

Menu Fooducoin

Bonjour à tous,

Nous vous offrons l'opportunité de pré-commander vos plats préférés livrés tout droit de chez nos partenaires ! (Minimum 2h avant la livraison)

Afin de faciliter votre commande, veuillez remplir ce formulaire en indiquant la quantité de chaque plat que vous désirez dans la case correspondante et ensuite le renvoyer à l'adresse : info@fooducoin.com

Un email de confirmation vous sera envoyé dans les plus brefs délais, accompagné des informations nécessaires pour réaliser le paiement de votre commande via Interac.

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous contacter au : [+1 514 961-3004](tel:+15149613004).

A très vite !

CHEZ MILO & FINE

Notre micro-crêperie du coin

Crêpe classique	5.50\$
<i>Farine, oeufs, sucre, lait + Saveurs : Erable, Caramel maison, Confiture de fraise maison</i>	
Crêpe beurre sucre	3.85\$
<i>Oeufs, sucre, lait, beurre salé</i>	
Crêpe fraîche à l'unité	1.40\$
<i>Oeufs, sucre, lait</i>	
Galette « La Végé »	13.20\$
<i>Sarrasin, sel, eau, fromage suisse, œuf, béchamel, champignons, épinards * végétarien</i>	
Galette Complète	11.00\$
<i>Sarrasin, sel, eau, jambon, œuf, fromage suisse</i>	
Galette et saucisse	7.15\$
<i>Sarrasin, sel, eau, saucisse de Toulouse</i>	
Galette Parisienne	11.00\$
<i>Sarrasin, sel, eau, béchamel, champignons, jambon, fromage suisse</i>	
Galette à l'unité	1.40\$
<i>Sarrasin, sel, eau</i>	
Far Breton	3.85\$
<i>Pruneaux, farine, oeufs, sucre, lait, vanille, levure</i>	
Bol de Granola	8.80\$
<i>Avoine, sarrasin soufflé, coco, chocolat, caramel, fleur de sel, fruits frais, yaourt, Coulis au choix :</i>	
<i>Caramel</i>	
<i>Erable</i>	
<i>Bleuet</i>	

TAMPOPONotre spécialiste de nouilles asiatiques

Yaki Soba	12.50\$
<i>Nouilles aux oeufs, légumes, sauce fruitée japonaise</i>	
<i>* végétarien</i>	
Ramen au porc	11.90\$
<i>Soupe ramen au porc</i>	
Gado Gado	11.90\$
<i>Vermicelles de riz, poulet, légumes, sauce aux arachides épicée</i>	
Soupe Thaï au poulet	11.25\$
<i>Vermicelles de riz, légumes, poulet, lait de coco</i>	
Laksa	12.90\$
<i>Nouilles de riz, légumes, crevettes, sauce au cari rouge</i>	
Ramen végétarien	11.90\$
<i>Soupe de ramen</i>	
<i>* végétarien</i>	
Soupe Thaï aux crevettes	11.50\$
<i>Vermicelles de riz, crevettes, lait de coco</i>	
Ramen végétalien	11.90\$
<i>Soupe ramen</i>	
<i>* végétalien</i>	
Gado Gado au tofu	13.90\$
<i>Vermicelles de riz, tofu, légumes, sauce aux arachides</i>	
<i>* végétalien</i>	
Pad Thaï au tofu	12.50\$
<i>Nouilles de riz, tofu, œuf et arachides broyées</i>	
<i>* végétarien</i>	
Pad Thaï à la viande	
<i>Poulet, nouilles de riz, tofu, œuf et arachides broyées</i>	12.80\$
<i>Crevettes, nouilles de riz, tofu, œuf et arachides broyées</i>	12.90\$
Chow Mein de canton végétarien	
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes</i>	12.50\$
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes avec tofu</i>	12.60\$
<i>* végétarien</i>	
Chow Mein de canton à la viande	
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes avec poulet</i>	12.80\$
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes avec bœuf</i>	12.80\$
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes avec porc</i>	12.80\$
<i>Nouilles aux oeufs sautées et légumes avec crevettes</i>	12.90\$
Raviolis chinois au bœuf	4.75\$
<i>Servis avec sauce aux arachides et graines de sésame</i>	
Raviolis de Shangaï au porc	4.75\$
<i>Servis avec sauce aigre-douce aux baies de goji</i>	

AREPERA

Pains traditionnels vénézuéliens/colombiens, sans gluten faits à la main à partir de farine de maïs.

Pabèllon (boeuf)	11.50\$
<i>Fèves noires, « carne mechada » (bœuf émincé dans une sauce tomate), plantains et féta</i>	
<i>* sans gluten</i>	
La Llanera (boeuf)	11.50\$
<i>« Carne mechada » (bœuf émincé dans une sauce tomate) feta et avocat</i>	
Pabèllon de pollo	11.50\$
<i>Poulet émincé dans une sauce tomate, fèves noires, plantains et féta</i>	
<i>* sans gluten</i>	
Reina Peipada	10.00\$
<i>“Pollo guisado” (poulet émincé dans une sauce tomate), avocat</i>	
<i>* sans gluten</i>	
La Sureña	11.50\$
<i>Rôti de porc et salade d’avocat</i>	
<i>* sans gluten</i>	
La Portuguesa	11.50\$
<i>Chorizo</i>	
<i>* sans gluten</i>	
La Margariteña	11.50\$
<i>Cazòn (requin) et plantains</i>	
<i>* sans gluten</i>	
La Canadiense	11.50\$
<i>Saumon fumé, fromage « andino » et avocat</i>	
<i>* sans gluten</i>	
Queso y plátano	9.00\$
<i>Fromage « andino » et plantains</i>	
<i>* végétarien et sans gluten</i>	
Plantains	6.50\$
<i>Portion de bananes plantains</i>	
<i>* végétarien</i>	
Palitos de yuca con guasacaca	6.50\$
<i>Bâtonnets de manioc, avec une sauce à l’avocat</i>	
<i>*végétarien</i>	

LE VIRUNGA

Cuisine innovante et créative que nous n'avons pas l'habitude de retrouver à Montréal !

Ragout de chèvre

21.00\$

Chèvre, curry sukuma wiki (bette à carde et chou cavalier sautés), chikwangue (pain de manioc)

Sikadali du Sud

17.00\$

Mijoté d'haricots et poivrons rouges à l'arachide avec patate douce, curry et cannelle, banane plantain et patate douce, sukuma wiki bette à carde et chou cavalier sautés)

ENGAUFREZ-VOUS

Notre spécialiste des gaufres artisanales

Le tout sucré

15\$

Gaufre au choix, accompagnée d'une salade de fruit :

Gaufre Fruits

Gaufre Chocolat et fruit

Gaufre Chocolat et croquant

Gaufre Chocolat noir

Gaufre Chocolat et frangipane

Gaufre Chocolat, banane et noix de coco

Gaufre Rhubarbe, poire et amandes

Gaufre Congolaise – mangue, ananas, banane et cassonade

Gaufre Addictive – framboises, mangue, pépites de cacao, chocolat blanc

Gaufre Belle-Hélène – chocolat, poire, amandes

Gaufre Chic-G – framboises, poire, noix de coco, chocolat blanc, croquant

Gaufre Diabétik – chocolat noir et blanc, croquant, pâte de noisettes

Le tout salé

15\$

Gaufre salée au choix, accompagnée de légumes de saison :

Gaufre Vosgienne – bacon, fromage de chèvre, noix, miel

Gaufre Piémontaise – jambon, mozzarella, pesto

Gaufre Outaouais – porc effiloché, poireaux

Gaufre Languedoc – poulet, poivrons grillés, pesto

Gaufre Gaspésienne – saumon, canneberges, crème fraîche, sirop d'érable

Gaufre Forestière – prosciutto, champignons, fromage

Gaufre Flamande – saumon, poireaux, fleur d'ail

Gaufre Croque-Monsieur – jambon, fromage, béchamel

**Végétarien :*

Gaufre Normande – pommes, brie, miel

Gaufre Mexicaine – omelette, légumes, piment

Gaufre Italienne – tomates, bocconcini, basilic

Gaufre 3 fromages – raclette, mozzarella, emmental

CARREMENT TARTE
Découvrez ces tartes délectables !

Quiche Lorraine	6.75\$
<i>Pâte brisée, jambon fumé du Québec, emmental suisse</i>	
Quiche champignons parmesan	6.75\$
<i>Pâte brisée, champignons sautés, oignons, parmesan</i>	
<i>* végétarien</i>	
Quiche aux légumes	6.75\$
<i>Pâte brisée, oignons, poivrons, courgettes</i>	
<i>* végétarien</i>	
Quiche poireaux brie	6.75\$
<i>Pâte brisée, poireaux, brie du Québec, moutarde</i>	
<i>* végétarien</i>	
Tarte au citron	5.25\$
<i>Pâte sablée, crèmeux au citron, meringue italienne</i>	
Tarte aux noix	5.25\$
<i>Pâte sablée, pacanes, cajou, miel, sirop d'érable</i>	
Tarte fraise rhubarbe	5.25\$
<i>Pâte sablée, compotée de rhubarbe et fraise, meringue italienne</i>	
Tarte Choco	5.25\$
<i>Pâte sablée, ganache chocolat noir 70%, streusel amande et cacao</i>	

KAHWA CAFE
Un Couscous authentique 100% Nord-Est Tunisien

Couscous au poulet	13.00\$
<i>Légumes (navet, zucchini, carottes, patates, choux de Bruxelles, pois chiches), semoule fine travaillée à la main, poulet</i>	
Couscous Merguez	13.00\$
<i>Légumes (navet, zucchini, carottes, patates, choux de Bruxelles, pois chiches), semoule fine travaillée à la main, merguez, ail, harrissa, anis, paprika</i>	
Couscous à l'agneau	17.50\$
<i>Légumes (navet, zucchini, carottes, patates, choux de Bruxelles, pois chiches), semoule fine travaillée à la main, agneau</i>	
Couscous végétarien	10.00\$
<i>Légumes (navet, zucchini, carottes, patates, choux de Bruxelles, pois chiches), semoule fine travaillée à la main</i>	
Chakchouka merguez et pain	10.00\$
<i>Sauce tomate légèrement épicée, oignons, ail, patates, poivrons, oeuf miroir, merguez</i>	
Chakchouka chèvre et pain	10.00\$
<i>Sauce tomate légèrement épicée, oignons, ail, patates, poivrons, oeuf miroir, fromage de chèvre</i>	

LES BELLES SŒURS

Une pataterie qui a su aborder la variété avec succès. Au menu : des classiques et des revisités. Un seul mot d'ordre : la générosité !

Le Club Belles Sœurs	16.00\$
<i>Pain de seigle, tofu, épinards, champignons, oignons et mayonnaise Belles Sœurs</i>	
<i>* végétarien</i>	
La Poutine maison	
<i>Pâte de tomate, ketchup eau, épices "secrètes" du chef, pommes de terre maison</i>	
<i>Petite</i>	7.00\$
<i>Grande</i>	11.75\$
Le Burger au porc	14.75\$
<i>Sauce BBQ maison, champignons, champignons, oignons, laitues, bacon, cheddar</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
Le Burger Belles Sœurs - Agneau	16.00\$
<i>Agneau, épinards, champignons, fêta, emmental et mayo Belles Sœurs</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
Le Burger Classique - Bœuf	13.25\$
<i>Bœuf, relish, moutarde et salade de choux</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
Le Burger garni - Bœuf & bacon	14.75\$
<i>Bœuf, bacon, laitue, tomate, mayo et emmental</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
Le Cheeseburger - Bœuf	13.75\$
<i>Bœuf, relish, moutarde, salade de choux, fromage cheddar</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
Le Végéburger	13.75\$
<i>Tofu, épinards, champignons, oignons et mayo Belles Sœurs</i>	
<i>+ Brioche aux oeufs (traces de soya)</i>	
<i>* végétarien</i>	
Le Croque Belles Sœurs	15.00\$
<i>Epinards, échalotes, olives, fêta, emmental, mayonnaise Belles Sœurs</i>	
<i>* végétarien</i>	
Portion de frites supplémentaires	
<i>Petite</i>	3.25\$
<i>Grande</i>	6.00\$

CAFE MARIUS

Un petit bout de Provence à retrouver dans une gamme de sandwiches, de salades et de viennoiseries aux noms évocateurs.

La Pétanque	7.85\$
<i>Salade, fromage de chèvre, tomates séchées, poivrons grillés</i>	
<i>Huile d'olive, miel et lavande</i>	
<i>* végétarien</i>	
La Bonne Mère	7.85\$
<i>Salade, poulet, herbes de Provence, tomates séchées, olives noires</i>	
<i>Huile d'olive, miel et lavande</i>	
<i>* sans lactose</i>	
La Niçoise	8.50\$
<i>Salade, thon, œuf, concombre, haricots verts, poivron, pomme de terre, olives noires</i>	
<i>Huile d'olive, moutarde, vinaigre balsamique, herbes de Provence</i>	
La Marseillaise	8.50
<i>Salade, saumon mariné au citron confit, taboulé maison (Boulghour, Citron, Tomates fraîches)</i>	
<i>Huile d'olive, moutarde, vinaigre balsamique, herbes de Provence</i>	
L'Augustine	8.90\$
<i>Salade, crevettes marinées au citron confit, ail rôti, poivrons grillés</i>	
<i>Huile d'olive, moutarde, vinaigre balsamique, herbes de Provence</i>	
Le Pagnol	
<i>Saumon mariné au citron confit, poivron grillé, aioli</i>	
<i>Pain blanc</i>	8.90\$
<i>Pain multigrains</i>	8.90\$
<i>Pain artisanal sans gluten</i>	10.65\$
Le Végé	
<i>Papeton d'aubergine (aubergines, sel, ail, oeufs, lait, huile d'olive), fromage de chèvre, ratatouille, mayonnaise au paprika fumé</i>	
<i>Pain blanc</i>	8.90\$
<i>Pain multigrains</i>	8.90\$
<i>Pain artisanal sans gluten</i>	10.65\$
<i>* végétarien</i>	
Le César	
<i>Poitrine de poulet, herbes de Provence, aioli, fromage Brie, basilic</i>	
<i>Pain blanc</i>	8.90\$
<i>Pain multigrains</i>	8.90\$
<i>Pain artisanal sans gluten</i>	10.65\$
Le Marius	
<i>Agneau, tapenade d'olives, fromage de chèvre, moutarde de Dijon</i>	
<i>Pain blanc</i>	9.10\$
<i>Pain multigrains</i>	9.10\$
<i>Pain artisanal sans gluten</i>	10.85\$

Le Fada

Effiloché de Bœuf, oignons caramélisés, champignons, fromage brie, mayonnaise béarnaise

Pain blanc 9.10\$

Pain multigrains 9.10\$

Pain artisanal sans gluten 10.85\$

Croissant au beurre 1.75\$

Croissant multigrains 2.10\$

Chocolatine 2.55\$

Amandine 2.80\$

Brownie à la lavande 2.25\$

Chocolat noir, lavande, beurre, sucre, farine de blé, oeufs, vanille

Abricotine 2.80\$

CAFE 8OZ

Des sandwichs pour tous les goûts !

Sandwich Végé & Salade 11.95\$

Végé-pâté de courge Ebisu et herbes, purée de courge musquée

Servi avec une salade de carottes, concombre et mesclun

** végétarien*

Sandwich Jamaïcain Jerk & Salade 11.95\$

Bun au sésame, poitrine de poulet de grain aux épices jamaïcaines, bacon, laitue,

tomates, yogourt coriandre et citron

Panini Jambon & Salade 11.95\$

Pain ciabatta blanc, jambon paysan, tomates séchées, poivrons marinés,

fromage cheddar, mayo aux herbes de Provence. Servi avec salade mesclun

CAFE TUYO

Notre sandwicherie végétalienne !

Le Sandwich Tofu 7.50\$

Pain au levain maison, sauce moutarde et érable, fromage végétalien à base de

noix de cajou, tofu mariné et grillé, légumes lacto-fermentés, figues séchées,

coriandre fraîche, laitue (contient noix de cajou et gluten)

** végétalien*

Le Sandwich Végépâté 7.50\$

Pain au levain maison, pesto, fromage végétalien à base de noix de cajou,

végépâté maison, tomates, oignons rouges, pommes, laitue (contient noix de cajou

et gluten)

** végétalien*

PAGAILLE

Un endroit où savourer des produits artisanaux et locaux !

Temphe mariné et grillé

Temphe mariné et grillé, chutney maison à la mangue, chou et courgette hachés

Pain maison de farine BIO au curry

Petit

12.85\$

Grand (accompagné d'une soupe)

15.75\$

** végétalien*

Saumon fumé et gelée de poivron

Saumon fumé et gelée de poivron épicée, servi avec fromage à la crème à l'aneth, épinards hachés et laitue de saison. Pain maison de farine BIO aux algues Nori

Petit

13.50\$

Grand (accompagné d'une soupe)

16.50\$

Jambon et brie

Jambon de pâturage effiloché, Brie de Portneuf et confit du moment

Pain maison de farine BIO au romarin et fleur de sel

Petit

12.60\$

Grand (accompagné d'une soupe)

15.00\$

Epinards et pommes grillées

Pommes grillées, cheddar canadien fumé, miel et épinards

Pain maison de farine BIO au poivre rose

Petit

10.50\$

Grand (accompagné d'une soupe)

13.30\$

** végétarien*

Biscuit maison

2.50\$

Farines d'épeautre et blanche non blanchie BIO, sucre de canne BIO et produits du soya BIO et huile de pépin de raisin

*Biscuit à la mélasse *végétalien*

*Biscuitavoine et chocolat *végétalien*

Biscuitbeurre d'arachide

Boule d'énergie

2.00\$

Datte, beurre d'arachide, noix et graines enrobés de noix de coco

** végétalien, cru, sans gluten*

Macaron à la noix de coco

1.30\$

Brownie aux noix et chocolat noir

3.25\$

Farines d'épeautre et blanche non blanchie BIO, sucre de canne BIO et produits du soya BIO et huile de pépin de raisin

** végétalien*

Mini-miche aux carottes

3.25\$

Carottes, noix de Grenoble, glaçage à l'orange

Mouflet ou muffin végétalien maison

3.50\$

Mouflet figue, pavot et fleur d'oranger

Moufletbleuet et citron

Moufletframboise et chocolat

** végétalien*

Smoothie maison du jour – demi-litre 9.50\$

* dépôt de 1\$ compris et récupérable au Café Pagaille

* végétalien

Boisson biologique Bec Cola 2.80\$

Cola

Lime

Canneberge

Boisson Rise Kombucha 4.50\$

Gingembre

Menthe et chlorophylle

Citronnelle

Rose et schizandra

Hibiscus et églantier

OMNIVORE

Notre libanais santé, adepte du « slow food »

Salade carnivore 16.00\$

Choix de grillade accompagnée de riz lentilles et hummus

Bœuf

Poulet

Salade herbivore

3 choix d'ingrédients à cocher

8.00\$

Salade de crudités "Fatouche"

Orzo (pâtes alimentaires)

Carottes

Taboulé

Lentilles

Hummus

Baba Ganousch (purée d'aubergine)

5 choix d'ingrédients à cocher

11.00\$

Salade de crudités "Fatouche"

Orzo (pâtes alimentaires)

Carottes

Taboulé

Lentilles

Hummus

Baba Ganousch (purée d'aubergine)

Salade Omnivore 13.00\$

Choix de grillades, salade "Fatouche", riz lentilles et hummus

Bœuf

Poulet

Salade Végé du Chef

8.00\$

Légumes varient en fonction des saisons.

* Végétarien

Sandwich et Salade « Fatouche »

<i>Beiruth – boeuf, hummus, oignons sumac, cornichons, chou tahini</i>	11.00\$
<i>Thai – bœuf, sauce arachides, relish maison, chou tahini, coriandre (!épicé)</i>	11.00\$
<i>Inca – poulet, guacamus, oignons caramélisés, chou tahini</i>	11.00\$
<i>Bombay – poulet, chutney d’ananas, oignons sumac, chou rouge (!épicé)</i>	11.00\$
<i>Djaj – poulet taouk, sauce à l’ail, rabioles, cornichons</i>	12.00\$
<i>* végétarien</i>	12.00\$
<i>Khodra – végé pâté et tofu, pesto tomates séchées, babaghanouj, chou rouge</i>	11.00\$
<i>Arez – légumes grillés, fromage de chèvre, pesto vert</i>	
Boisson Gazeuse San Pellegrino citron	1.50\$

BIRONA

Notre bar à hummus

Hummus Traditionnel	12.75\$
<i>Tahini, pois chiches, sauce piquante</i>	
<i>*végétalien</i>	
Hummus Génovèse	15.00\$
<i>Bœuf haché, champignons, poivrons grillés, sauce pesto, sauce piquante)</i>	
Hummus Français	14.00\$
<i>Champignons du jour, beurre à l’ail, vin blanc, sauce piquante</i>	
<i>*végétarien</i>	
Hummus Birona	15.25\$
<i>Fèves, champignons, oeufs miroir, sauce piquante</i>	
<i>*végétarien</i>	
Hummus Mexicain	15.75\$
<i>Saucisse merguez, bœuf haché, piments forts, sauce piquante</i>	
Sandwich Sabbich	8.50\$
<i>Aubergines frites, oeufs durs cuits, purée de pommes de terre, cornichons, concombres, sauce épicée, persil, tomates, tahini, houmous, oignons</i>	
<i>*végétarien</i>	
Sandwich Fallafel	8.50\$
<i>Boules de fallafel, cornichons, concombres, tomates, persil, oignons, tahini, hummus</i>	
<i>*végétalien</i>	
Salade le rêve bollywoodien de Miri	13.00\$
<i>Laitue frisée, romaine, brocoli, tofu, pois chiches, carottes, concombres, piments rouges, patates douces rôties, noix de cajou, coriandre, couscous, vinaigrette au cari</i>	
<i>*végétalien</i>	
Salade Abeille	13.00\$
<i>Epinards, pois chiches, carottes, œuf dur, noix de cajou, céleri, avocat, basilic, coriandre, tomates, concombres, vinaigrette au tahini</i>	
<i>*végétalien * sans gluten</i>	

NOREN

Le Japon authentique au cœur du Plateau !

Takoyaki	7.00\$
<i>Beignets au choix :</i>	
<i>Pieuvres</i>	
<i>Konnyaku *végétarien</i>	
<i>Fromage * végétarien</i>	
<i>+ 1 sauce au choix :</i>	
<i>Classique</i>	
<i>Ponzu</i>	
<i>Cari</i>	
<i>Mayo chili</i>	
Okonomiyaki	9.00\$
<i>Omelette de choux avec une sauce à base d'okonomi, algues séchées, mayo, flocons de bonite et gingembre, accompagnée de :</i>	
<i>Porc</i>	
<i>Shiitake</i>	
Découverte de la semaine	12.00\$
<i>Disponible sur notre site ou par email à info@fooducoin.com</i>	
Oden	6.00\$
Soupe miso	3.00\$