

The background of the entire image is a dark charcoal grey. It is filled with a repeating pattern of stylized, hand-drawn elements. There are numerous white and light grey spirals of varying sizes and orientations. Interspersed among these are circles of various colors and patterns: some are solid purple, some are solid light grey, some are solid yellow, and some are filled with fine, parallel lines in shades of purple, grey, and yellow. The overall aesthetic is modern and artistic.

Elixir

Restaurant | Bar | Pâtisserie



BIENVENUE CHEZ ELIXOR™ !!!

En termes culinaires, l'expression « cuisine fusion » se définit par le mariage de divers éléments de la cuisine du monde créant ainsi de nouvelles saveurs excitantes.

Chez Elixor^{MC}, nous avons élevé ce concept à de nouveaux sommets en proposant un menu de classe internationale unique et en constante évolution jumelé à notre engagement d'offrir un service exceptionnel et accueillant à tous ceux qui entrent chez nous.

NOTRE MISSION

Qualité • Amour • Fierté

Qualité est synonyme de fraîcheur. C'est du bœuf de catégorie 100 % AAA Angus Pride parfaitement grillé ou nos gâteaux au fromage frais cuits du jour. La qualité c'est aussi des ingrédients de première qualité que nous utilisons pour préparer toutes nos vinaigrettes maison. Chez Elixor^{MC}, nous visons continuellement l'excellence et ça se voit.

Amour de la cuisine. Amour des gens. Il est notre devoir de vous faire vivre une expérience culinaire inoubliable.

Fierté dans ce que nous faisons. Vous n'êtes pas notre client, vous êtes notre invité. Nous nous consacrerons avec soin à votre expérience culinaire de façon inégalée vous partirez toujours avec le sourire.

*N'hésitez pas de communiquer avec votre serveur vos intolérances alimentaires
La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.*

VIN

ROUGE

CABERNET SAUVIGNON

	6 oz	9 oz	Btl
<i>WOODBIDGE, ROBERT MONDAVI, Californie</i>	11.00	15.00	38.00
<i>LA MASCOTA, Mendoza, Argentine</i>	11.00	15.00	38.00
<i>SUBSTANCE CS, Washington</i>	16.00	23.00	52.00
<i>ERRAZURIZ MAX RESERVA, Chili</i>	14.00	19.00	48.00
<i>CANNONBALL, Californie</i>	20.00	25.00	60.00

MERLOT

<i>BARON PHILIPPE ROTHSCHILD, Pays d'Oc, France</i>	10.00	14.00	36.00
<i>LUNA DI LUNA SALENTO, Puglia, Italie</i>	12.00	16.00	40.00

AUTRES VINS ROUGES

<i>SHIRAZ – YELLOW TAIL, Casella Estate, Southern Eastern, Australie</i>	9.00	13.00	33.00
<i>19 CRIMES, GRENACHE SHIRAZ, Australie</i>	14.00	19.00	48.00
<i>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE-Tomassi, Italie</i>	11.00	17.00	39.00
<i>CAMPOFIORIN MASI, Italie</i>	16.00	23.00	52.00
<i>MALBEC, TRAPICHE RÉSERVE MENDOZA, Argentine</i>	10.00	14.00	36.00
<i>PINOT NOIR – MIRASSOU, Californie</i>	12.00	16.00	40.00
<i>LAGUNA DE LA NAVA GRAN RESERVA, Tempranillo, Espagne</i>	12.00	16.00	40.00
<i>UMBERTO CESARI “LIANO”, SANGIOVESE / CABERNET, Italie</i>	17.00	22.00	58.00
<i>CHIANTI CLASSICO RESERVA-PICCINI, Italie</i>	14.00	19.00	48.00
<i>ROMIO SANGIOVECE DI ROMAGNA SUPERIORE, Italie</i>	12.00	16.00	41.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

BLANC

	6 oz	9 oz	Btl
<i>CHARDONNAY – BARON PHILIPPE ROTHSCHILD, Pays d’Oc, France</i>	10.00	14.00	36.00
<i>CHARDONNAY - CARMEN PREMIER, Valle del Colchagua, Chili</i>	10.00	14.00	36.00
<i>FUMÉ BLANC – ERRAZURIZ, Chili</i>	11.00	15.00	38.00
<i>SAUVIGNON BLANC – WHITEHAVEN, Nouvelle-Zélande</i>	14.00	19.00	48.00
<i>PINOT GRIGIO – TOMMASI LE ROSSE DELLE VENEZIE, Italie</i>	13.00	18.00	45.00
<i>PINOT GRIS – KIM CRAWFORD, Nouvelle-Zélande</i>	14.00	19.00	48.00
<i>RIESLING – J.BÄUMER, Allemagne</i>	12.00	16.00	40.00

VIN MAISON

<i>GALLO, ROSÉ WHITE ZINFANDEL, Californie</i>	9.00	12.00	30.00
<i>GALLO, CABERNET SAUVIGNON, Californie</i>	9.00	12.00	30.00
<i>GALLO, SAUVIGNON BLANC, Californie</i>	9.00	12.00	30.00

SANGRIA

	VERRE	PICHET
<i>BLANC OU ROUGE</i>	12.00	33.00

PORTO

<i>TAYLOR FLADGATE LBV 96</i>	10.00
<i>TAYLOR FLADGATE 10 ANS</i>	13.00
<i>TAYLOR FLADGATE TAWNY 20 ANS</i>	16.00

MOUSSEUX, CHAMPAGNES

	375ml	750ml
<i>NINO FRANCO BRUT, Italie</i>	25.00	47.00
<i>MUMM PRESTIGE BRUT, Californie</i>		65.00
<i>MUMM NAPA ROSÉ, Californie</i>		69.00
<i>VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE, France</i>	90.00	155.00

COCKTAILS SIGNATURE ELIXOR

MARGARITA LIME ET GINGEMBRE

*Tequila, Triple sec, sirop lime
et gingembre, jalapeño*

ELIXIR TROPICAL

*Rhum brun, ELIXOR de mangue et gingembre,
jus de lime frais,
lemoncoco, amers*

ELIXOR PASSION FRUIT MOJITO

*Vodka Zubrovka, sirop de fruits de la passion,
de lime frais, menthe fraîche, soda, amers*

COSMO LAVANDE ET FRAISE

*Vodka, Cointreau, canneberges, purée de fraises
et lavande, jus de lime frais, amers aux cerises*

PURPLE RAIN

Une boisson tropicale

AMARETTO SOUR

ESPRESSO MARTINI

MARGARITA ou DAIQUIRI

Choix de lime, fraise, mangue

PIÑA COLADA

OLD FASHION

THÉ GLACÉ LONG ISLAND

BLOODY CAESAR ELIXOR

*Vos papilles gustatives ne seront
plus jamais les mêmes.*

BLOODY CAESAR

Un classique Canadien

MOJITO

Rhum, menthe fraîche et lime

MOJITO À LA FRAISE

*Rhum, menthe fraîche, citron vert
et purée de fraises fraîches*

**Tous les Cocktails
12.00**

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

BIÈRES DU MONDE

BIÈRES EN BOUTEILLE

<i>RED STRIPE (JAMAÏQUE)</i>	8	<i>SOL (MEXIQUE)</i>	9
<i>FIX (GRÈCE)</i>	8	<i>GUINNESS (IRELANDE)</i>	9
<i>HEINEKEN (PAYS-BAS)</i>	9	<i>TSINGTAO (CHINE)</i>	8
<i>SUPER BOCK (PORTUGAL)</i>	8	<i>BIRRA MORETTI (ITALIE)</i>	8
<i>L'AMER IPA 0% (CANADA)</i>	10	<i>HEINEKEN 0%</i>	7
<i>SIMPLY LEMONADE (É.U.)</i>	7	<i>VIZZY (É.U.)</i>	7
<i>AMSTEL ULTRA (PAYS-BAS)</i>		8	
<i>COORS LIGHT (É.U.)</i>		7	

BIÈRE EN FÛT

<i>MILLER LITE</i>	9	<i>BELGIAN MOON</i>	10
<i>MADRI</i>	10	<i>HEINEKEN</i>	10
<i>PETITE BOURGOGNE</i>		9	
<i>HOP VALLEY BUBBLE STASH IPA</i>		10	

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

ENTRÉES

NACHOS 18.00

*Croustilles au maïs, fèves noires, poivrons et oignons en dés, cilantro, fromages mozzarella et cheddar
Sauce crème aux avocats, crème fraîche et salsa aux tomates
Extra bœuf braisé + 7\$
Extra poulet grillé +8\$*

CREVETTES COCO BE 23.00

*Cinq crevettes colossales trempées dans une pâte à bière, enrobées de flocons de noix
De coco et frites à perfection. Servies avec une confiture aux agrumes*

ROULEAUX SANTA FE 19.00

*Emballage wonton frit et remplie de poulet, maïs, fèves noirs, poivrons
Et fromage gouda. Servi avec crème aux avocats et salsa aux tomates*

BOULETTES AU MACARONI ET FROMAGE 16.00

Servies avec une sauce marinara et basilic

MINI BOEUF SLIDERS 18.00

*Trois petits burgers servis avec oignons caramélisés,
cornichons, moutarde et fromage cheddar*

DUMPLINGS AUX POULET ET LÉGUMES 16.00

*Cuits à la vapeur et sautés avec une délicieuse sauce à la crème aux arachides
épicée, garnis d'arachides rôties, graines de sésame blanches
et noires, oignons verts et coriandre*

CALMARS CROUSTILLANTS MARINÉS À LA CRÉOLE 23.00

*Servis avec citron, sauce marinara et trempette piquante
au cari et au gingembre*

ROULEAUX AUX AVOCATS 18.00

*Petits morceaux d'avocats, oignons rouges, coriandre et tomates séchées.
Frits dans un rouleau croustillant oriental
servis avec une trempette piquante sucrée et épicée aux noix d'acajou*

TREMPETTE CRÉMEUSE D'ÉPINARDS ET FROMAGE 18.00

*Épinards, cœurs d'artichauts, échalotes, ail et un mélange de fromages.
Servie chaude avec pain pizza, salsa et crème sure
Parfait pour deux!*

*La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. bœuf, volaille, fruits de mer,
crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire,
notamment en cas de certaines conditions médicales.*

CUISINE URBAINE ELIXOR

ENTRÉES

FANTAISIE VIP 52.00

Assez pour quatre! Une grande variété de nos entrées les plus populaires incluant des rouleaux aux avocats, calmars, croustillants de poulet et rouleaux Santa Fe

QUÉSADILLA AU POULET B. B. Q. 16.00

Tortillas de farine farcies de poulet B.B.Q., fromages mozzarella et gouda, oignons rouges rôtis, coriandre hachée, nappée d'une spirale de sauce barbecue et chipotle. Servies avec crème sure, guacamole et salsa

POULET SATAY 21.00

Feuilles de laitue Boston, carottes, chop suey, concombres, nouilles, cilantro, lanières de poulet grillées, cilantro, sésames, noix rôtis servis avec trois sauces thaïlandaises.

AILES DE POULET 16.00

Ailes de poulet légèrement frits et marinés avec un choix de 2 sauces : sauce épicée Buffalo, sauce asiatique au sésame ou bbq

SALADE VERTE OU CÉSAR 10.00

SOUPE DU JOUR 6.00

MENU ENFANTS

(pour enfants de moins de 12 ans et moins, inclus 1 boisson portion enfants)

Pâtes sans gluten extra 3.00

DEUX MINI SLIDERS 12.00
avec frites

PIZZA ENFANTS 12.00
Fromage ou Pepperoni

CROUSTILLANTS DE POULET ENFANTS 11.00

PÂTES ENFANTS 11.00

PÂTES À LA BOLOGNESE 12.00

CÔTES LEVÉES ENFANTS 14.00

ELIXOR® EST FIER DE REDONNER À LA COMMUNAUTÉ!! UNE PARTIE DES VENTES DU MENU ENFANTS SERA DONNÉE À UNE ŒUVRE DE CHARITÉ LOCALE.

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

BURGERS RÉPUTÉS ELIXOR & SANDWICHES

*Nos burgers maison frais du jour sont faits avec du boeuf Angus certifié de première qualité
Servis avec deux choix parmi : Pommes de terre frites, salade de chou, chili d'haricots noirs ou purée de pommes de terre à l'ail rôti.
Cuisson : bien cuit. Remplacer la galette de bœuf par une poitrine de poulet 4.00. Remplacées par des patates douces frites 4.00
Extra fromage ou bacon 2.00. Sauce ou mayonnaise extra 1.00
Extra Champignons 3.00*

BURGER À L'ANCIENNE 18.00

*Un burger maison géant à l'ancienne avec laitue, tomates, cornichons, oignons rouges
et mayonnaise aux herbes, ail et tomates*

BURGER VÉGÉTARIEN MAISON 20.00

*Glacer sucré au soya, riz brun, farro, haricots noirs, betteraves fraîches rôties,
fromage Havarti fondu, laitue, tomate, avocat et oignons avec notre sauce du chef*

BURGER CAJUN 21.00

*Grillé sur charbon de bois avec fromage havarti, bacon, guacamole, laitue,
tomates et mayonnaise chipotle*

BURGER B.B.Q. ST-LOUIS 22.00

*Grillé sur charbon de bois avec bacon, fromage suisse, oignons croustillants,
sauce B.B.Q. et mayonnaise ranch B.B.Q.*

SANDWICH AU POULET B. B. Q. DE FRANK 20.00

*Pain au levain garni de poulet grillé sur charbon de bois avec fromage gouda, jalapeño rôti,
oignons frits croustillants, coriandre, oignons rouges, laitue,
sauce ranch B.B.Q. et notre sauce B.B.Q.*

SANDWICH POULET CROUSTILLANT PARMIGIANA 20.00

Poulet croustillant aux fines herbes, fromage mozzarella, sauce marinara et roquette

CLUB AU POULET ET AUX AVOCATS 21.00

*Filet de poulet grillé avec tomates, bacon, avocats, laitue, fromage fondu
mayonnaise à l'ail, aux herbes et aux tomates.*

BURRITO MEXICAIN RIO GRANDE 22.00

*Une tortilla de farine géante avec morceaux de poulet tendres, fromage cheddar,
riz, oignons et poivrons. Garnie de notre guacamole maison, salsa aux tomates et crème sure.
Servi avec riz et haricots noirs cuits au pûelon.*

BURRITO MOJADO 23.00

*Tortilla de farine farcie de bœuf braisé, riz, haricots noirs épicés, tomate, coriandre, fromage,
oignons, nappée de notre sauce maison épicée guajillo,
salsa verde, guacamole, salsa fresca et crème sure*

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre burger ou sandwich 10.00

*La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer,
crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire,
notamment en cas de certaines conditions médicales.*

PÂTES

EXTRA PÂTES SANS GLUTEN 4.00

EXTRA AU GRATIN 5.00

PÂTES TELEFONO 18.00

*Spaghettini avec huile d'olive vierge, ail entier grillé, basilic frais, roquette, tomates rôties au four, une touche de notre délicieuse sauce marinara et fromage parmesan
Avec extra de poulet sauté 8.00*

PÂTES FARFALES

AUX QUATRE FROMAGES 21.00

*Mozzarella, parmesan, romano et ricotta avec notre sauce marinara et basilic frais
Avec extra de poulet sauté 8.00*

FETTUCCINE GEO-FREDO 21.00

*Sauce crémeuse au parmesan, avec bacon, ail, tomates rôties et thym
Avec extra de poulet grillé 8.00*

PÂTES

À LA BOLOGNESE 22.00

Pâte linguini, tomate San Marzano, marjolaine, fromage de chèvre et parmesan

PAD THAI 22.00

*Une délicieuse sauce épicée aux arachides avec poulet et légumes sautés.
Combinée avec nouilles aux œufs cantonaises et garnies d'arachides, coriandre, fèves germées et graines de sésame blanches et noires.
Avec extra de 4 crevettes grillées 12.00*

FRUITS DE MER LINGUINE 31.00

Pimenta Moida, bandes de palourdes fraîches, calmars, crevettes, tomate, ail, origan et vin blanc

PIZZAS

FROMAGE 18.00

Sauce tomate et mozzarella

PEPPERONI 20.00

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni et origan

DÉLICE AUX LÉGUMES 23.00

*Sauce tomate, huile d'olive extra vierge, ail, poivrons grillés, champignons sautés, courgettes, tomates, brocoli, feta, origan.
Garnis avec mozzarella et de roquette*

PROSCIUTTO & ROQUETTE 23.00

Tomate, mozzarella, bébé roquette, prosciutto San Daniele, poivrons et parmesan

PIZZA FESTIN À LA VIANDE 24.00

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, bœuf haché, saucisse de chorizo, bacon et parmesan

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 10.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. bœuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

AVENTURE DU CHEF

POULET PORTUGAIS PIRI-PIRI 29.00

*Filets de poitrine de poulet grillés et marinés avec notre délicieux mélange PIRI-PIRI, herbes et épices.
Servi avec frites et salade.
Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 12.00*

POULET GRILLÉ AVEC COULIS D'AVOCAT 28.00

*Filet de poulet grillé, purée de pommes de terre avec ail rôti servi avec un mélange de deux fromages fondus, sauce piquante, arrosé d'un coulis rafraîchissant à la coriandre et avocat, maïs et de Pico de Gallo
Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 12.00*

POULET GRILLÉ AU ROMARIN 29.00

*Mariné avec du romarin et grillé sur charbon de bois, servi avec purée de pommes de terre à l'ail, asperges, poivrons, saucisse Grecque grillée et sauce du Chef aux champignons.
Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 12.00*

POULET CROUSTILLANT PALAZZO 28.00

*Filets de poulet panés aux herbes avec chapelure au parmesan, cuit jusqu'à ce qu'il soit brun doré et croustillant. Servi sur pâtes au pesto, sauce tomates légère avec prosciutto, roquette et copeaux de parmesan
Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 12.00*

POULET ET PÂTES DE LA NOUVELLE-ORLÉANS 28.00

*Filets de poulet panés aux herbes avec chapelure et parmesan.
Sur un lit de spaghettini avec oignons rouges rôtis au four, poivrons, roquette et champignons dans une sauce crémeuse aux épices cajuns
Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 12.00*

CROUSTILLANTS AU POULET 24.00

*Filets de poulet trempés dans notre pâte et frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
Servi avec choix de pomme de terre, salade de chou, sauce moutarde et miel et sauce B.B.Q.*

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 10.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

POISSON ET FRUIT DE MER

POISSON FRAIS DU JOUR Prix Du Marché
Selection et Préparation change tous les jours

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ 28.00
Brocoli à l'ail, purée de pommes de terre avec l'ail rôti, sauce tartare avec citron et aneth

FISH AND CHIPS CROUSTILLANT 23.00
Toujours frais, morue tempura avec salade de chou, pommes de terre frites et sauce tartare maison

SAUMON RÔTI SUR BOIS DE CÈDRE 28.00
*Enrobé de gingembre et d'ail,
servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôti,
pointes d'asperges fraîches et sauce B.B.Q. à la mangue
avec fines herbes et tomates*

**SPAGHETTINI AUX CREVETTES SAUTÉES
AVEC SAUCE AUX LANGOUSTINES 30.00**
*Une sauce style française, sauté à l'huile d'olive, échalotes, ail entier rôti,
roquette, citron, basilic frais, persil, tomate fraîche et pâtes spaghetti*

CREVETTES CAJUN & JAMBALAYA AU POULET 30.00
*Sauté de poulet, crevettes et saucisses chorizo avec poivrons, oignons et tomates
dans une délicieuse sauce épicée. Servies avec pâtes linguine ou sur un lit de riz.*

EXPLOSION SIAM 30.00
*Sauté de crevettes et poulet dans notre sauce au lait de coco, arachides épicées et cari.
Servi avec du riz vapeur et garni de fèves germées, graines de sésame et coriandre.*

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 10.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

STEAKS & PLUS...

Nous utilisons du boeuf AAA Angus Pride de l'Alberta

*** Tous nos steaks sont servis avec*

un mélange de salade verte ou salade César et un choix de pommes de terre

**** NEW YORK STRIP STEAK 43.00**

Le steak préféré, magnifiquement vieilli et riche en saveur.

Servi avec choix de pommes de terre et oignons frits croustillants

**** FILET MIGNON 52.00**

Filet de boeuf poivré avec sauce aux champignons sauvages, fromage de chèvre, oignons frits croustillants et choix de pommes de terre

PÂTÉ CHINOIS 23.00

Deux viandes hachées, légumes frais dans une délicieuse sauce bordelaise aux tomates et champignons sauvages avec du fromage parmesan et une purée de pommes de terre à l'ail rôti, garni d'oignons frits croustillants

UNE PORTION ENTIÈRE DE CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ 28.00

Côtes de dos tendres avec un choix de pommes de terre et de salade de chou

COMBO DE POULET ET CÔTES LEVÉES 30.00

Filet de poulet mariné, tendre et grillé sur charbon de bois

Avec 10 oz de côtes de dos

CÔTES LEVÉES ET CREVETTES 38.00

10 oz de côtes de dos avec cinq grosses crevettes grillées

LÉGUMES ET ENTRÉES

*Frites assaisonnée
avec mayonnaise épicée*

6.00

*Pommes de terre sucrées
avec mayonnaise épicée*

7.00

Purée de pommes de terre à l'ail

6.00

Légumes à la vapeur

6.00

Champignons Cremini

6.00

Asperges grillées

9.00

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 10.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

SALADES

*Toutes nos vinaigrettes sont faites maison.
Servies avec des crostini au mozzarella cuits au four.
** Pas disponible en portion dîner*

SALADE INDOCHINE 21.00

Filet de poulet tranché grillé mariné, combiné avec salade mixte, oignons rouges, poivrons rouges et jaunes, concombres, wontons croustillants, mangues, avocats, vinaigrette aux prunes, noix d'acajou rôties et graines de sésame

SALADE MAUI 21.00

Un nouveau classique. Filets de poulet frais tranchés grillés étagés avec un mélange feuilles vertes, concombres, oignons verts, poivrons rouges et jaunes, mangues, wontons croustillants. Avec noix d'acajou et graines de sésame, le tout arrosé de notre vinaigrette à l'échalote.

SALADE DE POULET ASIATIQUE 21.00

Filet de poulet tranché grillé, laitue romaine, wontons croustillants, nouilles de riz, amandes, échalotes, oranges et graines de sésame. Avec notre vinaigrette asiatique spéciale

SALADE COBB 22.00

Variété de laitues avec filet de poulet tranché grillé, tomates en dés, avocats, oeufs durs hachés et bacon croustillant. Arrosée de vinaigrette balsamique et garnie de fromage de chèvre et d'oignons frits croustillants

**** SALADE DE THON BORA BORA 28.00**

Thon grillé au sésame (peu cuit) avec laitue romaine, mangues, oignons rouges, oranges, avocats et concombres.

Arrosé de notre vinaigrette maison au gingembre et miso.

Garni de graines de citrouille, de flocons de noix de coco, de canneberges séchées, gingembre mariné et mayonnaise au wasabi

SALADE CLASSIQUE CÉSAR 19.00

Notre vinaigrette césar spéciale sans oeufs avec de la laitue romaine croustillante, croûtons, fromage parmesan et bacon

EXTRA / REMPLACER

*Poulet croustillant 9\$ / 3\$ 6 oz de poulet grillé 8\$
4 Crevettes Grillées 12\$ / 8\$ 8 oz de saumon rôti 12\$ / 8\$*

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

DESSERTS ELIXOR

GÂTEAU AU FROMAGE ORIGINAL 11.00

GÂTEAU AU FROMAGE FRAISES FRAÎCHES 13.00

GÂTEAU AU FROMAGE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES 13.00

GÂTEAU AU FROMAGE BISCUITS OREO® ET CRÈME 12.00

BISCUIT LOTUS BISCOFF 13.00

GÂTEAU AU CHOCOLAT 13.00

Gâteau au chocolat à cinq couches garni au chocolat doux et ganache au chocolat noir

GÂTEAU AUX CAROTTES 13.00

Étages moelleux délicieux de gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème

SUNDAE AU FUDGE CHAUD OU AU CAMEL 10.00

CROUSTADE AUX POMMES ET CANNEBERGES 12.00

Noix, crème glacée à la vanille et sauce au caramel

SANDWICH BROWNIE AU FUDGE 11.00

crème glacée à la vanille, sauce caramel et tourbillon de chocolat

BOL DE CRÈME GLACÉE 8.00

Choix de vanille, chocolat, fraise ou Cookies & Cream

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER

POUDING CHÔMEUR (Décembre à Mars) 14.00

Gâteau à pains préparé avec du sirop d'érable et caramel.

Servi avec crème glacé à la vanille

STRAWBERRY SHORTCAKE (Avril à Août) 14.00

*Shortcake frais et parsemé de sucre corcé, coulis de fraises
infusées à la liqueur d'orange et crème glacée à la vanille .*

Servi avec crème fouetté

AUX BLEUETS ET CITRON (Juin, Juillet et Août) 13.00

À LA CITROUILLE (Octobre et Novembre) 12.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.

CUISINE URBAINE ELIXOR

BREUVAGES

CAFÉ FILTRE FRAIS 2.50

THÉS SPÉCIAUX 3.00

CHOCOLAT CHAUD 4.00

BOISSONS GAZEUSES 3.50

(Pepsi, Pepsi diète, 7up, ginger ale, limonade et thé glacé)

Remplissages gratuits

JUS D'ORANGE DE PREMIÈRE QUALITÉ 5.00

JUS DE FRUITS DE PREMIÈRE QUALITÉ 5.00

(canneberge, pomme et ananas)

EAU GAZÉIFIÉE EMBOUTEILLÉE 3.75 / 7.00

EAU DE SOURCE 3.75 / 7.00

LAITS FRAPPÉS

VANILLE 7.00

CHOCOLAT 7.00

FRAISE 7.00

BISCUITS ET CRÈME 7.00

BREUVAGES ESPRESSO

CAFÉ LATTE 6.00

Espresso et lait vapeur velouté

CAFÉ MOKA 6.50

CAPPUCCINO

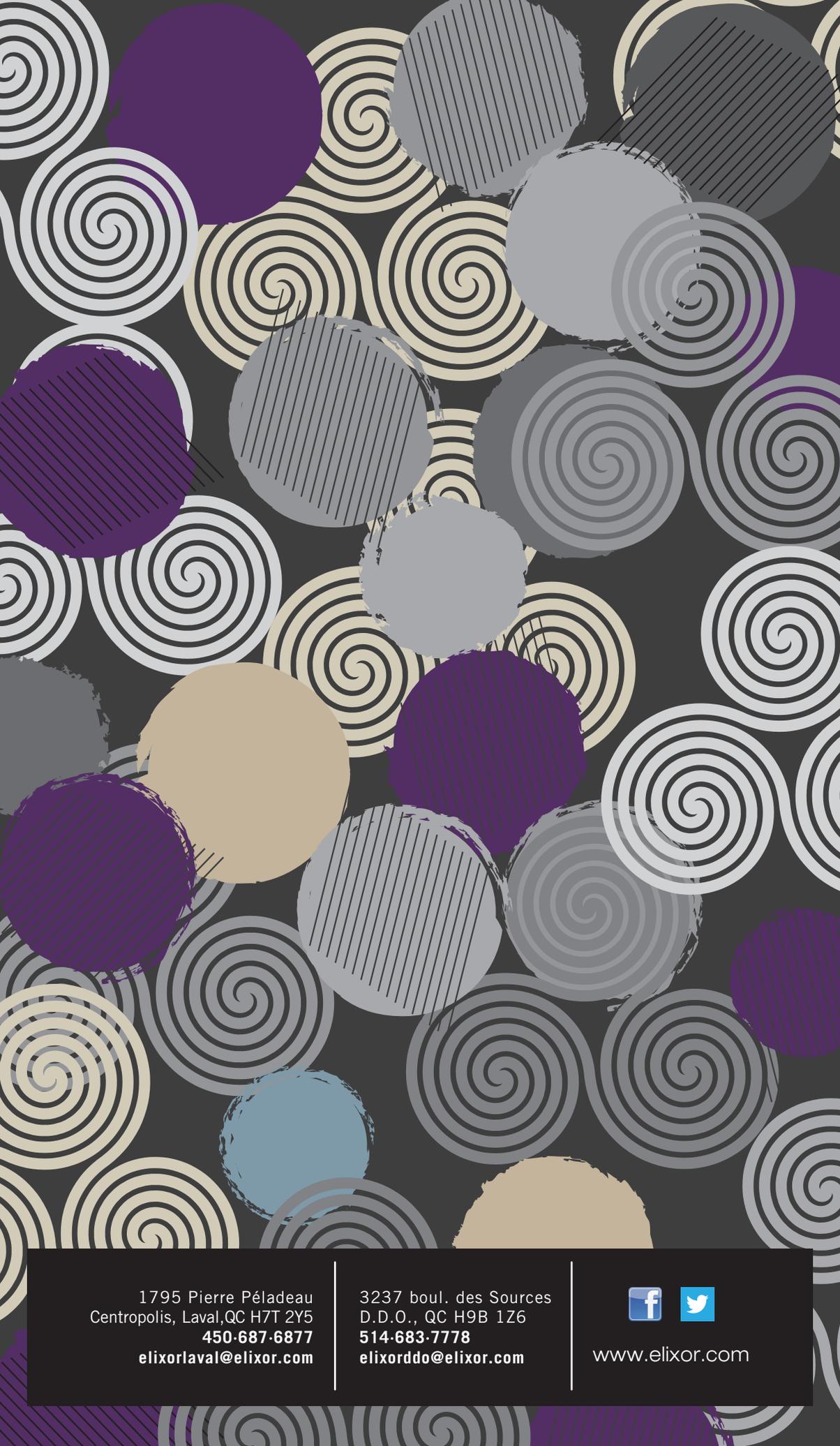
SIMPLE 5.00

Espresso nappé d'un nuage de lait mousseux

ESPRESSO SIMPLE 4.00 DOUBLE 5.00

Cafés BRÉSILIEN, IRLANDAIS, JAMAÏCAIN, ESPAGNOL, BAILEY'S 12.00

La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits (i.e. boeuf, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs) peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, notamment en cas de certaines conditions médicales.



1795 Pierre Péladeau
Centropolis, Laval, QC H7T 2Y5
450-687-6877
elixorlaval@elixor.com

3237 boul. des Sources
D.D.O., QC H9B 1Z6
514-683-7778
elixorddo@elixor.com



www.elixor.com