

Menu

La Cale - pub zéro déchet

6839 Rue St-Hubert, Montréal, QC H2S 2M7 | (514) 360-0634

Nos Incontournables (Our Must - Haves)



La Fameuse Poutine (The Famous Poutine)

16,00 \$

Patates, sauce, fromage, oignons verts (Fries, cheese curds, gravy, green onions)
VEGAN OPTION AVAILABLE)



Burger Classique (Classic Burger)

26,50 \$

Pain maison, porc-boeuf, laitue, tomate, oignon, mayo, moutarde CHOIX D'À-CÔTÉ
(House buns, beef-pork paddy, lettuce, tomato, onion, mayo, mustard CHOICE OF
SIDES)



Poutine Banh Mi (Banh Mi Poutine)

23,00 \$

Poutine garnie de tofu assaisonné, légumes marinés, coriandre, mayo OPTION VÉGANE
SUR DEMANDE (Poutine with seasoned tofu, cucumbers, marinated veggies, mayo VEGAN
OPTION AVAILABLE)



Tataki de Boeuf (Beef Tataki)

19,00 \$

Intérieur de ronde de boeuf marinée, riz, légumes marinés, pousses (Marinated beef
fillet, rice, pickled vegetables, sprouts)



Burger Tofu Frit Kentucky (V) (Kentucky Fried Tofu Burger V)

26,50 \$

Pain maison, tofu frit, laitue, tomate, légumes marinés, cornichon, mayo CHOIX
D'À-CÔTÉ (Homemade bread, fried tofu, lettuce, tomato, pickled vegetables, pickle,
mayo CHOICE OF SIDES)

Les Entrées (Appetizers)



Panier de frites V (Basket of fries V)

12,50 \$

Servir avec mayo épicée (Serve with spicy mayo)

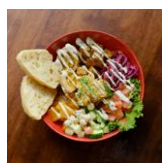


Falafel, 3mcx (V)

16,00 \$

3 morceaux servi avec légumes, hummus et mayo (3 pieces served with vegetables,
hummus and mayo)

Végé - Léger (Lean Green)



Bol du chef (Chef's bowl)

21,00 \$

Riz, tofu assaisonné, assortiments de fraîcheurs du moment OPTION VÉGANE ET/OU SANS GLUTEN SUR DEMANDE (Rice, seasoned tofu, assortment of fresh produce of the moment. VEGAN AND/OR GLUTEN-FREE OPTION ON REQUEST.)

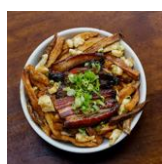


Falafels, 5mcx V (Falafels, 5 pcs V)

20,00 \$

5 morceaux, servi avec riz, hummus, légumes, mayo (5 pieces, served with rice, hummus, vegetables, mayo)

Menu Pub (Pub Menu)



Poutine au bacon (Bacon Poutine)

25,00 \$

Poutine garnie de bacon maison, tranche du chef (Poutine topped with homemade bacon, chef's slice)



Poutine du COIN! (Duck that poutine!)

31,00 \$

Poutine garnie de magret de canard effiloché, sauce bbq, salade de chou, pousses / Poutine with pulled duck breast, bbq sauce, slaw, micro-greens

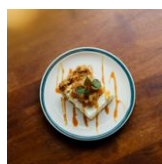


Burger au canard (Duck burger)

31,00 \$

Pain maison, effiloché de canard bbq, salade de chou, kale, aioli / Homemade bun, pulled bbq duck breast, slaw, kale, aioli

Desserts!



Gâteau au fromage (Cheesecake)

12,00 \$

Classic dessert with a smooth, creamy texture and a subtle tang.



Brownie (V)

6,00 \$

Rich chocolate dessert suitable for a vegetarian diet.

Boissons non-alcoolisées (Non-alcoholic drinks)



1642 Cola (275mL)

6,00 \$

Boisson pétillante québécoise de type cola, au sirop d'érable / Sparkling québécois Cola with maple syrup



1642 Yuzu (275mL)

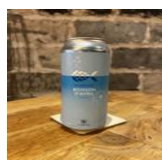
6,00 \$

Boisson pétillante québécoise au yuzu / Sparkling québécois soda with yuzu



Coccinelle, moût de pomme pétillant (sparkling apple must) 355mL 6,00 \$

Sparkling apple must in a 355mL bottle, offering a crisp and refreshing non-alcoholic beverage option.



Boisson d'avril, eau pétillante houblonnée (sparkling water with hops) 473 mL 6,00 \$

Sparkling water infused with hops for a unique, refreshing taste.



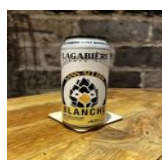
Mana pamplemousse (grapefruit) 355mL 6,00 \$

Boisson énergisante québécoise à base de yerba mate / québécois energy drink made from yerba mate



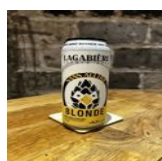
Mana mûre et hibiscus (blackberry and hibiscus) 355 mL 6,00 \$

A refreshing blend of blackberry and hibiscus flavors in a 355 mL beverage.



Lagabière Blanche <0,5% (white) 473 mL 8,75 \$

<0,5% abv



Lagabière Blonde <0,5% (blond) 473 mL 8,75 \$

<0,5 abv