Menu

Soupe & Cie

522 3e Ave, Québec City, QC G1L 2W3, Canada | (418) 948-8996

Most Ordered



Soupe thaïlandaise (tom yum thaï 400 ml) / Thai Soup (Tom Yum Thai 400 ml)

CA$24.99

Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco, crevettes, pousses de bambou, vermicelles de riz, coriandre, oignons verts, basilic, mini maïs, champignons volvaires et huiles de piment. Formule drapeau avec rouleaux impériaux. / Asian-flavored broth with coconut milk, shrimp, bamboo shoots, rice vermicelli, coriander, green onions, basil, baby corn, volvari mushrooms and chili oils. Flag formula with egg rolls.



Soupe vietnamienne (pho ga 400 ml) / Vietnamese Soup (Pho Ga 400 ml)

CA$23.99

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï et ail frit. / Asian-flavored broth, rice vermicelli, chicken, lime, fried onions, bean sprouts, green onions, Thai basil and fried garlic.



Soupe chinoise (Wong Tong 400 ml) / Chinese soup (Wong Tong 400 ml)

CA$26.99

Bouillon de poulet, jambon, gingembre, won ton farci au porc, jambon, légumes grillées, oignons verts et nouilles frites aux oufs. / Chicken broth, ham, ginger, won ton stuffed with pork, ham, grilled vegetables, green onions and fried egg noodles.



Ramen (400 ml)

CA$28.99

Bouillon de porc rôti, nouilles ramen fraîches, flanc de porc laqué à l'orientale, champignon shiitaké mariné, fine tranche de concombre marinée, oufs mollets mariné, feuilles de nori, maïs en grain, oignons verts et graines de sésame. / Roasted pork broth, fresh ramen noodles, oriental glazed pork belly, pickled shiitake mushrooms, thin slice of pickled cucumber, marinated soft-boiled eggs, nori leaves, corn kernels, green onions and sesame seeds.



Soupe mexicaine (400 ml) / Mexican Soup (400 ml)

CA$24.99

Bouillon tomates grillées, tortillas frites, lime, avocats, oufs cuits durs, poulet, crème sûre, coriandre et huile de chipotle. Formule drapeau avec guacamole et tortillas. / Roasted tomato broth, fried tortillas, lime, avocado, hard-boiled eggs, chicken, sour cream, cilantro and chipotle oil. Flag formula with guacamole and tortillas.



Soupe indienne (ça sent les épices 400 ml) / Indian Soup (it Smells Like Spices 40

CA$24.99

Bouillon au parfum de l'Inde, fromage halloumi, raïta, noix de cajou, pois verts, pommes de terre et coriandre fraîches. Formule drapeau avec raïta et pain naan. / Indian-flavored broth, halloumi cheese, raita, cashews, green peas, potatoes and fresh coriander. Flag formula with raita and naan bread.



Limonade coco maison (Limococo) /Homemade lLemonade (Limococo)

CA$5.99

Creamy coconut lemonade with a refreshing twist of lime.

Menu Soupe & Cie



Soupe italienne (noces à l'italienne 400 ml) / Italian Soup (Italian Wedding 400 ml) CA$24.99

Bouillon de poulet, boulettes de veau assaisonnées, bébé épinards, acini di pepe, parmesan frais et huile d'olive. Formule drapeau avec croûtons tomates et basilic. / Chicken broth, seasoned veal meatballs, baby spinach, acini di pepe, fresh parmesan and olive oil. Flag formula with tomato and basil croutons.



Soupe japonaise (miso de luxe 400 ml) / Japanese Soup (Deluxe Miso 400 ml) CA$24.99

Dashi, soba, tofu, shiitaké, enoki, wakamé, edamame, graines de sésame, huile de sésame et oignons verts. Formule drapeau avec ravioli de porc et crevettes. / Dashi, soba, tofu, shiitake, enoki, wakame, edamame, sesame seeds, sesame oil and green onions. Flag formula with pork and shrimp ravioli.

Flanc de porc laqué à la coréenne / Korean-Style Glazed Pork Belly CA$8.99

Pork belly glazed in a sweet and spicy Korean-style sauce, typically served as a flavorful accompaniment to main dishes.

Les à côtés / The Sides



Guacamole CA$21.99

Guacamole maison accompagnée de croustille maison et de tortillas grillés.

Flanc de porc laqué à la coréenne / Korean-Style Glazed Pork Belly CA$8.99

Pork belly glazed in a sweet and spicy Korean-style sauce, typically served as a flavorful accompaniment to main dishes.

Cornichons coréens / Korean Pickles CA$7.99

Korean pickles, a delightful mix of vegetables such as radish and cucumber, seasoned with traditional spices and vinegar for a tangy and crisp finish.

Croûton de tomates confites / Candied Tomato Crouton CA$10.99

Candied tomatoes atop a crispy crouton, typically includes a blend of herbs to enhance the sweetness of the tomatoes.



Croustille maison / Homemade Chips CA$6.99

Crispy, thinly sliced homemade potato chips, lightly seasoned for a satisfying crunch.

Menu Soupe & Cie

Ravioli / Dumpling — CA$18.99

Dumpling au porc et crevette avec une sauce

Soupe repas / Soup Meal



Soupe indienne (ça sent les épices 400 ml) / Indian Soup (it Smells Like Spices 40 — CA$24.99

Bouillon au parfum de l'Inde, fromage halloumi, raïta, noix de cajou, pois verts, pommes de terre et coriandre fraîches. Formule drapeau avec raïta et pain naan. / Indian-flavored broth, halloumi cheese, raita, cashews, green peas, potatoes and fresh coriander. Flag formula with raita and naan bread.



Soupe chinoise (Wong Tong 400 ml) / Chinese soup (Wong Tong 400 ml) — CA$26.99

Bouillon de poulet, jambon, gingembre, won ton farci au porc, jambon, légumes grillées, oignons verts et nouilles frites aux oufs. / Chicken broth, ham, ginger, won ton stuffed with pork, ham, grilled vegetables, green onions and fried egg noodles.



Soupe vietnamienne (pho ga 400 ml) / Vietnamese Soup (Pho Ga 400 ml) — CA$28.99

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï et ail frit. / Asian-flavored broth, rice vermicelli, chicken, lime, fried onions, bean sprouts, green onions, Thai basil and fried garlic.



Soupe péruvienne (sopa de sherpa 400 ml) / Peruvian Soup (Sopa de Sherpa 400 — CA$24.99

Bouillon de légumes, quinoa, fromage gouda, oignons verts, patates rissolées, piments péruviens, maïs en grain, coriandre et huile aux herbes. / Vegetable broth, quinoa, gouda cheese, green onions, hash browns, Peruvian chilies, corn grain, cilantro and herb oil.



Soupe japonaise (miso de luxe 400 ml) / Japanese Soup (Deluxe Miso 400 ml) — CA$24.99

Dashi, soba, tofu, shiitaké, enoki, wakamé, edamame, graines de sésame, huile de sésame et oignons verts. Formule drapeau avec ravioli de porc et crevettes. / Dashi, soba, tofu, shiitake, enoki, wakame, edamame, sesame seeds, sesame oil and green onions. Flag formula with pork and shrimp ravioli.



Soupe italienne (noces à l'italienne 400 ml) / Italian Soup (Italian Wedding 400 ml) — CA$24.99

Bouillon de poulet, boulettes de veau assaisonnées, bébé épinards, acini di pepe, parmesan frais et huile d'olive. Formule drapeau avec croûtons tomates et basilic. / Chicken broth, seasoned veal meatballs, baby spinach, acini di pepe, fresh parmesan and olive oil. Flag formula with tomato and basil croutons.



Soupe coréenne (pot chaud kimchi épicé 400 ml) / Korean soup (Hot Pot Spicy Ki — CA$26.99

Bouillon infusé d'anchois et algues, chou napa, piment coréen, poitrine de porc, nouilles de cellophane coréennes, tofu, oufs, oignons verts et huile de sésame. / Anchovy and seaweed infused broth, napa cabbage, Korean chili, pork belly, Korean cellophane noodles, tofu, eggs, green onions and sesame oil.

Menu Soupe & Cie



Soupe mexicaine (400 ml) / Mexican Soup (400 ml) CA$24.99

Bouillon tomates grillées, tortillas frites, lime, avocats, oufs cuits durs, poulet, crème sûre, coriandre et huile de chipotle. Formule drapeau avec guacamole et tortillas. / Roasted tomato broth, fried tortillas, lime, avocado, hard-boiled eggs, chicken, sour cream, cilantro and chipotle oil. Flag formula with guacamole and tortillas.



Soupe provençale (bouillabaisse 400 ml) / Provencal Soup (Bouillabaisse 400 ml) CA$30.99

Bouillon façon Azur (fenouil, orange et safran), moules, poissons d'arrivage, pommes de terre, oignons, tomates, ail, huile d'olive, croûtons et rouille. / Azur-style broth (fennel, orange and saffron), mussels, fresh fish, potatoes, onions, tomatoes, garlic, olive oil, croutons and rouille.

Soupe repas Malaisienne (Curry mee 400ml) CA$24.99

Bouillon de poulet, curry rouge, lait de coco, nouille au ouf, crevette, ouf mole , citronnelle fraîche, ail, gingembre, lime, coriandre, échalotte, fève germée et bok choy.



Soupe libanaise (shaurba dje dje 400 ml) / Lebanese Soup (Shaurba Dje Dje 400 m CA$21.99

Soupe réconfortante. Pour estomac à l'envers. Bouillon de poulet au parfum de muscade, riz, poulet, pignons de pin, citron, cannelle et persil. Formule drapeau avec labneh maison et pita. / Comforting soup. For upside-down stomachs. Nutmeg-flavored chicken broth, rice, chicken, pine nuts, lemon, cinnamon and parsley. Flag formula with homemade labneh and pita.



Soupe thaïlandaise (tom yum thaï 400 ml) / Thai Soup (Tom Yum Thai 400 ml) CA$24.99

Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco, crevettes, pousses de bambou, vermicelles de riz, coriandre, oignons verts, basilic, mini maïs, champignons volvaires et huiles de piment. Formule drapeau avec rouleaux impériaux. / Asian-flavored broth with coconut milk, shrimp, bamboo shoots, rice vermicelli, coriander, green onions, basil, baby corn, volvari mushrooms and chili oils. Flag formula with egg rolls.



Ramen (400 ml) CA$28.99

Bouillon de porc rôti, nouilles ramen fraîches, flanc de porc laqué à l'orientale, champignon shiitaké mariné, fine tranche de concombre marinée, oufs mollets mariné, feuilles de nori, maïs en grain, oignons verts et graines de sésame. / Roasted pork broth, fresh ramen noodles, oriental glazed pork belly, pickled shiitake mushrooms, thin slice of pickled cucumber, marinated soft-boiled eggs, nori leaves, corn kernels, green onions and sesame seeds.

Tartare / Tartare

Tartare atlantique (150 g) / Atlantic Tartare (150 g) CA$31.99

Saumon de l'Atlantique, avocat, oignons rouges, câpres, huile d'olive et vinaigre balsamique.Servi avec des croustilles maison. / Atlantic salmon, avocado, red onions, capers, olive oil and balsamic vinegar.

Menu Soupe & Cie

Tartare bouf (150 g) / Beef Tartare (150 g) — CA$31.99

Bouf canadien AAA, jus de citron, câpres, huile d'olive, échalotes confites, menthe, fenouil et persil. Servis avec des croustilles maison. / AAA Canadian beef, lemon juce, capers, olive oil, candied shallots, mint, fennel and parsley.

Tartare 2 saumon (150 g) / 2 Salmon Tartare (150 g) — CA$31.99

Saumon de l'Atlantique, saumon fumé, won ton frit, oignons verts, huile de sésame, mayonnaise épicée et graines de sésame. Servi avec des croustilles maison / Atlantic salmon, smoked salmon, fried wonton, green onions, sesame oil, spicy mayonnaise and sesame seeds.

Les inclassables / The Unclassifiable



Taco à la San Diego (2) / San Diego Tacos (2) — CA$22.99

Poisson blanc sur un concassé de tomates et oignons, coriandre, laitue, mayonnaise épicée, tortilla grillé et lime fraîche. / White fish on a tomato and onion concassé, cilantro, lettuce, spicy mayonnaise, grilled tortilla and fresh lime.



Chili concerné / Concerned Chili — CA$26.99

Bouf, porc, agneau, oignons, ail, poivrons, piments jalapeños, tomates, haricots pinto rouges, piment chipotle, cumin, Tabasco et bière Guinness. Servi avec des croustilles maison./ Beef, pork, lamb, onions, garlic, peppers, jalapenos, tomatoes, red pinto beans, chipotle pepper, cumin, Tabasco and Guinness beer.



Taco Coco (2) — CA$17.99

Oufs brouillés, crème sûre, concassé de tomates et oignons, guacamole maison, coriandre fraîche, tortilla grillé et lime fraîche. / Scrambled eggs, sour cream, crushed tomatoes and onions, homemade guacamole, fresh cilantro, toasted tortilla and fresh lime.



Poké Bol / Poke Bowl — CA$27.49

Saumon frais, avocat, wontons frits, mayonnaise épicée, sauce hoisin, graines de sésame et riz. / Fresh salmon, avocado, fried wontons, spicy mayonnaise, hoisin sauce, sesame seeds and rice.



Bao bun (deux petits burgers Asiatique) / Bao Bun (Two Small Asian Burgers) — CA$21.99

Poitrine de poulet frit, laqué d'une sauce sucrée-épicée à la coréenne servie dans une petite brioche cuite à la vapeur. / Fried chicken breast, lacquered with a Korean-style sweet and spicy sauce served in a small steamed bun.

Soupe dessert / Dessert Soup



Chocolat blanc / White Chocolate — CA$11.99

Bouillon de chocolat blanc, amandes, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long et basilic. / White chocolate broth, almonds, giant tapioca, berries, strawberry coulis, long pepper and basil.

Menu Soupe & Cie

Marbré / Marble — CA$11.99

Bouillon de chocolat noir et blanc, pistaches, tapioca géant, petits fruits et menthe fraîche. / Dark and white chocolate broth, pistachios, giant tapioca, berries and fresh mint.

Chocolat Blanc et érable / White Chocolate and Maple — CA$13.99

Bouillon de chocolat blanc et bouillon d'érable,pistaches, tapioca géant, petits fruits, coulis de fraise, poivre long et basilic. / White chocolate broth and maple broth,pistachios, giant tapioca, berries, strawberry coulis, long pepper and basil.

Érable / Maple — CA$13.99

Bouillon de sirop d'érable, pistaches, tapioca géant, petits fruits et menthe fraîche. / Maple syrup broth, pistachios, jumbo tapioca, berries and fresh mint.

Caramel vanille fleur de sel / Caramel Vanilla Fleur de Sel — CA$13.99

Bouillon de caramel et vanille, tapioca géant, petits fruits, pistaches, menthe et fleur de sel. / Caramel and vanilla broth, giant tapioca, berries, pistachios, mint and fleur de sel.

Chocolat noir / Dark Chocolate — CA$12.99

Bouillon au chocolat noir, pistaches, tapioca géant, petits fruits et menthe fraîche. / Dark chocolate broth, pistachios, jumbo tapioca, berries and fresh mint.

Breuvages / Beverages



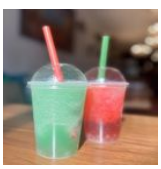
Limonade coco maison (Limococo) /Homemade lLemonade (Limococo) — CA$5.99

Creamy coconut lemonade with a refreshing twist of lime.



Boisson gazeuse / Soft Drink — CA$4.99

Choice of carbonated drinks: cola, diet cola, or lemon-lime.



Bubble Tea — CA$7.99

Colorful, refreshing bubble tea with chewy tapioca pearls. Available in various fruity flavors.

Menu Soupe & Cie



Thé glacé maison / Homemade Iced Tea — CA$5.99

A refreshing homemade iced tea with a vibrant red hue, garnished with a slice of lime.

Soupe repas prêt à manger congelé / Frozen Ready-To-Eat Meal Sou

Vietnamienne (pho ga) / Vietnamese (Pho Ga) — CA$20.99

Bouillon au parfum d'Asie, vermicelle de riz, poulet, lime, oignons frits, fèves germées, oignons verts, basilic thaï et ail frit. / Asian-flavored broth, rice vermicelli, chicken, lime, fried onions, bean sprouts, green onions, Thai basil and fried garlic.

Chinoise (wong tong) / Chinese (Wong Tong) — CA$26.99

Bouillon de poulet, jambon, gingembre, won ton farci au porc, jambon, légumes grillées, oignons verts et nouilles frites aux oufs. / Chicken broth, ham, ginger, pork stuffed wonton, ham, grilled vegetables, green onions, and fried egg noodles.



Italienne (noces à l'italienne) / Italian (Italian Wedding) — CA$20.99

Bouillon de poulet, boulettes de veau assaisonnées, bébé épinards, acini di pepe, parmesan frais et huile d'olive. / Chicken broth, seasoned veal meatballs, baby spinach, acini di pepe, fresh parmesan cheese and olive oil.



Indienne (ça sent les épices) / Indian (it Smells Like Spices) — CA$20.99

Bouillon au parfum de l'Inde, fromage halloumi, raïta, noix de cajou, pois verts, pommes de terre et coriandre fraîches. / Indian-flavored broth, halloumi cheese, raita, cashews, green peas, potatoes and fresh coriander.

Japonaise (miso de luxe) / Japanese (Deluxe Miso) — CA$20.99

Dashi, soba, tofu, shiitaké, enoki, wakamé, edamame, graines de sésame, huile de sésame et oignons verts. / Dashi, soba, tofu, shiitake, enoki, wakame, edamame, sesame seeds, sesame oil, and green onions.

Mexicaine / Mexican — CA$24.99

Bouillon tomates grillées, tortillas frits, lime, avocat, oufs cuits durs, poulet, crème sûre, coriandre et huile de chipotle. / Grilled tomato broth, fried tortillas, lime, avocado, hard-boiled eggs, chicken, sour cream, cilantro and chipotle oil.

Péruvienne (sopa de sherpa) / Peruvian (Sopa de Sherpa) — CA$20.99

Bouillon de légumes, quinoa, fromage gouda, oignons verts, patates rissolées, piments péruviens, maïs en grain, coriandre et huile aux herbes. / Vegetable broth, quinoa, gouda cheese, green onions, hash browns, Peruvian chilies, corn grain, cilantro and herb oil.

Menu Soupe & Cie

Thaïlandaise (tom yum thaï) / Thai (Thai tom yum)

CA$24.99

Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco et crevettes, pousses de bambou, vermicelles de riz, coriandre, oignons verts, basilic, mini maïs, champignons volvaires et huiles de piment. / Asian-flavored broth with coconut milk and shrimp, bamboo shoots, rice vermicelli, coriander, green onions, basil, baby corn, volvari mushrooms and chili oils.



Libanaise (shaurba dje dje) / Lebanese (Shaurba Dje Dje)

CA$19.99

Soupe réconfortante. Pour estomac à l'envers. Bouillon de poulet au parfum de muscade, riz, poulet, pignons de pin, citron, cannelle et persil. / Comforting soup. For upside-down stomach. Chicken broth with the flavor of nutmeg, rice, chicken, pine nuts, lemon, cinnamon and parsley.