



Menu

Cyn Cuisine

136 Rue Principale, Cowansville QC J2K 1J2, Canada | (450) 263-8800

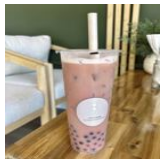
Most Ordered



Crevette bang / Shrimp Bang

CA\$22.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou à l'érable, concombre, mangue, mayonnaise épicé, mandarine et sésame. / Rice and japanese vinaigrette, lettuce, maple cabbage, cucumber, mango, spicy mayonnaise, mandarin and sesame.



Bubble Tea

CA\$7.00

Une boisson rafraîchissante, alliant notre thé maison à de tendre perles, avec des saveurs à votre choix pour une expérience délicieusement unique à chaque gorgée. (Format de 24oz)



Poulet bang / Chicken Bang

CA\$21.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou à l'érable, concombre, mangue, mayonnaise épicé, mandarine et sésame. / Rice and japanese vinaigrette, lettuce, maple cabbage, cucumber, mango, spicy mayonnaise, mandarin and sesame.



Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

CA\$23.00

Riz et vinaigrette japonaise, gravlax de saumon à l'aneth et aux épices sucrées, laitue, concombre, chou crémeux betterave, mayonnaise épicée, fromage de chèvre et pistaches. / Rice and japanese vinaigrette, salmon gravlax with dill and sweet spices, lettuce, cucumber, creamy cabbage beetroot, spicy mayonnaise, goat cheese and pistachios.



Poulet teriyaki / Chicken Teriyaki

CA\$23.00

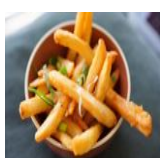
Riz et vinaigrette japonaise, poulet grillé, pacanes caramélisées à l'érable, bacon, fromage de chèvre, concombre, vinaigrette pavot érable, sauce teriyaki et graines de sésames. / Rice and japanese vinaigrette, grilled chicken, maple caramelized pecans, bacon, goat cheese, cucumber, maple poppy dressing, teriyaki sauce and sesame seeds.



Cornichon Frit / Fried Pickles

CA\$9.00

3 Cornichons Frit maison, servi avec salade de chou à l'érable, sauce à la Truffe et oignon vert / 3 Homemade Fried Pickles, served with maple coleslaw, truffle sauce and green onion



Frite / French Fried

CA\$5.50

Servi avec sauce Maison à la truffe ou mayonnaise épicée et oignon vert / Served with homemade truffle sauce or spicy mayonnaise and green onion

Menu Cyn Cuisine



Poke du Mois / Poke of the Month

CA\$25.00

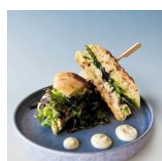
Crabe et crevettes teriyaki Choix de riz ou vermicelles, accompagnés de mangue fraîche, concombre, édamames, salade de chou crémeuse, salade de crabe, crevettes panées, mayo épicée et sauce teriyaki, garnis de chips de prosciutto et d'oignons verts. Décadent et savoureux, comme toujours !



Crevette Bang / Shrimp Bang

CA\$15.00

Servi avec mangues, Sésames et oignon vert / Served with mangoes, sesame seeds and green onion



Curieux / Curious

CA\$11.00

Dans un wrap grillé, poulet Grillé, laitue, mayonnaise au pesto, fromage Oka, Chips de Prosciutto / On toasted Ciabatta bread, Grilled chicken, lettuce, pesto mayonnaise, Oka cheese, Prosciutto chips

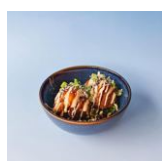
Entrées / Starters



Calmar Frit / Fried squid

CA\$13.50

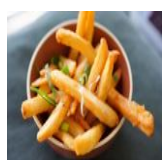
Mangues, chou rouge, mayonnaise sésame, sauce Thai, graines de sésame, oignon vert et arachides / Mangoes, red cabbage, sesame mayonnaise, Thai sauce, sesame seeds, green onion and peanuts



CrabCake

CA\$13.50

2 Boules de crabes frit maison, mayonnaise épicée et sauce Teriyaki, sésames et oignon vert / 2 Homemade fried crab balls, spicy mayonnaise and Teriyaki sauce, sesame seeds and green onion



Frite / French Fried

CA\$5.50

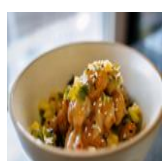
Servi avec sauce Maison à la truffe ou mayonnaise épicée et oignon vert / Served with homemade truffle sauce or spicy mayonnaise and green onion



Cornichon Frit / Fried Pickles

CA\$9.00

3 Cornichons Frit maison, servi avec salade de chou à l'érable, sauce à la Truffe et oignon vert / 3 Homemade Fried Pickles, served with maple coleslaw, truffle sauce and green onion



Crevette Bang / Shrimp Bang

CA\$15.00

Servi avec mangues, Sésames et oignon vert / Served with mangoes, sesame seeds and green onion

Menu Cyn Cuisine



Poulet Bang /Chicken Bang

CA\$15.00

servi avec Mangues, Sésames et oignon vert / served with mangoes, sesame seeds and green onion

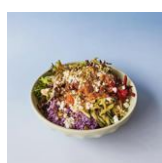
Bol de poke / Poke Bowl



Poulet teriyaki / Chicken Teriyaki

CA\$23.00

Riz et vinaigrette japonaise, poulet grillé, pacanes caramélisées à l'érable, bacon, fromage de chèvre, concombre, vinaigrette pavot érable, sauce teriyaki et graines de sésames. / Rice and japanese vinaigrette, grilled chicken, maple caramelized pecans, bacon, goat cheese, cucumber, maple poppy dressing, teriyaki sauce and sesame seeds.



Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

CA\$23.00

Riz et vinaigrette japonaise, gravlax de saumon à l'aneth et aux épices sucrées, laitue, concombre, chou crémeux betterave, mayonnaise épicée, fromage de chèvre et pistaches. / Rice and japanese vinaigrette, salmon gravlax with dill and sweet spices, lettuce, cucumber, creamy cabbage beetroot, spicy mayonnaise, goat cheese and pistachios.



Poke du Mois / Poke of the Month

CA\$25.00

Crabe et crevettes teriyaki Choix de riz ou vermicelles, accompagnés de mangue fraîche, concombre, édamames, salade de chou crémeuse, salade de crabe, crevettes panées, mayo épicée et sauce teriyaki, garnis de chips de prosciutto et d'oignons verts. Décadent et savoureux, comme toujours !



Tartare de bœuf / Beef Tartare

CA\$24.00

Riz et vinaigrette japonaise, cornichon sucré, radis, carotte, mayonnaise sésame, sauce teriyaki, fromage en grain flambé et oignon frit. / Rice and japanese vinaigrette, sweet pickle, radish, carrot, sesame mayonnaise, teriyaki sauce, flambéed cheese curds and fried onion.



Pépite de saumon fumée / Smoked Salmon Nugget

CA\$23.00

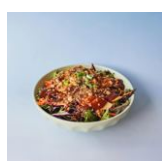
Riz et vinaigrette japonaise, concombre, chou crémeux, radis, vinaigrette fruitée litchi poire et pastèque et grenade. / Rice and japanese vinaigrette, cucumber, creamy cabbage, radish, fruity lychee pear and watermelon vinaigrette and pomegranate.



Viande fumée / Smoked Meat

CA\$25.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou crémeux, viande fumée, cornichon frit, sauce à la truffe et oignon vert. / Rice and japanese vinaigrette, lettuce, creamy cabbage, smoked meat, fried pickle, truffle sauce and green onion.



Filet de bœuf / Beef fillet

CA\$24.00

Riz et sauce texan, laitue, chou rouge et carotte, lanière de bœuf et pommes rôties au miel, fromage oka flambé et épices à steak. / Texas rice and dressing, lettuce, red cabbage and carrot, beef strips and honey-roasted apples, flambéed Oka cheese and steak spices.

Menu Cyn Cuisine



Dragon eyes

CA\$23.00

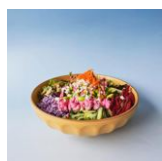
Boules de riz frit en croûte de pistache, servies sur un nid de laitue, chou rouge, carottes, et concombre, avec mayonnaise au sésame, sauce teriyaki, graines de sésame et oignon vert. / Rice balls and fresh fried salmon in pistachio crust on a bed of lettuce, red cabbage, carrot, sesame mayonnaise, teriyaki sauce, peanuts, sesame and green onion



Crabcake (2 boules) / Crabcake (2 Balls)

CA\$24.00

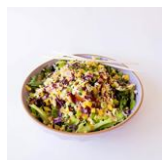
Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou à l'érable, concombre, mangue, mayonnaise épicé, sauce teriyaki, oignon vert et sésame. / Rice and Japanese vinaigrette, lettuce, maple cabbage, cucumber, mango, spicy mayonnaise, teriyaki sauce, green onion and sesame.



Végétarien / Vegetarian

CA\$22.00

Poke Végétarien riz avec vinaigrette japonaise, laitue croquante, concombre, betterave, salade de chou à l'érable, fromage feta, edamame, mayonnaise à la betterave et basilic. / Vegetarian Poke rice with Japanese dressing, crisp lettuce, cucumber, beetroot, maple coleslaw, feta cheese, edamame, beetroot and basil mayonnaise.



Calmar frit / Fried Squid

CA\$22.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou, mangue, concombre, mayonnaise sésame, sauce thaï, arachides, graines de sésame et oignon vert. / Rice and Japanese vinaigrette, lettuce, cabbage, mango, cucumber, sesame mayonnaise, Thai sauce, peanuts, sesame seeds and green onion.



Crevette bang / Shrimp Bang

CA\$22.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou à l'érable, concombre, mangue, mayonnaise épicé, mandarine et sésame. / Rice and Japanese vinaigrette, lettuce, maple cabbage, cucumber, mango, spicy mayonnaise, mandarin and sesame.



Poulet bang / Chicken Bang

CA\$21.00

Riz et vinaigrette japonaise, laitue, chou à l'érable, concombre, mangue, mayonnaise épicé, mandarine et sésame. / Rice and Japanese vinaigrette, lettuce, maple cabbage, cucumber, mango, spicy mayonnaise, mandarin and sesame.

Menu de saison



Fish N Chips

CA\$23.00

Servi sur salade de chou à l'érable, avec frite et salade



Poutine Bang

CA\$21.00

Poutine classique avec frites croustillantes, fromage Squish et sauce à poutine avec choix d'ajout de crevettes (8) ou de bouchées de poulet bang bang (10)

Menu Cyn Cuisine



Poutine Régulière

CA\$15.00

Poutine classique avec frites croustillantes, fromage Squish et sauce à poutine

Sandwich



Végétarien / Vegetarian

CA\$11.00

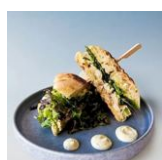
Sur Wrap, tartinade de pois chiche, laitue, mayonnaise betterave et basilic, carotte, concombre et betterave / On Wrap, chickpea spread, lettuce, beetroot and basil mayonnaise, carrot, cucumber and beetroot



Rosbif / Roast beef

CA\$11.00

Sur un wrap grillé, Rosbif, Salade de chou à l'érable, Fromage Oka et Sauce à la truffe noire / On Grilled Ciabatta Bread, Roast Beef, Maple Coleslaw, Oka Cheese and Black Truffle Sauce



Curieux / Curious

CA\$11.00

Dans un wrap grillé, poulet Grillé, laitue, mayonnaise au pesto, fromage Oka, Chips de Prosciutto / On toasted Ciabatta bread, Grilled chicken, lettuce, pesto mayonnaise, Oka cheese, Prosciutto chips

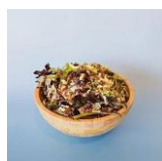


Surprenant / Surprising

CA\$11.00

Sur un wrap grillé, Mélange de Salami des gènes et de jambon cuit, bousin ail et fines herbes et mayonnaise à la betterave et basilic / On Grilled Ciabatta Bread, Mix of Genoa Salami and Cooked Ham, Garlic and Herb Bousin and Beetroot and Basil Mayonnaise

Salade



Merveilleuse / Wonderful

CA\$20.00

Pistaches croquantes, chips de prosciutto savoureux et fromage feta crémeux. Un mélange exquis de textures et de saveurs pour un plaisir gourmand. /Crunchy pistachios, flavorful prosciutto chips, and creamy feta cheese.



Deluxe

CA\$21.00

Pommes caramélisées à l'érable, noix de Grenoble croquantes, tempura frit, halloumi grillé et oignon vert. / Maple caramelized apples, walnuts, fried tempura, grilled halloumi and green onion



Parfaite / Perfect

CA\$18.00

Bacon, betterave et fromage de chèvre / Bacon, beetroot and goat cheese

Menu Cyn Cuisine

Breuvage



Thé Glacé Maison

CA\$5.50

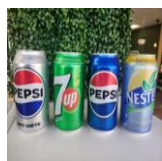
Fait à partir d'une infusion maison, délicatement sucrée et parfaitement refroidie, avec une touche d'orange déshydratée pour une pause agréable et désaltérante. (Format de 16oz)



Café Fouetté

CA\$6.50

Whipped coffee beverages. Options include plain, mocha, spiced brown sugar, praline, salted caramel, and chocolate fudge.



Boisson Gazeuse

CA\$2.50

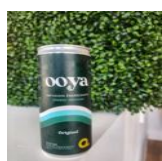
Découvrez notre sélection de boissons gazeuses classiques : Pepsi, Pepsi Diet, 7up et Thé Glacé. Parfaites pour accompagner vos repas ou simplement pour vous rafraîchir à tout moment



Montellier

CA\$3.50

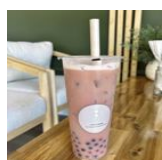
Explorez notre gamme de breuvages Montellier, une option pétillante et rafraîchissantes.



Ooya

CA\$5.00

Essayez notre boisson énergisante Ooya, conçues pour vous dynamiser et vous revitaliser. Idéales pour un coup de boost pendant la journée ou avant une activité intense



Bubble Tea

CA\$7.00

Une boisson rafraîchissante, alliant notre thé maison à de tendre perles, avec des saveurs à votre choix pour une expérience délicieusement unique à chaque gorgée. (Format de 24oz)



Limonade Maison

CA\$5.50

La Limonade Maison faite d'un mélange secret, légèrement sucrée et servi sur glace, pour une boisson rafraîchissante et vivifiante. (Format de 16oz)

Dessert



Biscuit

CA\$2.00

Laissez-vous surprendre par l'un de nos biscuits fétiches ! Un choix surprise parmi : Bueno, S'mores, Smarties, Kit Kat, Jos Louis, Mr. Big, Oreo, Roulé Suisse, ou Caramilk Salé.

Menu Cyn Cuisine



Churros

CA\$7.00

Nos churros, légers et moelleux à l'intérieur, sont enrobés d'une fine couche de sucre cristallisé pour une touche sucrée subtile. Servis avec un pot chocolat noisette.



Galette de Gruau à la pistache

CA\$5.00

Notre galette de gruau à la pistache est généreusement garnie d'une crème à la pistache et d'éclats croquants, tendre et savoureuse, pour une combinaison irrésistiblement gourmande.
