Menu

Chops 2020 Restobar

5322 Ch Queen-Mary, Montréal QC H3X 1T7, Canada | (514) 759-4677

Entrées / Appetizers



Dumplings au beurre d'arachide / Peanut Butter Dumplings

CA$16.00

Quenelles de poisson assaisonnées avec sauce thaï aux arachides garnies de graines de sésame et d'échalotes / Seasoned fish dumplings with thaï peanut sauce topped with sesame seeds and shallots



Ailes de poulet / Chicken Wings

CA$16.00

Ailes de poulet frit servies avec sauce BBQ / Fried chicken wings served with BBQ sauce



Frites Chops / Chops Fries

CA$17.00

Frites de l'idaho et de pommes de terre douces assaisonnées avec des épices cajun / Idaho fries and sweet potatoes seasoned with cajun spices



Choux-fleurs croustillants / Crispy Cauliflower

CA$18.00

Fleurettes de choux-fleurs légèrement frits servies avec sauce Sambal Oelek / Lightly fried cauliflower florets served with Sambal Oelek sauce



Ailes de poulet à la sauce asiatique / Chicken Wings with Asian Sauce

CA$17.00

Ailes de poulet frites dans une sauce General Tao caramélisée avec graines de sésame / Fried chicken wings in a caramelized General Tao sauce with sesame seeds



Brochettes de poulet / Chicken Skewers

CA$20.00

Brochettes de poulet assaisonnées servies avec sauce thaï aux arachides / Seasoned chicken skewers served with Thai peanut sauce



Rondelles d'oignons frits / Fried Onion Rings

CA$15.00

Rondelles d'oignons frites servies avec mayonnaise épicée / Fried onion rings served with spicy mayonnaise

Menu Chops 2020 Restobar



Brochettes de bouf / Beef Skewers

CA$28.00

Brochettes de bouf assaisonnées servies avec sauce thaï aux arachides / Seasoned beef skewers served with Thai peanut sauce



Cigares marocains / Moroccan Cigars

CA$18.00

Cigares marocains au bouf / Beef Moroccan cigars



Frites deluxe / Deluxe Fries

CA$20.00

Frites de patates douces croustillantes, assaisonnées avec épices cajun / Crispy sweet potato fries, seasoned with Cajun spices



Morceaux de poulet croustillants / Crispy Chicken Pieces

CA$20.00

Languettes de poitrine de poulet croustillantes, graines de sesames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy chicken breast strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Filets de poulet panés / Breaded Chicken Fillets

CA$20.00

Filets de poitrine de poulet croustillants frits servis avec une sauce sucrée aux prunes / Crispy fried chicken breast fillets served with sweet plum sauce



Morceaux de bouf croustillants / Crispy Pieces of Beef

CA$30.00

Languettes de bouf croustillantes, graines de sesames, échalotes, carottes avec sauce caramélisée / Crispy beef strips, sesame seeds, shallots, carrots with caramelized sauce



Fajita au bouf grillé / Grilled Beef Fajita

CA$28.00

Bouf tranchée, légumes assortis , oignons, dans une sauce mexicaine servi avec des tortillas de maïs molles et du guacamole / Sliced beef, assorted vegetables, onions, in a Mexican sauce served with soft corn tortillas and guacamole



Carpaccio de saumon / Salmon Carpaccio

CA$38.00

Saumon de qualité sushi tranché finement avec câpres, citron, huile d'olive et Roquette / Thinly sliced sushi quality salmon with capers, lemon, olive oil and arugula



Carpaccio de thon / Tuna Carpaccio

CA$48.00

Thon de qualité sushi finement tranché avec câpres, citron, huile d'olive et Roquette / Thinly sliced sushi quality tuna with capers, lemon, olive oil and arugula

Menu Chops 2020 Restobar



Plateau combiné fusion asiatiques / Asian Fusion Combo Platter — CA$55.00

Rouleaux de printemps, Brochettes de bouf et de poulet, Quenelles de poulet, bouf croustillant, avec sauce arachides, sauce prunes et sauce tempura / Spring rolls, beef and chicken skewers, chicken dumplings, crispy beef, with peanut sauce, plum sauce and tempura sauce



Côtes levées style Miami / Miami Style Ribs — CA$65.00

Côtes levées braisées cuites au miel et à la sauce soja / Braised short ribs cooked with honey and soy sauce



Mini burgers entrecôte / Mini Entrecôte Burgers — CA$50.00

Trois mini burgers de bouf grillés avec laitue, tomates et oignons caramélisés servis avec Mayo BBQ et sauce BBQ / Three mini grilled beef burgers with lettuce, tomatoes and caramelized onions served with BBQ mayo and BBQ sauce



Mini Burgers Agneau / Mini Lamb Burgers — CA$50.00

Trois mini burgers d'agneau avec tomates, oignons caramélisés et roquette servis avec BBQ mayo et sauce BBQ / Three mini lamb burgers with tomatoes, caramelized onions and arugula served with BBQ Mayo and BBQ sauce

Carpaccio de bouf / Beef Carpaccio — CA$50.00

Carpaccio de bouf / Beef Carpaccio



Rouleaux de printemps aux légumes / Vegetable Spring Rolls — CA$10.00

Rouleaux de printemps aux légumes servie avec sauce aux prunes / Vegetable spring rolls served with plum sauce



Poulet gyoza / Chicken Gyoza — CA$16.00

Quenelles de poulet assaisonnées avec sauce tempura / Chicken dumplings seasoned with tempura sauce

Soupes / Soups



Soupe miso / Miso Soup — CA$12.00

Bouillon végétarien japonais à base de miso avec tofu, algues séchées, champignons, échalotes et graines de sésame / Japanese vegetarian miso-based broth with tofu, dried seaweed, mushrooms, shallots and sesame seeds

Menu Chops 2020 Restobar



Soupe Tonkinoise au poulet / Tonkinese Chicken Soup — CA$22.00

Bouillon de bouf de style asiatique fait maison avec poitrine de poulet en tranches, nouilles de riz, germes de soja, carottes et échalotes / Homemade Asian-style beef broth with sliced chicken breast, rice noodles, bean sprouts, carrots and shallots



Soupe Tonkinoise au bouf / Tonkinese Soup with Beef — CA$28.00

Bouillon de bouf de style asiatique fait maison avec du bouf en tranches, nouilles de riz, germes de soja,carottes et échalotes / Homemade Asian-style beef broth with sliced beef, rice noodles, bean sprouts, carrots and shallots



Soupe wonton / Wonton Soup — CA$12.00

Soupe Wonton chinoise avec bouillon de poulet maison, quatre quenelles de bouf, échalotes, carottes et laitue / Chinese Wonton soup with homemade chicken broth, four beef dumplings, shallots, carrots and lettuce



Soupe aigre et piquante / Hot and Sour Soup — CA$12.00

Bouillon de légumes épicé avec tofu doux, goutte d'oeuf, sauce soja, champignons, carottes, chou et piment / Spicy vegetable broth with soft tofu, egg drop, soy sauce, mushrooms, carrots, cabbage and chili pepper



Soupe au poulet et maïs / Chicken and Corn Soup — CA$14.00

Bouillon de poulet fait maison avec poitrine de poulet en tranches, goutte d'ouf, maïs, pois et carottes / Homemade chicken broth with sliced chicken breast, egg drop, corn, peas and carrots

Salades / Salads



Mélange de salades vertes (entrée) / Mixed Green Salads (Starter) — CA$16.00

Laitue Romaine avec un mélange de roquette, radicchio, carottes et vinaigrette balsamique / Romaine lettuce with a mixture of arugula, radicchio, carrots and balsamic vinaigrette



Salade aux canneberges / Cranberry Salad — CA$28.00

Salade verte mixte aux poivrons, avocat, carottes, germes de soja, pecanes sucrées, canneberges séchées et vinaigrette balsamique / Mixed green salad with peppers, avocado, carrots, bean sprouts, sweet pecans, dried cranberries and balsamic vinaigrette



Salade César au poulet / Caesar Salad with Chicken — CA$39.00

Laitue Romaine, poulet grillé, croûtons à l'ail et vinaigrette César / Romaine lettuce, grilled chicken, garlic croutons and Caesar dressing

Menu Chops 2020 Restobar



Salade de poulet teriyaki / Teriyaki Chicken Salad

CA$42.00

Laitue Romaine, poulet grillé à la sauce teriyaki, germes de soja, légumes, nouilles croustillantes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce, grilled chicken with teriyaki sauce, bean sprouts, vegetables, crispy noodles and Asian vinaigrette



Salade de saumon teriyaki / Teriyaki Salmon Salad

CA$40.00

Laitue Romaine; saumon grillé à la sauce teriyaki, germes de soja, légumes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce; grilled salmon with teriyaki sauce, bean sprouts, vegetables and Asian vinaigrette



Salade de poulet habanero / Habanero Chicken Salad

CA$42.00

Laitue Romaine, poulet grillé, oignons caramélisés, champignons sautés, piments rouges, croûtons et vinaigrette balsamique / Romaine lettuce, grilled chicken, caramelized onions, sautéed mushrooms, red peppers, croutons and balsamic vinaigrette



Salade de thon Ahi / Ahi Tuna Salad

CA$55.00

Thon de qualité sushi servi avec laitue Romaine, germes de soja, légumes, nouilles croustillantes avec une vinaigrette asiatique et sauce tempura / Sushi quality tuna served with Romaine lettuce, bean sprouts, vegetables, crispy noodles with Asian vinaigrette and tempura sauce



Salade de steak / Steak Salad

CA$75.00

Laitue Romaine, onglet de bouf a la sauce teriyaki, germes de soja, légumes assortis, nouilles croustillantes avec vinaigrette asiatique / Romaine lettuce, beef steak with teriyaki sauce, bean sprouts, assorted vegetables, crispy noodles with Asian vinaigrette



Salade César (entrée) / Caesar Salad (Starter)

CA$15.00

Coeurs de laitue romaine avec croûtons à l'ail et vinaigrette César / Romaine lettuce hearts with garlic croutons and Caesar dressing



Salade asiatique (entrée) / Asian Salad (Starter)

CA$16.00

Laitue Romaine aux germes de soja, poivrons, carottes, nouilles croustillantes et vinaigrette asiatique / Romaine lettuce with bean sprouts, peppers, carrots, crispy noodles and Asian vinaigrette

Burgers / Burgers



Chops Burger au poulet / Chicken Burger Chops

CA$42.00

Poitrine de poulet grillée, pastrami, laitue, tomates, oignons, mayo BBQ et sauce BBQ servi avec des frites ou salade verte ou salade César / Grilled chicken breast, pastrami, lettuce, tomatoes, onions, BBQ mayo and BBQ sauce served with fries or green salad or Caesar salad

Menu Chops 2020 Restobar



Chops burger deluxe / Chops Burger Deluxe — CA$49.00

Hamburger de bouf, pastrami, laitue, tomates, oignons, mayo BBQ et sauce BBQ servi avec des frites ou salade verte mixte ou salade césar / Beef hamburger, pastrami, lettuce, tomatoes, onions, BBQ mayo and BBQ sauce served with fries or mixed green salad or Caesar salad

Grillades / From the Grill



Bar du chili rôti / Sea Bass — CA$95.00

Bar du chili rôti avec la sauce gaspacho poivrons / Roasted chili sea bass with pepper gazpacho sauce



Poulet Parguiot / Chicken Parguit — CA$48.00

Cuisses de poulet desossées grillées avec oignons frits / Grilled boneless chicken thighs with fried onions



Steak de côte grillé / Grilled Rib Steak — CA$82.00

Steak de côte grillé, assaisonné de marinade sèche de Szechuan servi avec une sauce au poivre / Grilled short rib steak, seasoned with Szechuan dry marinade served with pepper sauce



Steak des dames / Ladies Steak — CA$105.00

Faux-filet de centre grillé avec marinade sèche de la Louisiane servi avec une sauce au poivre / Grilled center sirloin with Louisiana dry marinade served with pepper sauce



Tournedos en croûte de poivre / Tournedos in a Pepper Crust — CA$105.00

Faux-filet de centre grillé avec croute de grains de poivre servi avec une sauce au poivre / Grilled center sirloin with peppercorn crust served with pepper sauce



Steak à la sauce coréenne / Steak with Korean Sauce — CA$115.00

Steak surprise tranché nappé à la sauce BBQ Korean / Surprise sliced steak topped with Korean BBQ sauce



Steak sauce à l'ail / Steak with Garlic Sauce — CA$105.00

Steak de faux-filet grillé recouvert d'une sauce aux champignons ails rotis / Grilled rib-eye steak covered in a roasted garlic mushroom sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Côtes levées de bouf sauce BBQ / Beef Ribs with BBQ Sauce

CA$110.00

Demi-carré de côte de bouf mijoté et enrobé de la sauce BBQ Chops / Half rack of slow-cooked prime rib coated with Chops BBQ sauce



Steak Cowboy / Cowboy Steak

CA$165.00

Entrecôte de 2 pouces, servie avec sauce au poivre / 2-inch ribeye steak, served with pepper sauce



Steak Delmonico / Delmonico Steak

CA$175.00

Steak XL de faux-filet grille servi avec une sauce au poivre / XL grilled sirloin steak served with pepper sauce



Entrecôte avec os à moelle / Entrecôte with Bone Marrow

CA$195.00

Côte de bouf grillée avec os a moelle rôtie servi avec une sauce au poivre / Grilled prime rib with roasted bone marrow served with pepper sauce



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops

CA$155.00

Côtelettes d'agneau grillées, servies avec mayonnaise épicée à la menthe / Grilled lamb chops, served with spicy mint mayonnaise



Steak tomahawk / Tomahawk Steak

CA$269.00

Entrecôte de 3 pouces, agée servie avec sauce au poivre / 3-inch entrecote, aged served with pepper sauce



Saumon grillé / Grilled Salmon

CA$48.00

Filet de saumon grillé servi avec sauce aux échalottes / Grilled salmon fillet served with shallot sauce



Steak de thon / Tuna Steak

CA$70.00

Steak de thon grillé, trancher et mariné servi avec sauce tempura / Grilled tuna steak, sliced and marinated served with tempura sauce

Menu Chops 2020 Restobar

Plats Principaux Asiatiques / Asian Main Dishes



Tofu pad thaï / Tofu Pad Thai

CA$35.00

Nouilles de riz, tofu, légumes assortis, oufs, oignons avec citron vert et arachides de côté / Rice noodles, tofu, assorted vegetables, eggs, onions with lime and peanuts on the side



Riz frit / Fried Rice

CA$30.00

Riz frit, légumes assortis, oeufs, oignons, échalotes avec sauce soja / Fried rice, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Poulet kung pao à l'arachide / Peanut Kung Pao Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet tranchée, riz blanc, légumes assortis, oignons, arachides grillées avec sauce épicée Kung Pao / Sliced chicken breast, white rice, assorted vegetables, onions, roasted peanuts with spicy Kung Pao sauce



Poulet lo mein / Chicken Lo Mein

CA$38.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, nouilles lomein et sauce brune / Sliced chicken breast, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, lo mein noodles and brown sauce



Nouilles cantonaises sautées au poulet / Cantonese Fried Noodles with Chicken

CA$40.00

Nouilles aux oeufs croustillantes, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons avec sauce brune / Crispy egg noodles, sliced chicken breast, assorted vegetables, onions with brown sauce



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA$38.00

Riz frit, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oeufs, oignons, échalottes avec sauce soja / Fried rice, sliced chicken breast, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Poulet aigre-doux / Sweet and Sour Chicken

CA$44.00

Poitrine de poulet, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce à l'ananas / Chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with pineapple sauce



Nouilles grillées au poulet / Grilled Chicken Noodles

CA$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons servis sur un lit de nouilles croustillantes / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions served on a bed of crispy noodles

Menu Chops 2020 Restobar



Poulet au gingembre / Ginger Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce au gingembre le tout dans un nid de taro / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with ginger sauce all in a taro nest



Poulet Général Tao / General Tao Chicken

CA$44.00

Poitrine de poulet croustillants, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce Général Tao / Crispy chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with General Tao sauce



Poulet aux sésames / Sesame Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet, graines de sésame grillées, riz blanc avec sauce caramélisée / Chicken breast, toasted sesame seeds, white rice with caramelized sauce



Poulet thaïlandais / Thai Chicken

CA$42.00

Poitrine de poulet, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc avec sauce thaïlandaise au poivre noir / Chicken breast, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice with Thai black pepper sauce



Poulet Malaisien / Malaysian Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce au cari et à la noix de coco / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, white rice with curry and coconut sauce



Riz frit au bouf / Beef Fried Rice

CA$42.00

Riz frit ,bouf tranchée, oufs, légumes assortis, oignons et échalotes avec sauce soya / Fried rice, sliced beef, eggs, assorted vegetables, onions and shallots with soy sauce



Bouf Lo Mein / Beef Lo Mein

CA$42.00

Poitrine de bouf tranchée, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons et nouilles lomein avec sauce brune / Sliced beef brisket, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions and lomein noodles with brown sauce



Poulet portobello / Portobello Chicken

CA$42.00

Poitrine de poulet grillé, champignons portobello, oignons, carottes, riz blanc avec sauce brune / Grilled chicken breast, portobello mushrooms, onions, carrots, white rice with brown sauce



Bouf General Tao / General Tao Beef

CA$55.00

Tranches de bouf croustillantes, légumes assortis, riz blanc, nouilles de riz croustillantes et oignons avec sauce General Tao / Crispy slices of beef, assorted vegetables, white rice, crispy rice noodles and onions with General Tao sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Nouilles grillées au bouf / Grilled Beef Noodles

CA$50.00

Tranches de bouf avec légumes assortis, germes de soja, oignons sur un lit de nouilles croustillantes avec sauce brune / Sliced beef with assorted vegetables, bean sprouts, onions on a bed of crispy noodles with brown sauce



Bouf à l'orange / Orange Beef

CA$55.00

Tranches de bouf croustillantes, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce à l'orange / Crispy slices of beef, assorted vegetables, onions, white rice with orange sauce



Poulet fou / Crazy Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oignons, noix de cajou grillées, riz blanc avec sauce brune / Sliced chicken breast, assorted vegetables, onions, roasted cashews, white rice with brown sauce



Poulet teriyaki / Teriyaki Chicken

CA$40.00

Poitrine de poulet grillée tranchée, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc avec sauce teriyaki / Sliced grilled chicken breast, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice with teriyaki sauce



Morceaux de poulet croustillants / Crispy Chicken Pieces

CA$40.00

Lanières de poitrine de poulet croustillantes, graines de sésame, échalotes, carottes, riz blanc avec sauce caramélisée / Crispy chicken breast strips, sesame seeds, shallots, carrots, white rice with caramelized sauce



Poulet Pad Thaï / Chicken Pad Thai

CA$45.00

Poitrine de poulet tranchée, tofu, nouilles de riz, légumes assortis, oufs, oignons avec citron vert et arachides de côté / Sliced chicken breast, tofu, rice noodles, assorted vegetables, eggs, onions with lime and peanuts aside



Bouf aux sésames / Beef with Sesame

CA$55.00

Lanières de bouf caramélisées, légumes assortis, oignons, riz blanc et graines de sésame garni d'une sauce caramélisée / Caramelized beef strips, assorted vegetables, onions, white rice and sesame seeds topped with a caramelized sauce



Bouf teriyaki / Beef Teriyaki

CA$55.00

Tendres lanières de bouf, légumes assortis, oignons, riz blanc, graines de sésame avec sauce terriyaki / Tender strips of beef, assorted vegetables, onions, white rice, sesame seeds with terriyaki sauce



Morceaux de bouf croustillants / Crispy Pieces of Beef

CA$55.00

Tendres lanières de bouf, graines de sésame, échalotes, carottes, nouilles de riz croustillantes, riz blanc avec sauce caramélisée / Tender strips of beef, sesame seeds, shallots, carrots, crispy rice noodles, white rice with caramelized sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Bouf miso / Miso Beef

CA$55.00

Tendres lanières de bouf croustillantes, oignons, carottes, poivrons, riz blanc avec sauce miso à l'ail / Tender crispy beef strips, onions, carrots, peppers, white rice with garlic miso sauce



Steak au poivre noir / Black Pepper Steak

CA$79.00

Tendres morceaux de bifteck, légumes assortis, riz blanc, oignons avec sauce au poivre noir / Tender pieces of steak, assorted vegetables, white rice, onions with black pepper sauce



Steak Thaïlandais / Thai Steak

CA$79.00

Tendres morceaux de bouf, légumes assortis, oignons, graines de sésame, riz blanc, chips de taro avec sauce thaïe / Tender pieces of beef, assorted vegetables, onions, sesame seeds, white rice, taro chips with Thai sauce



Steak Portobello / Portobello Steak

CA$79.00

Tranches de bifteck, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce Portobello / Sliced steak, assorted vegetables, onions, white rice with Portobello sauce



Bouf Szechwan / Szechwan Beef

CA$55.00

Languettes de bouf attendries, légumes assortis, oignons, riz blanc avec sauce brune / Tenderized beef strips, assorted vegetables, onions, white rice with brown sauce



Lo mein végétarien / Lo Mein Vegetarian

CA$30.00

Nouilles lomein, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, avec sauce brune / Lomein noodles, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, with brown sauce



Riz frit cantonais / Cantonese Fried Rice

CA$32.00

Riz frit, oufs, oignons, échalotes et légumes assortis / Fried rice, eggs, onions, shallots and assorted vegetables

Pâtes / Pasta



Linguine poulet grillé / Grilled Chicken Linguine

CA$45.00

Poulet grillé tranchée, champignons sautés, échalotes, tomates, ail, basilic et pâtes linguine / Sliced grilled chicken, sautéed mushrooms, shallots, tomatoes, garlic, basil and linguine pasta

Menu Chops 2020 Restobar



Linguine aux champignons / Linguine with Mushrooms — CA$38.00

Champignons sautés, tomates, échalotes, ail, basilic et pâtes linguine / Sautéed mushrooms, tomatoes, shallots, garlic, basil and linguine pasta



Linguine bolognaise / Linguine Bolognese — CA$45.00

Pates linguine, sauce tomate faite maison avec de la viande d'entrecôte / Linguine pasta, homemade tomato sauce with entrecôte meat

Les a Côtés / Sides



Pommes de terre rôties / Roasted Potatoes — CA$12.00

Pommes de terre rôties / Roasted Potatoes



Légumes sautées / Sauteed Veggies — CA$15.00

Légumes sautées / Sauteed Veggies



Purée de pommes de terre à l'ail / Garlic Mashed Potatoes — CA$12.00

Purée de pommes de terre à l'ail / Garlic Mashed Potatoes



Champignons sautés / Sautéed Mushrooms — CA$14.00

Champignons sautés / Sautéed Mushrooms



Frites de patates douces / Sweet Potato Fries — CA$15.00

Frites de patates douces / Sweet Potato Fries



Riz frit aux légumes / Vegetable Fried Rice — CA$15.00

Riz frit, légumes assortis, oufs, oignons, échalotes avec sauce soja / Fried rice, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Lo mein végétarien / Vegetarian Lo Mein

CA$15.00

Nouilles lomein, légumes assortis, germes de soja, échalotes, oignons, avec sauce brune / Lo mein noodles, assorted vegetables, bean sprouts, shallots, onions, with brown sauce



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA$19.00

Riz frit, poitrine de poulet tranchée, légumes assortis, oufs, oignons, échalottes avec sauce soja / Fried rice, sliced chicken breast, assorted vegetables, eggs, onions, shallots with soy sauce



Os à moelle rôtis / Roasted Marrow Bones

CA$45.00

Os à moelle rôtis / Roasted Marrow Bones



Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice

CA$5.00

Riz blanc à la vapeur / Steamed White Rice



Frites / Side Fries

CA$12.00

Frites / Side Fries



Oignons croustillants / Crispy Onions

CA$12.00

Oignons croustillants / Crispy Onions

Sushi Menu / Sushi Menu



Salade special Chops / Special Chops Salad

CA$45.00

Roquette, thon et saumon saisi, échalotes, avocat, assaisonneé avec la sauce ponzu et mayo wasabi / Arugula, tuna and seared salmon, shallots, avocado, seasoned with ponzu sauce and wasabi mayo



Salade kani / Kani Salad

CA$22.00

Simili crabe, concombre, avocat, riz croustillant et mayonnaise épicée / Simulated crab, cucumber, avocado, crispy rice and spicy mayonnaise

Menu Chops 2020 Restobar



Bol de poké thon / Tuna Poke Bowl

CA$45.00

Thon, riz, salade wakame, salade simili crabe, avocat, edamame et concombre assaisonné de mayo épicée, sauce douce et graines de sésame / Tuna, rice, wakame salad, imitation crab salad, avocado, edamame and cucumber seasoned with spicy mayo, sweet sauce and sesame seeds

Bol de poké saumon / Salmon Poke Bowl

CA$38.00

Saumon, riz, salade wakame, salade simili crabe, avocat, edamame et concombre assaisonné de mayo épicée, sauce douce et graines de sésame / Salmon, rice, wakame salad, imitation crab salad, avocado, edamame and cucumber seasoned with spicy mayo, sweet sauce and sesame seeds



Hamachi jalapeño / Hamachi Jalapeño

CA$38.00

Hamachi, sauce ponzu et jalapeño / Hamachi, ponzu sauce and jalapeño

Rouleau de Saumon Croustillant / Crunchy Salmon Roll

CA$25.00

Feuille de soja, riz,. Saumon épicé, Tempura , avocat, concombre, garni de saumon saisi, sauce chops, sauce douce, et onions croustillants. / Soya paper, rice, spicy salmon, Tempura, avocado, cucumber, topped wotj seared salmon, Chops sauce, sweet sauce and crispy onions.



Carpaccio de saumon / Salmon Carpaccio

CA$38.00

Saumon de qualité sushi tranché finement avec câpres, citron, huile d'olive et roquette / Thinly sliced sushi grade salmon with capers, lemon, olive oil and arugula



Chops tartare de thon / Chops Tuna Tartare

CA$30.00

Thon finement coupé, assaisonnement maison, sauce piquante et sauce ponzu sur un lit d'avocat / Finely cut tuna, house seasoning, hot sauce and ponzu sauce on a bed of avocado

Saumon tataki / Salmon Tataki

CA$35.00

Saumon saisi, sauce ponzu, huile d'olive et graines de sésame garnie de legumes / Seared salmon, ponzu sauce, olive oil and sesame seeds garnished with vegetables



Thon tataki / Tuna Tataki

CA$42.00

Thon saisi et sauce ponzu garni avec des légumes / Seared tuna and ponzu sauce garnished with vegetables



Trésor de la mer / Treasure of the Sea

CA$65.00

Assiette de sashimi / Sashimi plate

Menu Chops 2020 Restobar



Rouleau mince / Slim Roll

CA$22.00

Feuille de soja, thon, saumon, tempura, simili crabe, avocat servi avec sauce Chops / Soy leaf, tuna, salmon, tempura, imitation crab, avocado served with Chops sauce



Rouleau Hamachi Spécial / Hamachi Special Roll

CA$28.00

Feuille de soja, riz,.Hamachi, jalapeños, avocat, onion vert frit, mayonnaise épicée, sauce sucrée, oignons frits, tempura, oignons verts, tobiko. / Soya paper, rice, Hamachi, jalapenos, avocado, fried scallion, spicy mayo, sweet sauce, fried onion, tempura, green onions, tobiko.

Tartare de saumon / Salmon Tartare

CA$35.00

Saumon finement coupé, avocat, poivre, sauce piquante, sel, mayonnaise et sauce ponzu avec chips de patates douces / Thinly cut salmon, avocado, pepper, hot sauce, salt, mayonnaise and ponzu sauce with sweet potato chips



Tartare de thon / Tuna Tartar

CA$38.00

Thon finement coupé, avocat, poivre, sauce piquante, sel, mayonnaise et sauce ponzu avec chips de patates douces / Thinly cut tuna, avocado, pepper, hot sauce, salt, mayonnaise and ponzu sauce with sweet potato chips



Rouleau latino / Latino Roll

CA$28.00

Nori, riz, avocat, concombre, jalapeño, coriande, thon, garni de thon, mayo épicée, citron et sauce douce / Nori, rice, avocado, cucumber, jalapeño, cilantro, tuna, topped with tuna, spicy mayo, lemon and sweet sauce



Rouleau fantaisie / Fancy Roll

CA$28.00

Nori, riz, thon, simili crabe et avocat, garni de thon épicé, saumon,tempura, simili crabe et oignons croustillants / Nori, rice, tuna, imitation crab and avocado, garnished with spicy tuna, salmon, tempura, imitation crab and crispy onions



Rouleau Arc-en-ciel / Rainbow Roll

CA$30.00

Feuille de riz, riz, thon et saumon épicé, avocat, simili crabe, garni de saumon, thon, oignons croustillants servi avec la sauce Chops / Rice paper, rice, tuna and spicy salmon, avocado, imitation crab, garnished with salmon, tuna, crispy onions served with Chops sauce



Rouleau Tuna Tartar / Tuna Tartar Roll

CA$28.00

Nori, riz, Tartare de thon, avocat, onion vert, mayonnaise épicée, tobiko. / Nori, rice, Tuna tartar, avocado, scallion, spicy mayo, tobiko.

Menu Chops 2020 Restobar



Rouleau spécial jalapeño / Special Jalapeño Roll

CA$30.00

Feuille de soja, riz, saumon, thon, avocat, jalapeño, riz croustillant et gingembre garni avec saumon, thon, mayo épicée, sauce douce et oignons croustillants / Soy leaf, rice, salmon, tuna, avocado, jalapeño, crispy rice and ginger garnished with salmon, tuna, spicy mayo, sweet sauce and crispy onions

Hot Tuna Roll / Hot Tuna Roll

CA$30.00

Nori, saumon et thon coupés, avocat, riz croustillant, mayo épicée, sauce piquante, garnie de thon saisi, échalote et sauce Chops / Nori, cut salmon and tuna, avocado, crispy rice, spicy mayo, hot sauce, topped with seared tuna, shallot and Chops sauce



Carpaccio de thon / Tuna Carpaccio

CA$48.00

Thon de qualité sushi finement tranché avec câpres, citron, huile d'olive et roquette / Thinly sliced sushi grade tuna with capers, lemon, olive oil and arugula



Maki Boston / Boston Maki

CA$15.00

Simili crevettes, avocat, concombre, laitue, nori, riz et mayonnaise / Mock shrimp, avocado, cucumber, lettuce, nori, rice and mayonnaise



Maki Californie / California Maki

CA$15.00

Simili crabe, avocat, concombre, nori, riz et graines de sésame / Simulated crab, avocado, cucumber, nori, rice and sesame seeds



Maki Geisha / Geisha Maki

CA$20.00

Tempura de simili crevettes, nori, riz et mayonnaise épicée garni d'avocat / Tempura of imitation shrimp, nori, rice and spicy mayonnaise garnished with avocado



Maki Samurai / Samurai Maki

CA$18.00

Tempura de simili crabe, avocat, nori et riz garni de lanières de simili crabe et avocat / Tempura of imitation shrimp, nori, rice and spicy mayonnaise garnished with avocado



Maki sensation / Sensation Maki

CA$20.00

Saumon cuit, avocat, concombre, nori et riz garni de masago / Cooked salmon, avocado, cucumber, nori and rice topped with masago



Maki Tarantula / Tarantula Maki

CA$25.00

Saumon cuit, avocat, nori et riz, garni de poisson blanc, panure légère et sauce douce / Cooked salmon, avocado, nori and rice, garnished with white fish, light breading and mild sauce

Menu Chops 2020 Restobar



Maki Oeil du dragon / Eye of the Dragon Maki

CA$25.00

Saumon cuit, asperges, panure légère, nori, riz et sauce douce / Cooked salmon, asparagus, light breading, nori, rice and sweet sauce



Maki Special du chef / Chef's Special Maki

CA$30.00

Thon cuit, avocat, nori, riz, panure légère et sauce douce / Cooked tuna, avocado, nori, rice, light breading and sweet sauce



Maki Lolli Chops / Lolli Chops Maki

CA$20.00

Simili crabe, asperges, nori, riz panure légère, avec mayonnaise épicée / Imitation crab, asparagus, nori, lightly breaded rice, with spicy mayonnaise



Maki Lolli Chops spéciale / Special Lolli Chops Maki

CA$25.00

Saumon cuit, asperges, nori, riz, panure légère avec mayonnaise épicée et sauce douce de coté / Cooked salmon, asparagus, nori, rice, light breading with spicy mayonnaise and sweet sauce on the side



Maki Tempura magique / Magic Tempura Maki

CA$28.00

Thon et saumon crus, poisson blanc, avocat, nori, riz et mayonnaise épicée, avec nouilles de riz frites et sauce douce, pané / Raw tuna and salmon, white fish, avocado, nori, rice and spicy mayonnaise, with fried rice noodles and sweet sauce, breaded



Maki Shogun / Shogun Maki

CA$25.00

Thon et saumon crus, simili crabe, asperges, nori, riz et masago avec sauce aux champignons, frit / Raw tuna and salmon, imitation crab, asparagus, nori, rice and masago with mushroom sauce, fried



Maki Alaska / Alaska Maki

CA$18.00

Nori, riz, saumon, concombre, avocat et graines de sésame / Nori, rice, salmon, cucumber, avocado and sesame seeds



Maki Kamikaze saumon / Kamikaze Salmon Maki

CA$20.00

Nori, riz, saumon, avocat, concombre, tempura et mayo épicée / Nori, rice, salmon, avocado, cucumber, tempura and spicy mayo



Maki Kamikaze thon / Kamikaze Tuna Maki

CA$25.00

Thon, avocat, concombre, tempura et mayonnaise épicée / Tuna, avocado, cucumber, tempura and spicy mayonnaise

Menu Chops 2020 Restobar

Maki Orange Alaska / Orange Alaska Maki

CA$22.00

Nori, riz, saumon, avocat, concombre garni de saumon / Nori, rice, salmon, avocado, cucumber garnished with salmon



Maki Dynamite / Dynamite Maki

CA$22.00

Nori, riz, thon épicé, tempura et avocat garni de masago / Nori, rice, spicy tuna, tempura and avocado topped with masago



Rouleau concombre super / Super Cucumber Roll

CA$25.00

Saumon, simili crabe, avocat, enroulés de concombre avec sauce ponzu / Salmon, imitation crab, avocado, cucumber wraps with ponzu sauce

Maki B-51 / B-51 Maki

CA$20.00

Nori, riz, saumon, avocat, riz croustillant et mayo épicé / Nori, rice, salmon, avocado, crispy rice and spicy mayo



Maki B-52 / B-52 Maki

CA$25.00

Nori, riz, thon, avocat, riz croustillant et mayo épicé / Nori, rice, salmon, avocado, crispy rice and spicy mayo



Maki Saumon citron / Lemon Salmon Maki

CA$19.00

Nori, riz, patate douce frite garnie de saumon poêlé et citron mariné / Nori, rice, fried sweet potato garnished with pan-fried salmon and marinated lemon



Rouleau Chops / Roll Chops

CA$25.00

Nori, riz, thon et avocat garni de tempura de légumes, mayo épicée et sauce sucrée / Nori, rice, tuna and avocado topped with vegetable tempura, spicy mayo and sweet sauce



Maki Dynamite spécial / Special Dynamite Maki

CA$25.00

Nori, riz et dynamite garni d'avocat, de mayo épicée et d'oignons croustillants / Nori, rice and dynamite topped with avocado, spicy mayo and crispy onions



Maki Atomic / Atomic Maki

CA$28.00

Nori, riz, thon épicé et tempura garni de thon poêlé et de poivre / Nori, rice, spicy tuna and tempura topped with seared tuna and pepper

Menu Chops 2020 Restobar



Maki Lychee magique / Magic Lychee Maki

CA$28.00

Nori, riz, thon épicé, tempura, avocat, concombre garni de thon et de litchi /
Nori, rice, spicy tuna, tempura, avocado, cucumber garnished with tuna and lychee



Maki Killer bee / Killer Bee Maki

CA$25.00

Nori, riz, saumon, faux crabe, concombre, avocat, laitue et masago garni de saumon, oignon croustillant, mayo au wasabi et miel / Nori, rice, salmon, fake crab, cucumber, avocado, lettuce and masago topped with salmon, crispy onion, wasabi mayo and honey



Maki Baccarat / Baccarat Maki

CA$28.00

Nori, riz, saumon, faux crabe, avocat, concombre, laitue et oignons croustillants garnis de thon poêlé dans un emballage de soja / Nori, rice, salmon, faux crab, avocado, cucumber, lettuce and crispy onions topped with seared tuna in a soy wrap



Maki Pfizer / Pfizer Maki

CA$25.00

Nori, riz, thon, fausses crevettes panées frites, riz croustillant garni de saumon poêle, mayo épicé, sauce sucrée / Nori, rice, tuna, fried breaded faux shrimp, crispy rice garnished with pan-fried salmon, spicy mayo, sweet sauce



Maki Moderna / Moderna Maki

CA$28.00

Nori, riz, saumon épicé, thon épicé, échalottes, avocat garni de saumon, thon, jalapeño, sauce sucrée. mayo épicée / Nori, rice, spicy salmon, spicy tuna, shallots, avocado garnished with salmon, tuna, jalapeño, sweet sauce. spicy mayo



R-Végétarien / R-Vegetarian

CA$15.00

Avocat, concombre, carotte, asperges, laitue et feuille de riz / Avocado, cucumber, carrot, asparagus, lettuce and rice paper



Rouleau roquette / Arugula Roll

CA$25.00

Thon épicé avec concombre en dés, roquette, masago, mayonnaise épicée, tempura et feuille de riz servi avec sauce ponzu / Spicy tuna with diced cucumber, arugula, masago, spicy mayonnaise, tempura and rice paper served with ponzu sauce



R-Sunset / R-Sunset

CA$25.00

Thon épicé, saumon épicé, tempura, simili crabe, avocat, concombre, laitue et feuille de riz / Spicy tuna, spicy salmon, tempura, imitation crab, avocado, cucumber, lettuce and rice paper

Rouleau d'avocat / Avocado Roll

CA$10.00

Nori, riz et avocat / Nori, rice and avocado

Menu Chops 2020 Restobar

Rouleau de concombre / Cucumber Roll — CA$8.00

Nori, riz et concombre / Nori, rice and cucumber

Rouleau d'avocat et de concombre / Avocado and Cucumber Roll — CA$12.00

Nori, riz, avocat et concombre / Nori, rice, avocado and cucumber



Rouleau d'oignons croustillants / Crispy Onions Roll — CA$15.00

Nori, riz, oignons caramélisés et tempura garni d'avocat et d'oignons croustillants / Nori, rice, caramelized onions and tempura topped with avocado and crispy onions



Rouleau d'Eden / Eden Roll — CA$18.00

Nori, riz, avocat, asperges garni de tempura de légumes, mayo épicée et sauce sucrée / Nori, rice, avocado, asparagus topped with vegetable tempura, spicy mayo and sweet sauce



B-Végétarien / B-Vegetarian — CA$15.00

Nori, riz, avocat, concombre, asperges, riz croustillant et mayonnaise ??picée / Nori, rice, avocado, cucumber, asparagus, crispy rice and spicy mayonnaise



R-Végétarien / R-Vegetarian — CA$15.00

Avocat, concombre, carotte, asperges, laitue et feuille de riz / Avocado, cucumber, carrot, asparagus, lettuce and rice paper



Rouleau de satsuma / Satsuma Roll — CA$15.00

Nori, riz, patate douce frite, avocat et graines de sésame / Nori, rice, fried sweet potato, avocado and sesame seeds



Rouleau golden végétarien / Vegetarian Golden Roll — CA$15.00

Nori, riz, poivron, avocat, concombre, carotte, avocat et graines de sésame / Nori, rice, pepper, avocado, cucumber, carrot, avocado and sesame seeds

Hosomaki queue jaune / Yellow Tail Hosomaki — CA$18.00

Nori, riz et queue jaune / Nori, rice and yellowtail

Menu Chops 2020 Restobar

Hosomaki au saumon / Salmon Hosomaki — CA$15.00

Nori, riz et saumon / Nori, rice and salmon

Hosomaki au thon / Tuna Hosomaki — CA$18.00

Nori, riz et thon / Nori, rice and tuna

Hosomaki queue jaune épicée / Spicy Yellow Tail Hosomaki — CA$18.00

Nori, riz, queue jaune épicé, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy yellow tail, tempura and spicy mayo

Hosomaki saumon épicé / Spicy Salmon Hosomaki — CA$15.00

Nori, riz, saumon épicé, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy salmon, tempura and spicy mayo

Hosomaki thon épicé / Spicy Tuna Hosomaki — CA$18.00

Nori, riz, thon épicé, tempura et mayo épicée / Nori, rice, spicy tuna, tempura and spicy mayo

Nigiri masago / Masago Nigiri — CA$15.00

Nori, riz et oufs de poisson / Nori, rice and fish roe

Nigiri au saumon / Salmon Nigiri — CA$15.00

Saumon et riz / Salmon and rice

Nigiri au thon / Tuna Nigiri — CA$17.00

Thon et riz / Tuna and rice

Nigiri hamachi / Hamachi Nigiri — CA$17.00

Queue jaune et riz / Yellow tail and rice

Menu Chops 2020 Restobar

Sashimi masago / Masago Sashimi — CA$15.00
Oufs de poisson et concombre / Fish roe and cucumber

Sashimi de thon / Tuna Sashimi — CA$17.00
Thon / Tuna

Sashimi hamachi / Hamachi Sashimi — CA$17.00
Queue jaune / Yellow tail

Sashimi saumon / Salmon Sashimi — CA$15.00
Saumon / Salmon



Edamame / Edamame — CA$10.00
Fèves de soja et sel rose de l'Himalaya / Soy beans and Himalayan pink salt



Salade wakame / Wakame salad — CA$20.00
Salade d'algues / Seaweed salad

Desserts / Desserts



Crème brulée / Creme Brulee — CA$18.00
Smooth custard topped with a caramelized sugar crust, garnished with powdered sugar, fresh blueberries, and a mint leaf.



Fondant au chocolat / Chocolate Fondant — CA$19.00
Fondant au chocolat servit avec crème glacer a la vanille / Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Menu Chops 2020 Restobar



Gâteau à la praline glacée et croustillant / Frozen and Crispy Praline Cake
CA$18.00

Rich praline cake with a crunchy base, topped with caramelized nuts and a drizzle of chocolate.



Lave Pralinée / Praline Lava
CA$22.00

Rich praline-infused lava cake with a crunchy base, topped with chocolate drizzle and garnished with fresh mint and sliced strawberries.



Tarte à la noix de coco surgelée / Frozen Coconut Pie
CA$18.00

Creamy coconut filling with a crumbly graham cracker crust, topped with a dusting of shredded coconut.



Crème glacée Halva / Halva Ice Cream
CA$18.00

Creamy ice cream topped with crumbled halva, offering a delightful blend of sweet and nutty flavors.



Sorbet assortis / Assorted Sorbets
CA$17.00

Sorbet assortis,mangue,fraise et citron / Assorted sorbet, mango, strawberry and lemon



Citron meringué glacé / Iced Lemon Meringue
CA$18.00

Creamy lemon filling topped with a fluffy meringue, garnished with fresh strawberries and a mint leaf.

Boissons / Drinks



Coke diète / Diet Coke
CA$5.00

A carbonated, low-calorie cola offering a light and crisp taste with a hint of caramel.



Sprite / Sprite
CA$5.00

A refreshing lemon-lime soda with a crisp, clean taste.

Menu Chops 2020 Restobar



Sprite zéro / Sprite Zero

CA$5.00

Zero-sugar lemon-lime soda offering a crisp, refreshing taste.



Ginger Ale / Ginger Ale

CA$5.00

Refreshingly carbonated ginger ale with a crisp, zesty ginger flavor.

Jus orange / Orange Juice

CA$7.00

Freshly squeezed oranges create this refreshing and revitalizing beverage.

Jus canneberge / Cranberry Juice

CA$7.00

A beverage made from the pressing of cranberries, typically served as a refreshing drink.

Thé glacé / Iced Tea

CA$7.00

A chilled beverage made from brewed tea, typically served over ice for a refreshing experience.

Jus tomate / Tomato Juice

CA$7.00

A beverage prepared from pureed tomatoes, offering a simple and refreshing taste.

San Pellegrino / San Pellegrino

CA$9.00

San Pellegrino sparkling water is naturally carbonated, offering a crisp and clean taste with subtle mineral hints, ideal for refreshing hydration.

Evian / Evian

CA$9.00

Eau mineral / Bottled water



Coca-Cola / Coca-Cola

CA$5.00

Carbonated soft drink with a classic cola flavor.

Menu Chops 2020 Restobar



Coke zéro / Coke Zero

CA$5.00

Sugar-free cola with zero calories.

Sans Alcool / Non-Alcohol Cocktails

Virgin frozen limonana / Virgin Frozen Limonana

CA$16.00

Limonade, menthe fraiche, sirop de vanilla / Lemonade, fresh mint, vanilla syrup

Virgin pina colada / Virgin Pina Colada

CA$16.00

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de coco / Pineapple juice, coconut puree, coconut syrup

Virgin gossip / Virgin Gossip

CA$16.00

Sirop de fraise, sirop de vanille, purée de fraise, jus d'ananas / Strawberry syrup, vanilla syrup, strawberry puree, pineapple juice

Virgin mule / Virgin Mule

CA$16.00

Ginger ale, menthe, concombre, jus de lime / Ginger ale, mint, cucumber, lime juice

Virgin jet fresh / Virgin Jet Fresh

CA$16.00

Purée de mangue, purée fruits de la passion, jus d'orange / Mango puree, passion fruit puree, orange juice

Virgin flash / Virgin Flash

CA$16.00

Lait de soja, café, sirop de noisette / Soy milk, coffee, hazelnut syrup

Virgin Moses / Virgin Moses

CA$16.00

Purée de fraises, purée de pêches, purée de fruits de la passion / Strawberry puree, peach puree, passion fruit puree

Menu Chops 2020 Restobar

Virgin Miami Vice / Virgin Miami Vice

CA$18.00

Pina colada layered with strawberry puree / Pina colada layered with strawberry puree

Virgin Smoothies / Virgin Smoothies

CA$16.00

Strawberry, mango, peach, passion fruit, or lychee.