Menu
MexiRolls

4051 Rue St-Denis, Montréal QC H2W 2M7, Canada | (514) 288-6666

Entrées / Starters

Nachos — CA$22.99

Chips de tortilla maison avec sauce au fromage mozzarella et cheddar, avec protéine. / Homemade tortilla chips with mozzarella and cheddar cheese sauce, with protein.

Crevettes panées / Breaded Shrimp — CA$8.99

5 pièces de crevettes panées servies sur un lit de laitue fraîche avec une touche de sauce anguille. / 5 pieces of breaded shrimp served on a bed of fresh lettuce with a touch of eel sauce.

Frites de luxe / Deluxe Fries — CA$13.99

Portion de frites garnie de fromage mozzarella, éclats de bacon et une touche de piment broyé. / Portion of fries topped with mozzarella cheese, bacon bits, and a touch of crushed chili.

Frites / Fries — CA$7.99

Portion de frites croustillantes. / A serving of crispy fries.

Guacamole — CA$15.00

Guacamole frais à l'oignon rouge, coriandre et citron vert. / Fresh guacamole with red onion, cilantro and lime.

Fromage fondu / Melted Cheese — CA$18.00

Fromage fondu avec protéine, accompagné de tortillas. / Melted cheese with protein, served with tortillas.

Tacos

Au steak de bouf / Beef Steak — CA$25.00

Bouf assaisonné et grillé, servi dans trois tacos de tortilla de maïs fraîchement réchauffés. Accompagnés d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / Seasoned and grilled beef, served in three freshly warmed corn tortilla tacos. Accompanied by white onion and fresh cilantro.

Menu MexiRolls

Au chorizo / Chorizo — CA$22.00

Porc haché mariné aux piments et épices, grillé et servi dans trois tacos de tortilla de maïs fraîchement réchauffés. Accompagnés d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / Ground pork marinated with chilies and spices, grilled and served in three freshly warmed corn tortilla tacos. Accompanied by white onion and fresh cilantro.

À la langue de bouf / Beef Tongue — CA$25.00

Langue de bouf tendre mijotée dans son jus jusqu'à l'obtention d'une texture fondante, coupée en dés et servie dans trois tacos de tortilla de maïs fraîchement réchauffés. Accompagnés d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / Tender beef tongue simmered in its own juices until meltingly soft, diced and served in three freshly warmed corn tortilla tacos. Accompanied by white onion and fresh cilantro.

Campechano — CA$25.00

Mélange de steak de bouf et de chorizo, servi dans trois tacos de tortilla de maïs fraîchement réchauffés. Accompagnés d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / A mix of beef steak and chorizo, served in three freshly warmed corn tortilla tacos. Accompanied by white onion and fresh cilantro.

Tacos au poulet pané / Breaded Chicken Tacos — CA$25.00

Trois tacos sur tortillas de maïs avec de croustillantes aiguillettes de poulet pané. Servis avec laitue, oignon, coriandre et une touche de sauce crémeuse au chipotle. / Three corn tortilla tacos with crispy breaded chicken tenders. Served with lettuce, onion, cilantro, and a touch of creamy chipotle sauce.

Tacos au poulet (tinga) / Chicken Tacos (Tinga) — CA$25.00

Trois tacos sur tortillas de maïs avec du poulet effiloché dans une sauce tomate et chipotle. Servis avec laitue, oignon, coriandre et une touche de crème. / Three corn tortilla tacos with shredded chicken in a tomato and chipotle sauce. Served with fresh lettuce, onion, cilantro, and a touch of cream.

Tacos aux champignons / Mushroom Tacos — CA$22.00

Champignons sautés aux poivrons, assaisonnés de sel et de poivre, servis dans trois tacos à la tortilla de maïs fraîchement réchauffés et gratinés à la mozzarella. Accompagnés d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / Sautéed mushrooms with bell peppers, seasoned with salt and pepper, served in three freshly warmed corn tortilla tacos au gratin with mozzarella cheese. Accompanied by white onion and fresh cilantro.

Birria quesabirria (bouf) / Birria Quesabirria (Beef) — CA$25.00

Birria de style Jalisco, mijotée dans son propre jus avec des épices et des piments. Servie dans trois tacos de tortilla de maïs gratinés au fromage mozzarella, accompagnés de consommé, d'oignon blanc et de coriandre fraîche. / Jalisco-style birria, simmered in its own juice with spices and peppers. Served in three corn tortilla tacos grilled with mozzarella cheese, accompanied by consommé, white onion and fresh cilantro.

Al Pastor — CA$22.00

Porc mariné façon pastor, servi dans trois tacos de tortilla de maïs fraîchement réchauffés. Accompagnés d'oignon blanc, de coriandre fraîche et d'ananas grillé. / Spit-roasted marinated pork, served in three freshly warmed corn tortilla tacos. Accompanied by white onion, fresh cilantro and grilled pineapple.

Menu MexiRolls

Fruits de mer / Seafood

Ceviche mixte / Mixed Ceviche — CA$17.99

Poulpe et crevette cuits, tomate, oignon rouge, avocat, concombre et coriandre avec une touche de nos sauces maison. / Cooked octopus and shrimp, tomato, red onion, avocado, cucumber, and cilantro with a touch of our homemade sauces.

Ceviche tropical / Tropical Ceviche — CA$17.99

Crevette cuits, tomate, oignon rouge, concombre, coriandre, ananas, avocat et graines de sésame, con une touche de nos sauces noires maison. / Cooked shrimp, tomato, red onion, cucumber, cilantro, pineapple, avocado, and sesame seeds, with a touch of our homemade black sauces.

Ceviche del Patrón — CA$17.99

Poulpe et crevette cuits, tomate, oignon rouge, avocat, concombre et coriandre avec une touche de nos sauces maison. / Cooked octopus and shrimp, tomato, red onion, avocado, cucumber, and cilantro with a touch of our homemade sauces.

Ceviche de crevette / Shrimp Ceviche — CA$16.99

Crevette cuits, tomate, oignon rouge, avocat, concombre et coriandre avec une touche de nos sauces maison. / Cooked shrimp, tomato, red onion, avocado, cucumber, and cilantro with a touch of our homemade sauces.

Ceviche de poulpe / Octopus Ceviche — CA$17.99

Poulpe, citron vert, tomate, oignon rouge, avocat, concombre et coriandre avec une touche de nos sauces maison. / Octopus, lime, tomato, red onion, avocado, cucumber, and cilantro with a touch of our homemade sauces.

Aguachiles

Noir / Black — CA$26.99

Crevettes marinées au citron vert, sel et poivre, dans une sauce noire spéciale de la maison. Garnies d'avocat, d'oignon rouge, de concombre et d'avocat. / Shrimp marinated in lime juice, salt, and pepper, in a special house black sauce. Garnished with avocado, red onion, cucumber and avocado.

Rouge / Red — CA$24.99

Crevettes marinées au citron vert, sel et poivre, dans une sauce rouge au piment chile de árbol, à l'ail et à l'oignon, accompagné d'oignon rouge, de concombre et d'avocat. / Shrimp marinated in lime juice, salt, and pepper, in a red chile de árbol sauce with garlic and onion, accompanied by red onion, cucumber, and avocado.

Vert / Green — CA$24.99

Crevettes marinées au citron vert, sel et poivre, dans une sauce verte au concombre, piment serrano et oignon, accompagné d'oignon rouge, de concombre et d'avocat. / Shrimp marinated in lime juice, salt, and pepper, in a green sauce with cucumber, serrano pepper, and onion, accompanied by red onion, cucumber and avocado.

Menu MexiRolls

Plats principaux / Main Dishes

Fajitas (protéine) / Fajitas (Protein) — CA$30.00

Poivrons et oignons sautés avec protéine, assaisonnés d'épices maison. Fromage fondu et tortillas. / Sautéed peppers and onions with Protein, seasoned with homemade spices. Melted cheese and tortillas.

Molcajete surf et turf / Surf and Turf Molcajete — CA$70.00

Crevettes marinées au citron vert, sel et poivre, dans une sauce rouge au piment Chile de árbol, à l'ail et à l'oignon, accompagné d'oignon rouge, de concombre et d'avocat. / Shrimp marinated in lime juice, salt, and pepper, in a red Chile de árbol sauce with garlic and onion, accompanied by red onion, cucumber, and avocado.

Pulpo Zarandeado — CA$65.00

Tentacules de poulpe tendres mijotés puis saisis au gril, badigeonnés d'une marinade traditionnelle de piments séchés, agrumes et épices. Accompagné de frites croustillantes, salade fraîche, guacamole maison et tortillas chaudes. / Tender octopus tentacles simmered then grilled, brushed with a traditional marinade of dried chilies, citrus, and spices. Accompanied by crispy fries, fresh salad, homemade guacamole, and warm tortillas.

Sushi

Rouleau 3 fromages / 3 Cheese Roll — CA$22.99

Rouleau de sushi pané avec bouf, fromage à la crème et concombre, nappé d'une sauce aux trois fromages, terminé avec avocat, bacon et graines de sésame. / Breaded sushi roll with beef, cream cheese, and cucumber, topped with a three-cheese sauce, finished with avocado, bacon, and sesame seeds.

Rouleau tampico / Tampico Roll — CA$22.99

Rouleau de sushi pané avec crevettes, kanikama, concombre et fromage à la crème, garni de sauce tampico, avocat, graines de sésame et sauce anguille. / Breaded sushi roll with shrimp, kanikama, cucumber, and cream cheese, garnished with Tampico sauce, avocado, sesame seeds and eel sauce.

Rouleau recien llegado / Recien Llegado Roll — CA$19.99

Rouleau de sushi pané avec bouf, crevettes et fromage à la crème. / Breaded sushi roll with beef, shrimp, and cream cheese.

Rouleau Tijuana / Tijuana Roll — CA$24.99

Rouleau de sushi pané avec bouf, poulet, fromage à la crème et concombre, garni de beaucoup de guacamole et de lamelles de bavette grillée avec une touche de sauce maison. / Breaded sushi roll with beef, chicken, cream cheese, and cucumber, garnished with plenty of guacamole and strips of grilled flank steak with a touch of homemade sauce.

El patrón rouleau / El Patrón Roll — CA$22.99

Rouleau de sushi pané avec porc al pastor, oignon, fromage à la crème, ananas grillé, avocat, sauce anguille et sauce sriracha. / Breaded sushi roll with al pastor pork, onion, cream cheese, grilled pineapple, avocado, eel sauce, and sriracha sauce.

Menu MexiRolls

Rouleau campechano / Campechano Roll — CA$22.99

Rouleau de sushi pané avec bouf et chorizo, fromage à la crème, gratiné avec oignon et ciboulette croustillante, terminé avec sauce anguille. / Sushi roll breaded with beef and chorizo, cream cheese, gratinated with crispy onion and chives, finished with eel sauce.

Rouleau chipotle / Chipotle Roll — CA$22.99

Rouleau de sushi pané avec fromage à la crème, concombre, crevettes et bacon, nappé de sauce au fromage chipotle, garni d'avocat, de sauce anguille et de graines de sésame. / Breaded sushi roll with cream cheese, cucumber, shrimp, and bacon, topped with chipotle cheese sauce, garnished with avocado, eel sauce, and sesame seeds.

Rouleau azteca / Azteca Roll — CA$21.99

Rouleau de sushi pané avec poulet, crevettes, fromage à la crème et concombre, gratiné avec ciboulette, bacon, piment concassé et sauce anguille. / Breaded sushi roll with chicken, shrimp, cream cheese, and cucumber, au gratin with chives, bacon, crushed chili and eel sauce.

Sans alcool / Alcohol-Free

Jarritos — CA$7.00

Traditional Mexican bottled soda, typically featuring flavors like mandarin, pineapple, lime, tamarind, and guava. Flavors may vary.

Limonades / Lemonades — CA$6.00

Lemonades without alcohol. Options include fruity choices like strawberry lemonade, pineapple juice, and orange juice.

Eaux fraîches / Fresh Waters — CA$4.50

Horchata or Jamaica. Refreshing non-alcoholic drinks with traditional Mexican flavors.

Sodas — CA$4.50

Selection of soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola Light, or Sprite.