



Menu

Pistachio

1708 Rue Notre-Dame O, Montréal QC H3J 1M3, Canada | (514) 933-7880

Most Ordered



Cheese Cake Chocolate Dubai knafeh

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with chocolate and knafeh, topped with chopped pistachios.



Croissant Explosion Pistache

2 for CA\$16.50

Croissant feuilleté garni de crème à la pistache et décoré de pistaches concassées. Flaky croissant filled with pistachio cream and topped with crushed pistachios.



Strawberry Dubai Chocolat

CA\$15.50

Un mélange gourmand de pistache onctueuse, de Nutella fondant, de fraises fraîches et de knafeh croustillant. A decadent mix of creamy pistachio, rich Nutella, fresh strawberries, and crispy knafeh.



Trompe oeil au mangue

CA\$15.50

Dessert en forme de mangue, composé d'une mousse et d'un gâteau garnis de vrais morceaux de mangue, recouvert d'une fine coque en chocolat. A realistic mango-shaped dessert made of mousse and cake, filled with real mango pieces and covered in a thin chocolate shell.



Milkshake Pistache

CA\$12.00

Milkshake onctueux au pistache, préparé avec du lait et une glace crémeuse pour une texture riche, fraîche et gourmande. Creamy pistachio milkshake made with milk and smooth ice cream for a rich, refreshing, and indulgent drink.



Trompe Loeil au Framboise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil à la framboise, garni de mousse légère, de gâteau moelleux et de véritables framboises à l'intérieur. Raspberry illusion dessert with creamy mousse, soft cake, and real raspberries inside.

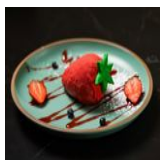


Trompe Loeil au citron

CA\$14.99

Dessert trompe-l'œil au citron, avec du vrai citron à l'intérieur, de la mousse et un gâteau moelleux. Lemon illusion dessert with real lemon inside, mousse, and soft cake.

Menu Pistachio



Trompe Loeil au Fraise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'oil à la fraise, garni de mousse fruitée, de vraies fraises à l'intérieur et d'un fond de gâteau moelleux. Strawberry illusion dessert with fruity mousse, real strawberries inside, and a soft cake base.



Mammoul au pistache

CA\$6.00

Maamoul traditionnel farci à la pistache, délicatement sablé et parfumé. Traditional maamoul filled with pistachios, delicately crumbly and fragrant.



Knafeh

CA\$16.00

Pâtisserie croustillante au fromage doux, imbibée de sirop et garnie de pistaches. Crispy shredded pastry filled with sweet cheese, soaked in syrup, and topped with pistachios.

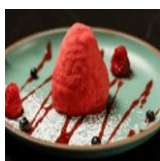
Trompe Loeil



Trompe Loeil au citron

CA\$14.99

Dessert trompe-l'oil au citron, avec du vrai citron à l'intérieur, de la mousse et un gâteau moelleux. Lemon illusion dessert with real lemon inside, mousse, and soft cake.



Trompe Loeil au Framboise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'oil à la framboise, garni de mousse légère, de gâteau moelleux et de véritables framboises à l'intérieur. Raspberry illusion dessert with creamy mousse, soft cake, and real raspberries inside.



Trompe loeil à la noisette

CA\$14.99

Dessert trompe-l'oil à la noisette, garni de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Hazelnut illusion dessert with smooth mousse and a soft cake layer.



Trompe loeil Pacane-Walnut

CA\$15.00

Smooth chocolate shell encasing a pecan and walnut filling, artfully crafted to resemble a giant pecan.



Trompe Loeil au Ananas

CA\$14.99

Un dessert en illusion d'ananas, garni d'une mousse exotique et d'un cœur fruité. A pineapple illusion dessert filled with tropical mousse and a fruity center.

Menu Pistachio



Trompe Loeil au Fraise

CA\$14.99

Dessert trompe-l'oil à la fraise, garni de mousse fruitée, de vraies fraises à l'intérieur et d'un fond de gâteau moelleux. Strawberry illusion dessert with fruity mousse, real strawberries inside, and a soft cake base.



Trompe Loeil au Cacao

CA\$14.99

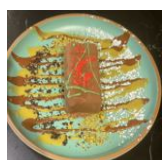
Dessert trompe-l'oil au chocolat, garni de mousse légère et d'une fine couche de gâteau. Chocolate illusion dessert filled with airy mousse and a soft cake layer.



Trompe loeil Banane

CA\$15.00

A crepe cleverly crafted to resemble a banana, showcasing intricate detailing and realistic coloring.



Trompe-Loeil back chocolate Dubai

CA\$15.00

Un bijou chocolaté inspiré de Dubaï, mêlant ganache fondante et pate de pistache.



Trompe loeil Arachide

CA\$14.99

Une illusion de cacahuète renfermant une mousse à l'arachide et un cœur fondant au caramel. A peanut illusion with creamy peanut mousse and a soft caramel center.



Trompe Loeil au Cafe

CA\$14.99

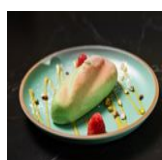
Dessert trompe-l'oil au café, rempli de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Coffee illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.



Trompe Loeil de Poir

CA\$15.00

Dessert en forme de poire, composé d'une mousse légère à la poire et d'un gâteau moelleux, garni de vrais morceaux de poire et recouvert d'une fine coque en chocolat blanc. A pear-shaped dessert made of light pear mousse and soft cake, filled with real pear pieces and covered in a thin white chocolate shell.



Trompe Loeil au pistache

CA\$15.50

Dessert trompe-l'oil à la pistache, garni de mousse onctueuse et d'un fond de gâteau moelleux. Pistachio illusion dessert with creamy mousse and a soft cake base.

Menu Pistachio



Trompe oeil au mangue

CA\$15.50

Dessert en forme de mangue, composé d'une mousse et d'un gâteau garnis de vrais morceaux de mangue, recouvert d'une fine coque en chocolat. A realistic mango-shaped dessert made of mousse and cake, filled with real mango pieces and covered in a thin chocolate shell.

Chimney Cake

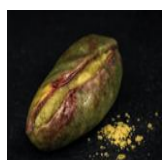


Chimney Cake au Chocolate Dubai

CA\$18.00

Pâte briochée dorée roulée au sucre et à la cannelle, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Fourré de pistache onctueuse, Nutella fondant, fraises fraîches et knafeh croustillant.

Pate d'amande



Pate d'amande au Pistache

CA\$8.00

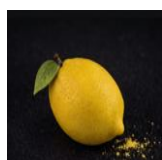
A smooth blend of almond paste infused with pistachio, shaped to resemble a pistachio nut, with a touch of natural coloring.



Pate d'amande au Cactus

CA\$8.00

Sweet almond paste delicately infused with cactus, offering a unique blend of nutty and subtle fruity flavors.



Pate d'amande au Citron

CA\$8.00

Smooth almond paste infused with zesty lemon essence, offering a delicate balance of nutty and citrus flavors.



Pate d'amande au Mandarine

CA\$8.00

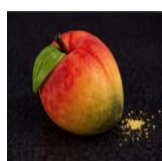
A smooth almond paste shaped like a mandarin, featuring a vibrant orange exterior and delicate citrus essence.



Pate d'amande au Mangue

CA\$8.50

Smooth almond paste infused with mango essence, offering a delicate balance of nutty and fruity flavors.



Pate d'amande au Peche

CA\$8.00

A smooth almond paste shaped like a peach, featuring a natural gradient of red to yellow, and accented with a green leaf.

Menu Pistachio



Pate d'amande aux Ananas

CA\$8.00

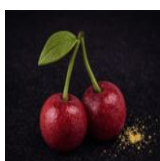
Delicate almond paste shaped like a pineapple, highlighting intricate detailing and subtle sweetness.



Pate d'amande aux Arachides

CA\$8.00

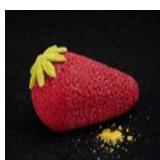
A smooth almond paste shaped like a peanut, enhanced with the rich flavor of peanuts.



Pate d'amande aux Cerises

CA\$8.00

Sweet almond paste shaped like cherries, featuring a smooth texture and a hint of natural cherry flavor.

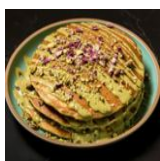


Pate d'amande aux fraises

CA\$8.00

Shaped like a strawberry, this almond paste creation features a vibrant red exterior and delicate green leaf detail.

Pancakes



Pancake Reve de Pistache

CA\$16.00

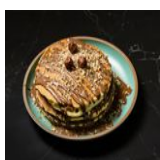
Pancake à la pistache garni de crème, nappé de sauce à la pistache et saupoudré de pistaches concassées.



Pancake Delice d'erable

CA\$14.50

Pancakes moelleux nappés de sirop d'érable Fluffy pancakes topped with maple syrup



Pancake Noisette-Nutella

CA\$15.50

Pancakes moelleux servis avec du sirop d'érable pur pour une douceur canadienne authentique. Fluffy pancakes served with pure maple syrup for a sweet Canadian classic.

Waffle



Waffle Plaisir pistache

CA\$16.00

Gaufre chaude garnie d'une crème à la pistache onctueuse, de noisettes croquantes et d'un filet sucré. Warm waffle topped with creamy pistachio spread, crunchy nuts, and sweet drizzle.

Menu Pistachio



Waffle Caramel Lotus

CA\$16.00

Gaufre chaude garnie de Lotus Biscoff, nappée de caramel et d'un croquant sucré.
Warm waffle topped with Lotus Biscoff, caramel drizzle, and a sweet crunch.



Waffle Fleur Belge

CA\$15.00

Gaufre dorée à la belge, décorée de pétales floraux et d'un coulis fruité. Golden Belgian waffle decorated with floral petals and a fruity drizzle.

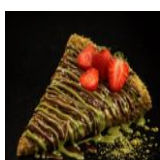
Crêpes



Crepe Sushi

CA\$15.50

Mini-crêpes roulées façon sushi, garnies de fraises fraîches, de bananes et de Nutella fondant. Mini crêpes rolled like sushi, filled with fresh strawberries, bananas, and Nutella.



Crepe Strawberry Dubai chocolat

CA\$20.00

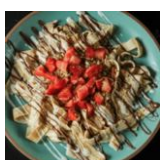
Delicate crêpe topped with rich chocolate, green tea drizzle, and fresh strawberries.



Crepe Pistachio Royale

CA\$16.50

Crêpe délicate garnie de crème à la pistache, surmontée de pistaches concassées pour une touche royale. Delicate crêpe filled with pistachio cream, topped with crushed pistachios for a royal touch.



Crepe Fettuccine

CA\$15.00

Crêpes fines découpées façon pâtes, mélangées à des fraises fraîches, et du Nutella fondant. Thin crêpes cut like pasta, mixed with fresh strawberries, and rich Nutella.

Baklava



1 Petit Triangle Baklava

CA\$8.50

Layers of flaky pastry filled with finely chopped nuts and sweetened with honey.



Mammoul au pistache

CA\$6.00

Maamoul traditionnel farci à la pistache, délicatement sablé et parfumé.
Traditional maamoul filled with pistachios, delicately crumbly and fragrant.

Menu Pistachio



Mammoul au datte

CA\$6.00

Biscuit traditionnel du Moyen-Orient, fourré à la pâte de dattes. Traditional Middle Eastern cookie filled with soft date paste



1 Ousmalieh Dessert

CA\$5.00

Crispy pastry nests filled with assorted nuts and topped with crushed pistachios, offering a variety of flavors in each portion.



Triangle Baklava Turc

CA\$15.50

Baklava turque doré et croustillant, généreusement garni de pistaches concassées. Servi avec un filet de sirop parfumé qui sublime la douceur orientale de ce dessert traditionnel.



Baklava Asawer

CA\$12.50

Delicate pastry rings filled with assorted nuts and honey, garnished with crushed pistachios and rose petals.



Fleur de Baklava (WARDEH)

CA\$4.50

Delicate layers of flaky pastry filled with nuts, garnished with pistachios and a dusting of powdered sugar.



Mammoul aux Pacane

CA\$6.00

Delicate semolina pastry filled with sweet pecans, dusted with powdered sugar.



Doigts de Baklava aux amandes

CA\$4.00

Crisp phyllo pastry filled with finely ground almonds, lightly dusted with powdered sugar and garnished with delicate rose petals.



Pistachio Baklava Finger

CA\$13.00

Delicate layers of phyllo dough envelop finely chopped pistachios, lightly dusted with powdered sugar and garnished with crushed nuts.

Menu Pistachio

Cheese Cake



Cheese Cake Chocolate Dubai knafeh

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with chocolate and knafeh, topped with chopped pistachios.



Cheesecake au Baklava

2 for CA\$15.00

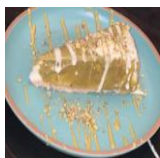
Creamy cheesecake topped with crushed pistachios and wrapped in flaky layers of phyllo dough, inspired by traditional baklava flavors.



Cheesecake aux Fraises

CA\$15.00

Creamy cheesecake topped with strawberries and a vibrant red glaze, garnished with a dusting of powdered sugar and scattered edible flower petals.



cheese cake au Pistache

2 for CA\$15.00

Cheesecake onctueux au pistache, à la texture crémeuse et au goût riche et délicatement noisetté. Préparé avec de vraies pistaches et une base légèrement beurrée pour un dessert gourmand et élégant. Creamy pistachio cheesecake with a smooth, rich texture and a delicate nutty flavor. Made with real pistachios and a buttery base for an indulgent and refined dessert experience.



Cheese cake au Lotus

2 for CA\$15.00

Creamy cheesecake layered with a spiced Lotus biscuit crust, topped with a Lotus biscuit and drizzled with caramel sauce.

Dessert



4 Macaron

CA\$10.00

Assorted macarons featuring delicate almond meringue cookies with creamy fillings in a variety of flavors.



Gateau Tiramisu au pistache

CA\$10.50

Layers of coffee-soaked sponge and mascarpone, topped with crushed pistachios and a pistachio glaze drizzle.



1 Biscuits Sablés

CA\$3.50

Biscuit sablé artisanal, délicatement croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Préparé avec du beurre de qualité pour une saveur riche et authentique. Parfait pour accompagner un café. Classic French-style butter shortbread cookie. Lightly crisp on the outside and tender on the inside, made with quality butter for a rich, delicate flavor. Perfect with coffee

Menu Pistachio



Tiramisu Cup

Layers of coffee-soaked ladyfingers and mascarpone cream topped with cocoa shavings.

CA\$17.00



Knafeh

Pâtisserie croustillante au fromage doux, imbibée de sirop et garnie de pistaches. Crispy shredded pastry filled with sweet cheese, soaked in syrup, and topped with pistachios.

CA\$16.00



Strawberry Dubai Chocolat

Un mélange gourmand de pistache onctueuse, de Nutella fondant, de fraises fraîches et de knafeh croustillant. A decadent mix of creamy pistachio, rich Nutella, fresh strawberries, and crispy knafeh.

CA\$15.50

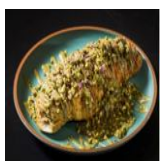
Croissants



Croissant au fromage

Croissant feuilleté garni et nappé de fromage fondant. Flaky croissant filled and topped with melted cheese.

2 for CA\$15.50



Croissant Explosion Pistache

Croissant feuilleté garni de crème à la pistache et décoré de pistaches concassées. Flaky croissant filled with pistachio cream and topped with crushed pistachios.

2 for CA\$16.50



Croissant Folie Chocolaté

Croissant feuilleté et beurré, garni de Nutella fondant et servi chaud pour une douceur chocolat-noisette. Flaky, buttery croissant filled with smooth Nutella and served warm for a rich, chocolate-hazelnut delight.

2 for CA\$16.00

Crème Glacé & Gâteau Glacé



Mini Cornet régulier

Creamy ice cream in a petite waffle cone.

CA\$1.00



waffle cone

Crispy waffle cone with a classic grid pattern, perfect for holding your favorite ice cream flavors.

CA\$2.00

Menu Pistachio



12 boule de crème glacé variées (Mixtes)

CA\$39.50

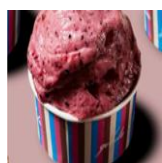
A selection of twelve assorted ice cream scoops featuring diverse flavors and textures, offering a mix of colors and ingredients.



6 boule de crème glacé variées (Mixtes)

CA\$25.00

A selection of six assorted ice cream scoops featuring various flavors, providing a diverse taste experience.



Cup de Creme Glace

CA\$7.50

Une sorte de crème Glacé de votre choix

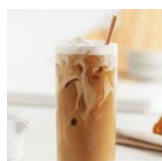
Boissons



Matcha Glacée

CA\$8.00

Refreshing blend of green tea matcha with a choice of oat or regular milk.



Cafe Glace

CA\$5.50

Café froid onctueux, offert en saveurs pistache, caramel, chocolat ou vanille. Iced coffee blended to perfection, available in pistachio, caramel, chocolate, or vanilla flavors.



The

CA\$5.00

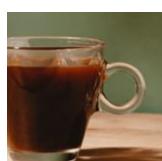
Rouge or Vert coffee options. café experience.



Water

CA\$2.00

Clear, refreshing bottled water.



Americano

CA\$5.30

Café noir Black coffee

Menu Pistachio



Cafe Latte

Espresso onctueux avec lait chaud, offert en saveurs de votre choix Pistache, Caramel, Chocolat ou Vanille. Smooth espresso with steamed milk, available in Pistachio, Caramel, Chocolate, or Vanilla flavors.

CA\$5.80



Cafe Turc

Rich, dark coffee brewed traditionally for a robust flavor.

CA\$5.00



Cappuccino

Cappuccino classique préparé avec un espresso riche et une mousse de lait onctueuse. Classic cappuccino made with rich espresso and creamy milk foam.

CA\$5.80



Espresso Double

Rich, concentrated coffee with a robust aroma and a creamy layer of crema on top.

CA\$5.50



Espresso Simple

Rich, concentrated coffee shot with a strong aroma and smooth crema.

CA\$4.50



Hot Chocolate - Chocolat Chaud

Chocolat chaud onctueux préparé avec du lait. Creamy hot chocolate made with milk.

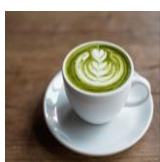
CA\$6.00



Iced Tea

Refreshing blend of brewed tea with a hint of lemon and mint.

CA\$7.50



Matcha chaud

Warm matcha tea served with your choice of oat milk or regular milk.

CA\$8.00



Pistachio Latte chaude

Latte chaud onctueux au pistache, préparé avec espresso et lait chaud. Creamy hot pistachio latte made with espresso and steamed milk.

CA\$7.00

Menu Pistachio



Pistachio Latte (froide)

CA\$8.00

Latte glacé au pistache, doux et rafraîchissant, préparé avec un espresso riche, du lait froid et une touche de pistache pour une saveur onctueuse et équilibrée.
Refreshing pistachio iced latte made with rich espresso, cold milk, and a smooth pistachio flavor. Creamy, well-balanced

Cocktails



Milkshake Pistache

CA\$12.00

Milkshake onctueux au pistache, préparé avec du lait et une glace crémeuse pour une texture riche, fraîche et gourmande. Creamy pistachio milkshake made with milk and smooth ice cream for a rich, refreshing, and indulgent drink.



Mojito Citron

CA\$9.00

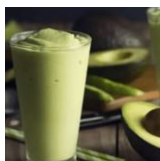
Jus de citron fraîchement pressé, naturel et rafraîchissant. Freshly squeezed lemon juice, natural and refreshing.



Milkshake Lotus Caramel

CA\$9.80

Milkshake onctueux mélangé au biscuit Lotus et au caramel pour une saveur douce et gourmande. Smooth milkshake blended with Lotus Biscoff and caramel for a rich, sweet flavor.



Avocado Queen

CA\$9.80

Smoothie onctueux à l'avocat, naturellement crémeux et rafraîchissant. Préparé avec des ingrédients frais
Creamy avocado smoothie, naturally smooth and refreshing.
Made with fresh ingredients
