



Menu

Patate & Persil

9 Av St-Charles, Vaudreuil-Dorion QC J7V 2K3, Canada | (450) 455-6421

Most Ordered



QUESSADILLAS POULET

CA\$25.00

Tortilla grillée avec mélange de fromages cheddar et monterey jack, poulet grillé, oignons, et poivrons rouges sautés et sauce mexicaine chipotle (la sauce worcestershire contient des anchois, il est possible de ne pas en mettre pour cuire la viande)



CHEESE BURGER

CA\$20.00

Galette de bouf haché, fromage et les garnitures de votre choix



BLT DELUXE

CA\$26.00

Galette de boeuf haché, cheddar fondu, bacon, cornichons, tomate, laitue et mayonnaise red hot



POUTINE GÉNÉRAL TAO POULET

CA\$25.00

Patates douces, poulet popcorn, fromage Boivin, poivrons rouges, oignons verts, graines de sésame grillées, mayo chipotle et sauce général tao



POUTINE CLASSIQUE REPAS

CA\$13.00

Frites régulières, fromage Boivin et sauce à poutine traditionnelle.



POUTINE MEXICAINE

CA\$21.50

Frites spirales épicées, sauce au fromage, fromage Boivin, bacon, crème sûre, tomates, échalotte verte, jalapenos et coriandre



Poutine POT-AU-FEU

CA\$28.00

Frites, fromage Boivin, rôti de palette de bouf, sauce aux poivres et vin blanc, sauté d'oignons & champignons, aïoli au vin rouge et persil Peut devenir sans gluten en remplaçant la sauce par la sauce sans gluten.

Menu Patate & Persil



HAMBURGER STEAK LYONNAIS

CA\$26.00

Galette de bouf, sauce poivre vert et oignons caramélisés au vin blanc, rondelle d'oignon et mayo Dijon. Le tout gratinée au fromage cheddar et servi sur frites.

POULET POPCORN

CA\$9.50

Bouchés de poulet frit

POUTINE GÉNÉRAL TAO

CA\$24.00

Patates douces, chou-fleur frit, fromage Boivin, poivrons rouges, oignons verts, graines de sésame grillées, mayo chipotle et sauce général tao

Finger Food



TACO BANG BANG

CA\$24.00

Tacos de crevettes croustillantes, guacamole, poivrons rouges, crème sûre, coriandre et échalotes, le tout servi dans trois tortillas de maïs grillés.

POULET POPCORN

CA\$9.50

Bouchés de poulet frit

CALMAR

CA\$20.00

Généreuses bouchées de calmars croustillants épicés servis avec sauce lime & jalapenos



POGO

CA\$4.50

1 Pogo pané de panko servi avec moutarde au miel

Burgers



CHEESE BURGER

CA\$20.00

Galette de bouf haché, fromage et les garnitures de votre choix

Menu Patate & Persil



BURGER CHEVRE TOMATE

CA\$26.00

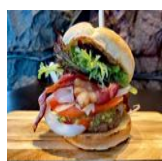
Galette de bouf haché, fromage de chèvre frais, tomates, bacon, réduction de balsamique et roquette



CLUB BURGER

CA\$24.00

Galette de poulet haché frais et pané maison avec Panko, bacon, laitue, tomate et mayonnaise aux tomates séchées et herbes de Provence



CHEESE BACON DOUBLE

CA\$27.00

Galette de bouf haché, fromage, bacon avec les garnitures de votre choix



BURGER WESTERN

CA\$26.00

Galette de bouf haché, bacon, champignons sautés à l'ail, sauce BBQ et laitue . Ajout de fromage bleu Gorgonzola + 2\$(la sauce worcestershire contient des anchois, il est possible de ne pas en mettre)



Burger Classique

CA\$18.00

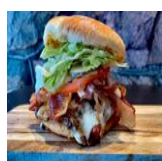
Galette de boeuf haché avec les garnitures de votre choix



BURGER VÉGÉ

CA\$21.00

Galette à base de riz entier, lentilles Dupuy, kale, carottes et champignons, garnie de salade de choux, oignons, bébés épinards et sauce bbq (la boulette végété contient de la cannelle)



BLT DELUXE

CA\$26.00

Galette de boeuf haché, cheddar fondu, bacon, cornichons, tomate, laitue et mayonnaise red hot



BURGER ROYAL

CA\$24.00

Galette de bouf haché, fromage, bacon avec les garnitures de votre choix

Menu Patate & Persil

Sandwichs



LE BOURGUIGNON

CA\$25.00

Focaccia aux herbes, rôti de palette de bouf, sauce aux poivres et vin blanc, champignons sautés à l'ail et aioli au vin rouge



HAMBURGER STEAK LYONNAIS

CA\$26.00

Galette de bouf, sauce poivre vert et oignons caramélisés au vin blanc, rondelle d'oignon et mayo Dijon. Le tout gratinée au fromage cheddar et servi sur frites.



WRAP MEX

CA\$21.00

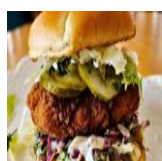
Tortilla grillée, poulet frit au panko, guacamole, tomates, jalapenos, laitue iceberg, crème sûre, coriandre et sauce chipotle



FISH N CHIPS

CA\$26.00

Filets de morue panés à la bière, sauce aux cornichons et aneth épicé, frites et salade de choux crémeuse (la sauce tartare contient des anchois)



GASPÉSIEN BURGER

CA\$26.00

Burger d'aiglefin croustillant, salade de choux crémeuse, pickles et persil.



SANDWICH FRANCAIS

CA\$21.00

Ciabatta grillée pure beurre, fromage brie, confiture d'oignons, poires et roquette

Dog & Grill Cheese



GRILLED CHEESE ÉRIC

CA\$11.00

Sandwich au fromage fondu, bébés épinards, poivrons, oignons, et sauce piquante sambal oelek sur pain ménage



GRILLED CHEESE BACON

CA\$11.00

Sandwich au fromage fondu et bacon sur pain ménage

Menu Patate & Persil



GRILLED CHEESE

Sandwich au fromage fondu sur pain ménage

CA\$9.00



HOT DOG

Un hot dog grillé pur beurre

CA\$3.50

Quessadillas & Taco



TACO BANG BANG

Tacos de crevettes croustillantes, guacamole, poivrons rouges, crème sûre, coriandre et échalotes, le tout servi dans trois tortillas de maïs grillés.

CA\$24.00



TACO VEGAN

Trois tacos de maïs au tofu grillé, mozzarella vegan, guacamole, salade de choux, pickle d'oignons, coriandre et mayo épicée

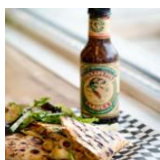
CA\$21.00



QUESSADILLAS POULET

Tortilla grillée avec mélange de fromages cheddar et monterey jack, poulet grillé, oignons, et poivrons rouges sautés et sauce mexicaine chipotle (la sauce worcestershire contient des anchois, il est possible de ne pas en mettre pour cuire la viande)

CA\$25.00



QUESSADILLAS VEGAN

Tortilla grillée avec fromage mozzarella végétan, oignons, poivrons rouges, champignons, olives, bébés épinards et sauce piquante sambal oelek

CA\$25.00

Salade & Soupe



BOL MEXICAIN POULET

Bol Mexicain composé de poulet effiloché, salade iceberg, maïs, féta, tomates, oignons marinés, guacamole, coriandre, chips de maïs Fritos et mayo lime & jalapeño

CA\$21.50



BOL MEXICAIN BOEUF

Bol Mexicain composé de bouf effiloché, laitue iceberg, feta, guacamole, maïs, tomates, pickles d'oignons, coriandre, chips fritos et mayo lime & jalapenos

CA\$21.50

Menu Patate & Persil



Salade Vietmiam Boeuf

bébés épinards, chou chinois, carottes marinées, champignons, poivrons rouges, oignons verts et sauce thaï maison

CA\$21.50



SALADE CHOUX

Chou vert, chou rouge, chou-fleur, chou kale, carottes, vinaigrette crémeuse

CA\$5.00



SALADE VIETMIAM CREVETTES

Crevettes croustillantes avec marinade au gingembre, graines de sésame, servie sur bébés épinards, chou chinois, carottes marinées, champignons, poivrons rouges, oignons verts et sauce thaï maison

CA\$24.00

SALADE VERTE

Petit mélange de salade mesclun, chou nappa, carottes marinées et vinaigrette balsamique

CA\$5.00



BOL MEXICAIN TOFU

Bol Mexicain composé de tofu grillé, salade iceberg, maïs, féta, tomates, oignons marinés, guacamole, coriandre, chips de maïs Fritos et mayo lime & jalapeño

CA\$21.50



BOL MEXICAIN AUX CREVETTES

Bol Mexicain composé de crevettes croustillantes, laitue iceberg, feta, guacamole, maïs, tomates, pickles d'oignons, coriandre, chips fritos et mayo lime & jalapenos

CA\$24.00



SALADE VIETMIAM TOFU

Tofu sautée avec marinade au gingembre, graines de sésame, servie sur bébés épinards, chou chinois, carottes marinées, champignons, poivrons rouges, oignons verts et sauce thaï maison

CA\$21.50



SALADE VIETMIAM POULET

Poulet sautée avec marinade au gingembre, graines de sésame, servie sur bébés épinards, chou chinois, carottes marinées, champignons, poivrons rouges, oignons verts et sauce thaï maison

CA\$21.50

Menu Patate & Persil

Poutines



Poutine POT-AU-FEU

CA\$28.00

Frites, fromage Boivin, rôti de palette de bouf, sauce aux poivres et vin blanc, sauté d'oignons & champignons, aïoli au vin rouge et persil Peut devenir sans gluten en remplaçant la sauce par la sauce sans gluten.



POUTINE GÉNÉRAL TAO POULET

CA\$25.00

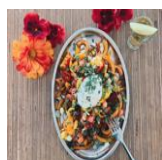
Patates douces, poulet popcorn, fromage Boivin, poivrons rouges, oignons verts, graines de sésame grillées, mayo chipotle et sauce général tao



POUTINE CLASSIQUE REPAS

CA\$13.00

Frites régulières, fromage Boivin et sauce à poutine traditionnelle.



POUTINE MEXICAINE

CA\$21.50

Frites spirales épicées, sauce au fromage, fromage Boivin, bacon, crème sûre, tomates, échalotte verte, jalapenos et coriandre

POUTINE GÉNÉRAL TAO

CA\$24.00

Patates douces, chou-fleur frit, fromage Boivin, poivrons rouges, oignons verts, graines de sésame grillées, mayo chipotle et sauce général tao



Poutine Poulet au Beurre

CA\$25.00

Frites maison, fromage Boivin, sauce de style poulet au beurre légèrement épicée, poulet braisé et persil. Produit sans gluten (La sauce contient de la cannelle)



POUTINE VÉGÉ SANS GLUTEN PETITE

CA\$8.75

Frites régulières, fromage Boivin et sauce traditionnelle à poutine, végétarienne et sans gluten



POUTINE VÉGÉ SANS GLUTEN REPAS

CA\$13.00

Frites régulières, fromage Boivin et sauce traditionnelle à poutine, végétarienne et sans gluten

Menu Patate & Persil

POUTINE LA VÉGÉ

CA\$15.00

Frites de patates douces, fromage de chèvre, roquette et réduction de balsamique



POUTINE CLASSIQUE PETITE

CA\$8.75

Frites régulières, fromage Boivin et sauce à poutine traditionnelle.

Frites

RONDELLES D'OIGNONS

CA\$7.00

Onion rings: Thickly sliced onions, typically coated in batter and deep-fried until golden brown.

Frite Maison (M)

CA\$7.00

Hand-cut potatoes, deep-fried in canola oil and lard.

CURLY

CA\$6.00

Spiral-cut potatoes, seasoned and deep fried to a crisp, golden brown.

CUP SAUCE FROMAGE

CA\$3.00

A cup of melted cheese sauce typically served with crispy, golden french fries.

Frite Maison (P)

CA\$4.00

Hand-cut potatoes fried in canola oil and lard.

Frite Maison (G)

CA\$10.00

Hand-cut potatoes, typically fried in canola oil and lard, resulting in crispy, golden French fries.

Menu Patate & Persil

Frites de patate douce

CA\$6.00

Sweet potato fries typically seasoned with a hint of salt.

Mayonnaise

CA\$1.25

Crispy french fries typically served with a side of creamy mayonnaise.

FRITE SAUCE (P)

CA\$6.00

Typically includes house-made sauce served with crispy, golden french fries.

CUP SAUCE POUTINE

CA\$2.00

Fries topped with cheese curds and rich gravy, a classic Canadian comfort food.

CUP SAUCE POUTINE VG-SG

CA\$2.00

French fries, vegetarian gravy, and cheese curds.

Boisson

Jarritos

CA\$4.00

Mexican soda selection with flavors like guava, fruit punch, pineapple, mango, and non-alcoholic sangria.

FLIRT

CA\$5.00

Limonade pétillante québécoise

Coca-Cola

CA\$2.50

Classic, refreshing soda with a timeless taste.

Menu Patate & Persil

Ginger Ale

CA\$2.50

Refreshing, crisp ginger-flavored carbonated soft drink.

Sprite

CA\$2.50

Crisp, Refreshing Lemon-Lime Carbonated Drink

Ginger Ale Diet

CA\$2.50

A carbonated soft drink with a ginger flavor, offering a crisp and refreshing experience without the calories.

Coca-Cola Zéro

CA\$2.50

Coca-cola zéro offers a no-calorie cola experience with a bold taste and refreshing fizz, maintaining the classic cola flavor.

Sprite Zéro

CA\$2.50

A clear, lemon-lime flavored soda with zero sugar and zero calories.



Bouteille Eau

CA\$2.00

Bouteille d'eau: A simple bottle of water.



Stewarts

CA\$3.50

Assortment of Stewart's sodas, including root beer, orange, and cream soda.

Bière

Double IPANANAS

CA\$9.50

Microbrasserie Trois-Lacs Double IPA à l'ananas

Menu Patate & Persil

L'Orange Blanche

CA\$8.50

Microbrasserie Trois-Lacs Blanche à l'orange

Saint-Patrick

CA\$8.50

Microbrasserie Trois-Lacs Rouse Irlandaise

La Juicy

CA\$8.50

Microbrasserie Trois-Lacs Pale Ale

Desserts



TIRAMISU

CA\$8.00

Dessert italien aromatisé au café composé de boudoirs (savoardi) trempés dans du café, recouverts d'un mélange d'oufs fouettés. **PEUT CONTENIR DES NOIX



Gâteau Fromage

CA\$8.00

Cheesecake maison, de type "San Sebastian" sans gluten qui se caractérise par une texture crémeuse et légère! Servi avec un coulis aux fruits.



Brownies

CA\$5.50

Brownie au chocolat noir, fleur de sel et noix de Grenoble



NATA (1)

CA\$3.50

Une tartelette Portugaise aux oeufs
