Menu

Eggstatic Montreal

9274 5827 Quebec Inc, 100 Rue Peel, Montréal, QC H3C 0L8, Canada | (514) 409-9292

Most Ordered



Steak et ouf Eggstatic / Eggstatic Steak and Egg

CA$29.00

Entrecôte tranchée, champignons, oignons et poivrons rouges sautés. Servie avec deux oufs au plat, pommes de terre maison, sauce aux champignons, tomates cerises et pain à l'ail. / Sliced sirloin steak, sauteed mushrooms, onions, and red peppers. Served with two sunny side up eggs, homestyle potato, mushroom gravy, cherry tomatoes and garlic bread.



Shakshuka

CA$26.00

Petit-déjeuner du Moyen-Orient par excellence. Notre sauce tomate onctueuse signature, poivrons sautés, ail, persil, coriandre, piment jalapeño et feta. Le tout garni de deux oufs pochés. Servi avec du pain pita frais. / Favourite middle eastern breakfast. Our signature rich tomato sauce, sautéed peppers, garlic, parsley, cilantro, jalapeno, and feta cheese. Topped with two poached eggs. Served with freshly baked pita bread.



Assiette mazza / Mazza Plate

CA$13.00

Houmous, salade de labneh aux olives et muhammara. Servi avec du pain pita fraîchement cuit. / Hummus, labneh with olives salad, and muhamara. Served with freshly baked pita bread.



Fahsa

CA$29.00

Plat préféré du chef. Sauce tomate crémeuse, bouf braisé fumé effiloché, sauce à la coriandre et oignon vert. Servi avec du pain pita frais. / Chefs favourite dish. Creamy tomato sauce, pulled smoked chuck beef, coriander sauce, and a green onion. Served with freshly baked pita bread.



Omelette au bouf effiloché et aux champignons / Pulled Beef and Mushrooms Om

CA$28.00

Bouf effiloché fumé, oignons caramélisés, champignons, sauce cheddar, le tout mélangé à notre préparation pour omelette maison. Servi avec des frites ondulées et une salade maison. / Smoked chuck pulled beef, caramelized onions, mushrooms, cheddar sauce, all united in our signature omelette mix. Served with curly fries and house salad.



La tomate Eggstatic / The Eggstatic Tomato Jacket

CA$27.00

Oufs brouillés, cheddar, oignons caramélisés et mozzarella. Le tout est enveloppé dans une tomate spécialement sculptée, puis cuit à la perfection. Servi sur un lit de champignons crémeux et d'épinards. Accompagné de frites ondulées. / Scrambled eggs, cheddar cheese, caramelized onions, and mozzarella. All captured inside the belly of a specially carved tomato before being baked to perfection. Served on a skillet of creamy mushroom and spinach. Served with curly fries.

Menu Eggstatic Montreal



Poulet croustillant bénédictine / Crispy Chicken Benedict — CA$27.00

Poulet frit succulent sur un muffin anglais, mayonnaise chipotle, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre rissolées, tomates cerises et raisins. / Succulent fried chicken on top of an english muffin, chipotle mayo, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.



Menmen — CA$26.00

La shakshuka turque, avec sa sauce tomate maison, ses poivrons sautés, son ail, son piment jalapeño, ses oufs brouillés, sa coriandre et son cheddar. Servie avec du pain à l'ail. / Turkish version of the shakshuka, signature tomato sauce, sauteed peppers, garlic, jalapeno, scrambled eggs, cilantro, and cheddar cheese. Served with garlic bread.

Tres Leches Pancakes — CA$26.00

Trois crêpes pancakes, chocolat blanc, pistache, glace à la vanille, fromage frais sucré, fraises et caramel. / Three pancake flapjacks, white chocolate, pistachio, vanilla ice cream, sweet cream cheese, strawberries, and caramel.

Zaatar — CA$9.00

Pâte fraîchement cuite, à la croûte de graines de sésame. Garnie de zaatar et arrosée d'huile d'olive extra vierge. / Freshly baked dough, with sesame seed crust. Topped with zaatar, united with extra virgin olive oil.

Apéritifs / Appetizers



Houmous épicé et chou-fleur / Spicy Hummus and Cauliflower — CA$16.00

Houmous épicé, chou-fleur frit, sauce maison. Garniture : radis, sésame, grenades et oignons verts. Servi avec du pain pita frais. / Spicy hummus, fried cauliflower, signature sauce. Topped with radish, sesame, pomegranates, and green onions. Served with freshly baked pita bread.

Houmous au foul / Hummus Foul — CA$13.50

Houmous, fèves, ouf dur, persil, salade de tahini et sauce daqqa. Servi avec du pain pita frais. / Hummus, fava beans, boiled egg, parsley, tahini salad, and daqqa sauce. Served with freshly baked pita bread.

Houmous / Hummus — CA$9.00

Purée de pois chiches, graines de sésame, jus de citron frais. Garnie de persil et d'huile d'olive vierge. Servie avec du pain pita frais. / Blended chickpeas, sesame seeds, fresh lemon juice. Topped with parsley and virgin olive oil. Served with freshly baked pita bread.

Cornichons à l'houmous / Hummus Pickles — CA$13.50

Houmous, cornichons maison, salade d'olives, makdous mariné et chou mariné. Servi avec du pain pita frais. / Hummus, homemade pickles, olives salad, pickled makdous, & pickled cabbage. Served with freshly baked pita bread.

Menu Eggstatic Montreal

Création houmous / Hummus creations



Bouchées de saumon fumé / Smoked Salmon Bites

CA$15.00

Smoked salmon, white toast, labaneh. Topped with mustard vinaigrette, dill weed, pomegranates, and radish. / Smoked salmon, white toast, labaneh. Topped with mustard vinaigrette, dill weed, pomegranates, and radish.



Assiette mazza / Mazza Plate

CA$13.00

Houmous, salade de labneh aux olives et muhammara. Servi avec du pain pita fraîchement cuit. / Hummus, labneh with olives salad, and muhamara. Served with freshly baked pita bread.

Foul

CA$15.00

Salade de fèves écrasées, pois chiches, tahini, cumin et tomates mijotées. Arrosée d'huile d'olive et de sauce daqqa. Servie avec du pain pita frais. / Crushed fava beans, chickpeas, tahini salad, cumin, and slow cooked tomatoes. Topped with olive oil and daqqa sauce. Served with freshly baked pita.

Bâtonnets de halloumi frits / Fried Haloumi Sticks

CA$14.00

Bâtonnets de halloumi panés, tomates cerises, menthe, zaatar, grenade et mélasse de grenade. / Breaded haloumi sticks, cherry tomatoes, mint, zaatar, pomegranate, and pomegranate molasses.



Falafel

CA$8.00

Cinq falafels. Un mélange de pois chiches moulus, de fèves et d'herbes. Servi avec une salade de tahini. / Five falafels. A mix of ground chickpeas, fava beans, and herbs. Served with tahini salad.

Chou-fleur frit / Fried Cauliflower

CA$10.00

Chou-fleur frit, tahini, persil, quartier de citron, oignon vert et grenade. / Fried cauliflower, tahini, parsley, lemon wedge, green onion and pomegranate.

Labaneh Gone Nuts

CA$10.50

Yaourt pressé crémeux, herbes fraîches, zaatar, noix de pécan concassées, salade d'olives, ail et huile d'olive. Servi avec du pain pita fraîchement cuit. / Creamy pressed yogurt, fresh herbs, zaatar, crushed pecans, olives salad, garlic and olive oil. Served with freshly baked pita bread.

Muhamara

CA$11.00

Poivrons doux rôtis, tomates cerises, oignons rôtis, tahini, ail confit. Le tout est mélangé avec de la mélasse de grenade et de l'huile d'olive. Garniture : huile d'olive, noix de pécan concassées, grenades et persil. Servi avec du pain pita frais. / Roasted sweet peppers, cherry tomatoes, roasted onions, tahini, garlic confit. All blended with pomegranate molasses, and olive oil. Topped with olive oil, crushed pecans, pomegranates, and parsley. Served with freshly baked pita bread.

Menu Eggstatic Montreal

Soupes / Soups

Soupe de tomate / Tomato Soup — CA$9.00

Tomates confites, infusées d'oignons frais, de feuilles de basilic et de beurre crémeux. Servies avec du pain à l'ail. / Extra slow roasted tomatoes, infused with fresh onions, basil leaves, and rich creamy butter. Served with garlic bread.

Soupe aux lentilles de grand-mère / Grandma's Lentil Soup — CA$8.50

Recette authentique de nos chefs. Servie avec un quartier de citron et du pain pita frit. / Our chefs authentic recipe. Served with lemon wedge, and fried pita bread.

Créations plats principaux / Main Creations



Shakshuka — CA$26.00

Petit-déjeuner du Moyen-Orient par excellence. Notre sauce tomate onctueuse signature, poivrons sautés, ail, persil, coriandre, piment jalapeño et feta. Le tout garni de deux oufs pochés. Servi avec du pain pita frais. / Favourite middle eastern breakfast. Our signature rich tomato sauce, sautéed peppers, garlic, parsley, cilantro, jalapeno, and feta cheese. Topped with two poached eggs. Served with freshly baked pita bread.



Fahsa — CA$29.00

Plat préféré du chef. Sauce tomate crémeuse, bouf braisé fumé effiloché, sauce à la coriandre et oignon vert. Servi avec du pain pita frais. / Chefs favourite dish. Creamy tomato sauce, pulled smoked chuck beef, coriander sauce, and a green onion. Served with freshly baked pita bread.



Menmen — CA$26.00

La shakshuka turque, avec sa sauce tomate maison, ses poivrons sautés, son ail, son piment jalapeño, ses oufs brouillés, sa coriandre et son cheddar. Servie avec du pain à l'ail. / Turkish version of the shakshuka, signature tomato sauce, sauteed peppers, garlic, jalapeno, scrambled eggs, cilantro, and cheddar cheese. Served with garlic bread.



Petit-déjeuner canadien classique / Classic Canadian Breakfast — CA$21.00

Deux oufs préparés à votre goût. Servis avec saucisse maison, pommes de terre maison, salade maison, tomates cerises, pain blanc grillé et raisins. / Two eggs prepared to your liking. Served with homemade sausage, homestyle potato, house salad, cherry tomatoes, white toast and grapes.

Cilbir et pommes de terre épicées / Cilbir and Spicy Potatoes — CA$25.00

Oufs pochés à la turque, coriandre, tomates cerises, beurre épicé, herbes fraîches, pommes de terre épicées maison et piment d'Alep. Servi avec du pain pita frais. / Turkish style poached eggs, cilantro, cherry tomato, spicy butter, fresh herbs, spicy homestyle potatoes, and aleppo pepper. Served with freshly baked pita bread.

Menu Eggstatic Montreal



Poêle à petit-déjeuner du fermier / Farmers breakfast skillet

CA$26.00

Pommes de terre maison, ail, coriandre, saucisse, jalapeño, oignons caramélisés, tomates cerises, sauce barbecue, ouf au plat et pain à l'ail. / Homestyle potato, garlic, coriander, sausage, jalapeno, caramelized onion, cherry tomatoes, bbq sauce, sunny side up egg, and garlic bread.



Steak et ouf Eggstatic / Eggstatic Steak and Egg

CA$29.00

Entrecôte tranchée, champignons, oignons et poivrons rouges sautés. Servie avec deux oufs au plat, pommes de terre maison, sauce aux champignons, tomates cerises et pain à l'ail. / Sliced sirloin steak, sauteed mushrooms, onions, and red peppers. Served with two sunny side up eggs, homestyle potato, mushroom gravy, cherry tomatoes and garlic bread.



La tomate Eggstatic / The Eggstatic Tomato Jacket

CA$27.00

Oufs brouillés, cheddar, oignons caramélisés et mozzarella. Le tout est enveloppé dans une tomate spécialement sculptée, puis cuit à la perfection. Servi sur un lit de champignons crémeux et d'épinards. Accompagné de frites ondulées. / Scrambled eggs, cheddar cheese, caramelized onions, and mozzarella. All captured inside the belly of a specially carved tomato before being baked to perfection. Served on a skillet of creamy mushroom and spinach. Served with curly fries.

L'omelette de la cuisine / The Kitchen Omelette



Omelette au bouf effiloché et aux champignons / Pulled Beef and Mushrooms Om

CA$28.00

Bouf effiloché fumé, oignons caramélisés, champignons, sauce cheddar, le tout mélangé à notre préparation pour omelette maison. Servi avec des frites ondulées et une salade maison. / Smoked chuck pulled beef, caramelized onions, mushrooms, cheddar sauce, all united in our signature omelette mix. Served with curly fries and house salad.



Eggstatic omelette / Eggstatic Omelet

CA$26.00

Épinards frais, champignons cremini, mélange à omelette maison. Servi avec saucisse maison, salade maison, pommes de terre maison, tomates cerises, pain grillé et raisins. / Baby spinach, cremini mushroom, signature omelette mix. Served with homemade sausage, house salad, homestyle potato, cherry tomatoes, toast and grapes.



Petit-déjeuner classique du Moyen-Orient / Classic Middle Eastern Breakfast

CA$28.00

Omelette aux blancs d'oufs, avec sumac, oignons, zaatar, épinards et labneh. Servi avec saucisses maison, salade de roquette, tomates cerises et salade d'olives. Servi avec du pain pita fraîchement sorti du four. / Egg white omelette, with sumac, onions, zaatar, spinach, and labaneh. Served with homemade sausage, arugula salad, cherry tomatoes, and olives salad. Served with freshly baked pita bread.

Menu enfant / Kid's Menu



Lanières de poulet / Chicken Strips

CA$14.00

Trois filets de poulet croustillants et des frites ondulées. / Three crispy chicken strips and curly fries.

Menu Eggstatic Montreal

Petit-déjeuner classique pour enfants / Classic Kid's Breakfast — CA$14.00

Deux oufs préparés à votre goût, pommes de terre maison et raisins. / Two eggs prepared to your liking, home- style potatoes, and grapes.

Pancakes enfants / Kid's Pancakes — CA$14.00

Trois mini-crêpes, des fruits rouges mélangés et du sirop d'érable. / Three mini pancakes, mixed berries, and maple syrup.

Nos bennys / Our Bennys

Bénédicte au bouf effiloché / Pulled Beef Benedict — CA$27.00

Bouf effiloché fumé sur un muffin anglais, sauce barbecue, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre rissolées, tomates cerises et raisins. / Smoked pulled chuck beef on top of an english muffin, bbq sauce, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.

Oufs Bénédicte aux champignons et aux épinards / Mushroom and Spinach Benedict — CA$27.00

Champignons de Paris sautés et jeunes pousses d'épinards sur un muffin anglais, guacamole, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre rissolées, tomates cerises et raisins. / Sauteed cremini mushrooms and baby spinach on top of an english muffin, guacamole, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry. Tomatoes, grapes.

Bénédicte épicé de Nashville / Spicy Nashville Benedict — CA$27.00

Succulent poulet frit épicé sur un muffin anglais, mayonnaise chipotle, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre maison, tomates cerises, raisins. / Succulent spicy fried chicken on top of an english muffin, chipotle mayo, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.

Halloumi et olives bénédictine / Haloumi and Olives Benedict — CA$27.00

Salade de haloumi frit et d'olives sur un muffin anglais, zaatar, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre maison, tomates cerises, raisins. / Fried haloumi and olives salad on top of an english muffin, zaatar, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.



Poulet croustillant bénédictine / Crispy Chicken Benedict — CA$27.00

Poulet frit succulent sur un muffin anglais, mayonnaise chipotle, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre rissolées, tomates cerises et raisins. / Succulent fried chicken on top of an english muffin, chipotle mayo, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.



Oufs bénédictine au saumon fumé / Smoked Salmon Benedict — CA$27.00

Saumon fumé sur un muffin anglais, labneh, oufs pochés et sauce hollandaise. Servi avec salade maison, pommes de terre rissolées, tomates cerises et raisins. / Smoked salmon on top of an english muffin, labaneh, poached eggs, and hollandaise sauce. Served with house salad, homestyle potatoes, cherry tomatoes, grapes.

Menu Eggstatic Montreal

Gaufres et pancakes / Waffles & Pancakes

Tres Leches Pancakes
CA$26.00

Trois crêpes pancakes, chocolat blanc, pistache, glace à la vanille, fromage frais sucré, fraises et caramel. / Three pancake flapjacks, white chocolate, pistachio, vanilla ice cream, sweet cream cheese, strawberries, and caramel.

Biscoff Lotus Pancakes
CA$29.00

Trois crêpes pancakes, fraises, myrtilles, bananes, lotus moulu, glace à la vanille, crème fouettée, le tout nappé de sauce au beurre de spéculoos. / Three pancake flapjacks, strawberries, blueberries, bananas, grounded lotus, vanilla ice cream, whip cream, topped with cookie butter sauce.



Pancakes aux myrtilles / Blueberry Pancakes
CA$26.00

Trois crêpes flapjacks, compote de bleuets, sirop d'érable, glace vanille et fromage à la crème sucré. / Three pancake flapjacks, blueberry compote, maple syrup, vanilla ice cream, and sweet cream cheese.

Pancakes pistaches / Pistachio Pancakes
CA$28.00

Trois crêpes pancakes, pistaches concassées, sauce aux pistaches, fromage frais sucré, fraises, sirop d'érable et glace à la vanille. / Three pancake flapjacks, crushed pistachio, pistachio sauce, sweet cream cheese, strawberries, maple syrup, and vanilla ice cream.



Gaufre belge / Belgian Waffle
CA$25.00

Gaufre sucrée, sirop d'érable, sauce au chocolat et aux noisettes, fraises, myrtilles et glace à la vanille. / Sweet waffle, maple syrup, hazelnut chocolate sauce, strawberries, blueberries, and vanilla ice cream.

Gaufre au poulet croustillant / Crispy Chicken Waffle
CA$27.00

Filets de poulet croustillants arrosés de votre sauce préférée. Gaufre, sésame, oignons verts et sirop d'érable. / Crispy chicken tenders tossed in your favourite sauce. Waffle, sesame, green onions, and maple syrup.

Croissants

Falafel Croissant
CA$24.00

Croissant fraîchement sorti du four, falafel, salade de tahini et houmous. Servi avec des pommes de terre maison épicées. / Freshly baked croissant, falafel, tahini salad, and hummus. Served with spicy homestyle potatoes.

Croissant au saumon fumé / Smoked Salmon Croissant
CA$26.00

Croissant fraîchement sorti du four, saumon fumé, labaneh, aneth, radis et bébé roquette. Servi avec des pommes de terre maison épicées. / Freshly baked croissant, smoked salmon, labaneh, dill weed, radish, and baby arugula. Served with spicy homestyle potatoes.

Menu Eggstatic Montreal

Croissant au bouf / Beef Croissant — CA$27.00

Croissant frais, bouf, cornichons, cheddar, mayonnaise à l'ail. Servi avec des pommes de terre épicées maison. / Freshly baked croissant, beef, pickles, cheddar cheese, garlic mayo. Served with spicy homestyle potatoes.



Haloumi Croissant — CA$26.00

Croissant frais du jour, halloumi frit, zaatar, menthe, grenade et mélasse de grenade. Servi avec des pommes de terre épicées maison. / Freshly baked croissant, fried haloumi, zaatar, mint, pomegranate, and pomegranate molasses. Served with spicy homestyle potatoes.

Sandwichs / Sandwiches

Sandwich poulet eggstatic / Eggstatic Chicken Sandwich — CA$18.00

Tendres morceaux de poulet croustillants, nappés de votre sauce préférée, mayonnaise à l'ail, cornichons, cheddar et tomate. Servis dans un pain brioché. / Crispy chicken tenders, tossed in your favourite sauce, garlic mayo, pickles, cheddar, and tomato. Served in brioche bun.

Toast classique aux oufs et au cheddar affiné / Classic Egg and Matured Cheddar Toast — CA$16.00

Deux oufs au plat moelleux, du cheddar affiné, le tout déposé sur un lit de guacamole, de jeunes pousses d'épinards, d'oignons, de roquette, de chou mariné et de zaatar. / Two fluffy sunny side up eggs, matured cheddar, layered on top of a guacamole, baby spinach, onions, arugula, pickled cabbage, and zaatar.

Sandwich petit-déjeuner Eggstatic / Eggstatic Breakfast Sandwich — CA$14.00

Oufs brouillés, cheddar, oignons caramélisés, mayonnaise chipotle et aneth. Servi dans un pain brioché. / Scrambled eggs, cheddar, caramelized onion, chipotle mayo, and dill weed. Served in a brioche bun.

Fromage grillé / Grilled Cheese — CA$16.00

Fromage cheddar affiné et fromage râpé. Servi sur un lit de fromage crémeux. / Matured cheddar cheese and shredded cheese. Served on top of a creamy cheese skillet.

Bouf effiloché aux champignons et au fromage suisse / Mushroom and Swiss Pulled Beef — CA$20.00

Bouf effiloché fumé, fromage suisse, champignons sautés, oignons caramélisés, mayonnaise à l'ail et sauce barbecue. Servi dans un pain brioché. / Smoked pulled chuck beef, swiss cheese, sautéed mushrooms, caramelized onions, garlic mayo, and bbq sauce. Served in a brioche bun.

Manakeesh

Lahm ajin — CA$14.00

Pâte fraîchement cuite, à la croûte de graines de sésame. Garnie de zaatar et arrosée d'huile d'olive extra vierge. / Freshly baked dough, with sesame seed crust. Infused with a thin layer of minced beef, diced tomatoes, and onions. Topped with pomegranates molasses and pomegranates.

Menu Eggstatic Montreal

Eggstatic Mankousha — CA$13.00

Pâte fraîchement cuite avec une croûte aux graines de sésame. Garnie d'oufs brouillés, de cheddar, de labneh et d'aneth. / Freshly baked dough with sesame seed crust. Topped with scrambled egg, cheddar cheese, labaneh and dill weed.

Zaatar — CA$9.00

Pâte fraîchement cuite, à la croûte de graines de sésame. Garnie de zaatar et arrosée d'huile d'olive extra vierge. / Freshly baked dough, with sesame seed crust. Topped with zaatar, united with extra virgin olive oil.

Fromage / Cheese — CA$12.00

Pâte fraîchement cuite, à la croûte de graines de sésame. Garnie de fromage nabulsi fondu, de mozzarella, le tout arrosé d'huile d'olive et de persil. / Freshly baked dough, with sesame seed crust. Topped with melted nabulsi cheese, mozzarella, united with olive oil and parsley.

Desserts



Trio de gâteaux au cour fondant / Trio Molten Lava Cake — CA$14.00

Gâteau au chocolat fondant servi dans une poêle grésillante. Glace à la vanille, chocolat blanc, chocolat aux noisettes et sauce au beurre de spéculoos. / Molten lava cake on a sizzling skillet. Vanilla ice cream, white chocolate, hazelnut chocolate, and cookie butter sauce.

Cheesecake à la pistache / Pistachio Cheesecake — CA$14.00

Gâteau au fromage, sauce aux pistaches et pistaches concassées. / Cheesecake, pistachio sauce, and crushed pistachio.

Eggstatic Cafe

Cappuccino — CA$5.50

Expresso, lait vapeur et mousse de lait. / Espresso, steamed milk, and milk foam.

Americano — CA$3.80

Expresso et eau chaude. / Espresso and hot water.

Mocha — CA$5.00

Expresso, chocolat et lait. / Espresso, chocolate, and milk.

Menu Eggstatic Montreal

Single Espresso — CA$3.50

Un espresso simple surmonté d'une crème onctueuse. / Single shot of espresso topped with a velvety crema.

Double Espresso — CA$4.50

Deux doses d'espresso. / Two shots of espresso.

Café turque / Turkish Coffee — CA$4.00

Café finement moulu, infusé sans filtration selon la méthode traditionnelle. / Finely ground coffee, brewed unfiltered in the traditional style.

Macchiato — CA$3.80

Un espresso, avec une touche de mousse de lait vapeur. / Espresso, a touch of steamed milk foam.

Chocolat chaud / Hot Chocolate — CA$3.50

A classic hot chocolate, featuring rich cocoa powder mixed with hot milk, typically topped with whipped cream for a creamy finish.

Latté baklava / Baklava Latte — CA$7.50

Espresso, lait vapeur, saveur inspirée du baklava. / Espresso, steamed milk, baklava-inspired flavour.

Latté espagnol glacé / Iced Spanish Latte — CA$6.50

Expresso, lait et lait concentré sur glace. / Espresso, milk, and condensed milk over ice.

Café / Coffee — CA$3.50

Café moulu et eau. / Ground coffee and water.

Latté / Latte — CA$5.50

Un espresso, du lait chaud et une légère couche de mousse. / Espresso, steamed milk, and a light layer of foam.

Menu Eggstatic Montreal

Boissons spéciales / Specialty Drinks

Limonade aux Mûres et aux Pêches / Blackberry Peach Lemonade — CA$9.00

Sirop de pêche, jus de citron, sirop de canne à sucre, baies écrasées. / Peach syrup, lemon juice, sugar cane syrup, crushed berries.

Lait frappé à la fraise / Strawberry Milkshake — CA$10.00

Fraises fraîches, glace à la vanille, sirop de fraise, lait. / Fresh strawberries, vanilla ice cream, strawberry syrup, milk.

Lait frappé Oreo / Oreo Milkshake — CA$10.00

Biscuits Oreo, glace à la vanille, sauce au chocolat européen, lait. / Oreo cookies, vanilla ice cream, european chocolate sauce, milk.

Pistagato — CA$10.00

Sauce pistache, pistaches, glace à la vanille et double expresso. / Pistachio sauce, pistachio, vanilla ice- cream, and double espresso.

Biscoff Frappuccino — CA$10.00

Biscuits Biscoff, pâte à tartiner Biscoff, lait, double expresso et glace à la vanille. / Biscoff cookies, biscoff cookie butter, milk, double espresso, and vanilla ice cream.

Mocha Frappuccino — CA$10.00

Sauce au chocolat noir, lait, double expresso et glace à la vanille. / Dark chocolate sauce, milk, double espresso, and vanilla ice cream.



Limonade mangue-fraise / Mango Strawberry Lemonade — CA$9.00

Sirop de mangue, jus de citron, sirop de canne à sucre, fraises écrasées. / Mango syrup, lemon juice, sugar cane syrup, crushed strawberries.



Limonade / Lemonade — CA$9.00

Jus de citron, sirop de canne à sucre, glace pilée. / Lemon juice, sugar cane syrup, crushed ice.

Menu Eggstatic Montreal

Thés classiques / Classic teas

Thé vert / Green Tea — CA$3.00

Thé vert infusé. / Steeped green tea.

Camomille / Chamomile — CA$3.00

Caffeine-free chamomile herbal tea. / Caffeine-free chamomile herbal tea.

Earl Grey — CA$3.00

Thé noir infusé à la bergamote. / Black tea infused with bergamot citrus.

Thé karak / Karak Tea — CA$4.50

Thé noir, lait et cardamome. / Black tea, milk, and cardamom.

Thé latté / Tea Latte — CA$3.00

Thé, lait. / Tea, milk.

Latté à l'anglaise / London Fog — CA$3.50

Thé Earl Grey, lait chaud et vanille. / Earl grey tea, steamed milk, and vanilla.

Orange Pekoe — CA$3.00

Thé noir classique préparé avec des feuilles de thé orange pekoe. / Classic black tea made with orange pekoe grade leaves.

English Breakfast — CA$3.00

Mélange classique de thé noir. / Classic black tea blend.

Menu Eggstatic Montreal

Boissons / Beverages

Eau pétillante / Sparkling Water — CA$4.50

Eau gazeuse fraîche. / Chilled carbonated water.

Soda — CA$3.50

Boisson gazeuse fraîche. / Chilled carbonated soft drink.

Jus d'orange / Orange Juice — CA$8.00

Fraîchement pressé. / Freshly squeezed.