheese, mexican cream and avocado.

CA\$20.00+



Pozole Verde

Soupe mexicaine traditionnelle faite avec maïs blanc, laitue, radis, oignons et avocat. / Traditional Mexican soup made with hominy (pork), lettuce, radishes, onions, and avocado.

CA\$22.00+

Cemita Tradicional de Pan de Puebla



cemita beisbolera

CA\$22.00

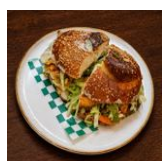
Servi avec des pommes de terre en rondelles, oignons caramélisés, jalapeños, avocat, jambon, fromage et laitue. Served with potatoes cut in rings, caramelized onions, jalapeños, avocado, ham, cheese and lettuce.



Cemita poulet croustillant / Crispy Chicken

CA\$21.00

Breaded chicken in a sesame seed bun with refried beans, oaxaca cheese, avocado, chipotle, onions, and papalo (Mexican herb). poulet pâné dans un pain aux graines de sésame avec des haricots frits, fromage Oaxaca, avocat, chipotle, oignons, et papale (herbe mexicaine)



Cemita bouf croustillant / Crispy Beef

CA\$21.00

Crispy beef cemita with avocado, onions, chipotle, Oaxaca cheese, papalo, and mayonnaise. du boeuf croustillant avec avocat, oignons, chipotle, fromage Oaxaca, papale et mayonnaise.

Tacos x3

Cecina

CA\$23.00

Bouf assaisonné. / Seasoned beef.

Tinga de poulet / Chicken Tinga

CA\$23.00

Poulet effiloché, oignons marinés et sauce tomate. / Pulled chicken, marinated onions and tomato sauce.



Carne Enchilada

CA\$25.00

Porc mariné en saucisse faite maison avec laitue, oignons caramélisés et nopales. / Marinated pork in homemade sauce with lettuce, caramelized onions and nopales.

Campechanos

CA\$24.00

Mélange de chorizo et bouf. / Chorizo and beef mix.

Tacos Joel

CA\$25.00

Bouf, nopales et fromage fondu. / Beef, nopales and melted cheese.

Menu Restaurant Mexicain 365

Bouf / Beef

CA\$24.00

Boeuf assaisonné avec herbes maison. / Beef seasoned with homemade herbs.

Crevettes grillées/ grilled shrimp

CA\$26.00

Crevettes, poivrons, oignons et fromage fondu. / Shrimp, peppers, onions and melted cheese.

Végétarien / Vegetarian

CA\$22.00

Légumes sautés, cactus et fromage. / Sautéed vegetables, cactus and cheese.

Cochinita Pibil

CA\$24.00

Porc effiloché mariné dans une sauce d'achiote et jus d'orange. / Marinated pulled pork in achiote sauce with orange juice.

Pescado

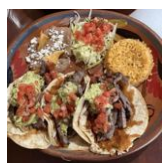
CA\$26.00

Poisson croustillant. / Crispy fish.

crevettes frites / Fried shrimps

CA\$26.00

Crevettes croustillants avec carottes, chou et pico de gallo. / Crispy shrimp with carrot, cabbage and pico de gallo.



Tacos Erick

CA\$26.00

Cecina avec fromage fondu et guacamole. / Cecina with melted cheese and guacamole.



tacos de birria

CA\$24.00

servi avec consommé aux oignons et coriandre served with consommé with onions and coriander

tacos de langue / tongue tacos

CA\$25.00

Soft corn tortillas filled with tender beef tongue, typically garnished with cilantro, onions, and lime.

Menu Restaurant Mexicain 365

tacos de quesabirria

CA\$25.00

servi avec consommé contenant des oignons et coriandre served with consomé containing onions and coriander

tacos de carnitas effilochées

CA\$22.00

porc effiloché mariné dans la sauce maison spéciale shredded pork marinated in our special home sauce

tacos poulet grillé / tacos grilled chicken

CA\$24.00

contient des poivrons, oignons et fromage fondu. contains peppers, onions and melted cheese.



Pastor

Porc mariné avec ananas. / Marinated pork with pineapple.

CA\$24.00



Chorizo

Porc moulu en saucisse mexicain. / Ground pork in homemade mexican sauce.

CA\$22.00

Burritos

Burrito Tortilla de farine de blé 12" / Burrito 12" Wheat Flour Tortilla

CA\$23.00

Tortilla de farine de blé 12" garnie avec riz, haricots, laitue, saucisse chipotle maison, pico de gallo, fromage Monterey Jack et guacamole. / 12" wheat flour tortilla topped with rice, beans, lettuce, homemade chipotle sausage, pico de gallo, Monterey Jack cheese and guacamole.

Quesadilla

Quesadilla, tortilla de farine de blé 12" avec fromage fondu / Quesadilla, 12" Wheat Flour Tortilla

CA\$21.00

Chicken, beef, chorizo, pastor, mushroom, or nopales (cactus).

Spécialités / Specialties



Fajitas

Warm tortillas with sautéed peppers and onions. Choice of beef, chicken vegetarian, or shrimp. Des tortillas chaudes avec des poivrons sautés et des oignons. Choisissez du boeuf, poulet, végétarien ou crevettes.

CA\$54.00+

Menu Restaurant Mexicain 365



Chilaquiles

Croustilles de tortilla couverts d'une sauce maison (verte ou rouge). Garnies de crème, fromage, oignon et avocat. / Tortilla chips covered with a homemade sauce (green or red). Topped with cream, cheese, onion and avocado.

CA\$17.00

Enchiladas mexicaines ou suisses / Mexican or Swiss Enchiladas

Farcies au poulet, laitue, fromage et crème, sauce rouge ou verte et mole poblano. / Stuffed with chicken, lettuce, cheese and cream, green or red sauce, and mole poblano.

CA\$25.00

Spécial 365 à la mexicaine / Special 365 Mexican Style

Poulet, cesina, chorizo, nopal, jalapeño, fromage et guacamole. / Chicken, cesina, chorizo, nopal, jalapeño, cheese and guacamole.

CA\$31.00



Cochinita Pibil

Préparé avec du porc effiloché marinée dans l'achiote, jus d'orange aigre and sauce fait maison. / Prepared with pulled pork marinated in bass, sour orange juice et homemade sauce.

CA\$27.00

Milanesa

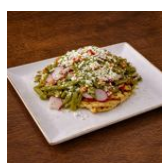
Breaded Chicken or Beef protein options.

CA\$26.00

Alambre

Protéine au choix grillée avec des piments et oignons. Le tout recouvert de fromage fondu. / Protein of choice grilled with peppers and onions, covered with melted cheese.

CA\$27.00



salade de cactus / cactus salad

tomates, oignons, coriandre, jalapeños marinés, fromage feta et radis. Choisissez une protéine: poulet grillé, boeuf ou crevettes tomatoes, onions, coriander, marinated jalapeños, feta cheese and radish. Choose a protein: grilled chicken, beef or shrimp.

CA\$25.00

ribeye de boeuf tranche

servi avec des frites et du guacamole frais served with fries and fresh guacamole

CA\$36.00

Menu Restaurant Mexicain 365

poutine 365 mexicaine

CA\$23.50

Sauce BBQ, grains de fromage, pico de gallo, guacamole et crème mexicaine. Choisissez une protéine: al pastor, carnitas, chorizo, poulet grillé, boeuf, ou végétarien. BBQ sauce, cheese curds, pico de gallo, guacamole, and Mexican cream. Choose a protein: al pastor, carnitas, chorizo, grilled chicken, beef, or vegetarian.



molcajete mexicano

CA\$90.00

Pour deux personnes: du boeuf, crevettes, chorizo, garni de poivrons, oignons, cactus, fromage, avocat, sauce (verte ou rouge à votre choix). Le tout servi sur un "molcajete" (mortier fabriqué avec des pierres volcaniques). For two people: beef, chicken, chorizo, topped with with bell peppers, onions, cactus, cheese, avocado and a sauce (green or red to your choice). All served in a "molcajete" (a mortar made with volcanic stones).



Steak aux nopales / Nopales Steak

CA\$27.00

Haut de surlonge émincé servi avec nopales. / Sliced sirloin top served with nopales.

Steak à l'oignon / Onion Steak

CA\$27.00

Haut de surlonge émincé et oignons émincés. / Minced sirloin top and chopped onions.

Repas pour enfants / Children's Meals

Quesadilla de farine de blé 7" avec fromage fondu / 7" Wheat Flour Quesadilla with melted Ch

Chicken, beef, chorizo, or cheese. Served with rice or fries.

deux tacos menu enfant / two tacos kids menu

CA\$16.00

two tacos with chicken or beef and a dessert of your choice (ice cream or churro) deux tacos avec du poulet ou du boeuf et un dessert de votre choix (crème glacée ou churro)

Boissons/ Drinks



Guava / Goyave

CA\$5.00

Guava juice: Typically includes fresh guava puree, offering a naturally sweet and slightly tart flavor.



Lime / Lime

CA\$5.00

Flavored water with fresh lime juice, typically includes a hint of sweetness for a refreshing taste.

Menu Restaurant Mexicain 365



Agua de Horchata

Creamy, sweetened rice milk drink with hints of cinnamon and vanilla.

CA\$5.00



Fraise / Strawberry

Freshly blended strawberry juice, typically made with ripe strawberries for a naturally sweet and refreshing drink.

CA\$5.00



Sangria Señorial bottle

Sangria Señorial Bottle: Non-alcoholic sangria-flavored carbonated beverage, typically made with cane sugar and featuring fruity notes of grape and cherry. An iconic Mexican drink.

CA\$5.00



Coca Cola canette / can of coke

Canned beverage, typically includes carbonated water, sugar, and caramel color.

CA\$2.50



Coke diète

A cola-flavored carbonated soft drink with no sugar and no calories.

CA\$2.50



Coca cola zero

Zero sugar, calorie-free rendition of the classic soda, retaining its original taste.

CA\$2.50



Pepsi diète

A sugar-free, calorie-free carbonated soft drink with the classic Pepsi taste.

CA\$2.50

Mangue

Mango fruit juice typically includes real mangoes for a fresh and natural taste.

CA\$5.00



Pamplemousse / Grapefruit

Grapefruit juice: Freshly squeezed grapefruit juice with a tangy and slightly sweet flavor.

CA\$5.00

Menu Restaurant Mexicain 365



Punch aux fruits

Fruit punch: A blend of various fruits, typically including mango, pineapple, and strawberry, mixed to create a refreshing and sweet beverage.

CA\$5.00



Anana / Pineapple

Fresh pineapple juice, typically includes blended pineapple fruit and water.

CA\$5.00



Coca Cola bottle

Classic, refreshing Coca-Cola in a bottle

CA\$5.00



Pepsi canette

Carbonated soft drink in a can.

CA\$2.50



Agua de Jamaica

Hibiscus-infused drink with a deep red hue, offering a refreshing taste derived from dried hibiscus flowers.

CA\$5.00



Tamarin / Tamarind

CA\$5.00



Mandarin/ Mandarine

Mandarin: Mandarin-flavored beverage, typically a sweet and tangy soda, popular in Mexican cuisine.

CA\$5.00