

BREAKFAST SPECIALTIES

SAVOURY

STEAK & EGGS 34.95
10oz New York strip, 2 fried eggs, cucumber salad,
served with breakfast potatoes

OMELETTE 22.95
choose 3: beef salami, bacon, cheddar, Swiss, feta,
mozzarella, mushroom, onion, tomato, spinach,
served with breakfast potatoes and choice of bread

DADDY'S SCRAMBLE 19.95
mushrooms, salami and cheddar, served with breakfast
potatoes, cucumber salad and choice of bread

SHOEY'S BREAKFAST BAGEL 19.95
toasted bagel, spicy mayo, 2 fried eggs, bacon,
cheddar, served with breakfast potatoes

MEDITERRANEAN TOAST 16.95
hummus, tahini, cucumber salad, pomegranate,
pine nuts, chickpeas, feta, pickled onion

ADD POACHED EGG + \$3

AVOCADO TOAST 17.95
sourdough, ricotta, avocado slices, avocado
smash, sunflower seeds, balsamic, honey

ADD POACHED EGG + \$3

BREAKFAST SANDWICH 16.95
egg, lettuce, tomato, cheddar, spicy mayo, choice
of beef salami, bacon or avocado, on challah roll or
croissant, served with breakfast potatoes

TWO EGGS ANY STYLE 17.95
scrambled, fried or poached, choice of bacon, beef
salami, avocado, merguez +\$2, smoked meat +\$3
served with cucumber salad, breakfast potatoes
and choice of bread

SABICH BENEDICT 19.95
two poached eggs, fried eggplant, cucumber,
cherry tomatoes, hummus, pickled onions, lemon
hollandaise, served with pita and breakfast potatoes

BROWN BUTTER BENEDICT 15.95
asparagus, garlic, shallots, brown butter, Montreal
steak spice, poached eggs, hollandaise, cucumber
salad, sourdough

MORE BENEDICTS 19.95
Florentine: spinach, egg, hollandaise
Pastrami: smoked meat, Swiss, egg, hollandaise + \$3
Norwegian: smoked salmon, egg, hollandaise + \$3
served on an English muffin with breakfast potatoes

LOX BOX

**SMOKED SALMON
AVO TOAST / 20.95**

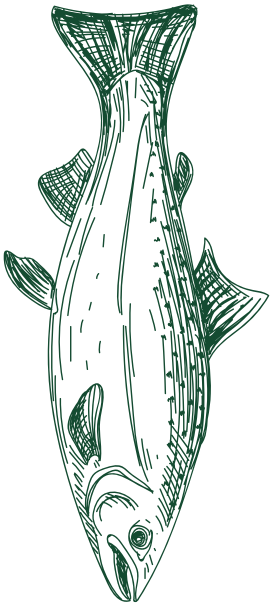
smashed avocado, poached egg,
smoked salmon, pickled onions,
lemon hollandaise, dill

**SMOKED SALMON
TOWER FOR 2 / 37.95**

bagels, cream cheese, smashed
avocado, tomatoes, cucumbers,
dill, onion, capers, lemon

**BAGEL, LOX & CREAM
CHEESE / 16.95**

capers, onions, tomatoes, dill



SWEET

BUTTERMILK PANCAKES 16.95
regular, blueberry or chocolate chip

ADD FRESH BERRIES + \$5

FRUIT GRANOLA PARFAIT 14.95
fresh seasonal fruits, house granola, Greek yogurt,
honey

SHAKSHUKA

HALLOUMI & LABNEH 22.95
poached eggs, roasted red pepper, tahini, mint,
pomegranate seeds, pine nuts, crushed tomatoes,
labneh, grilled halloumi

MERGUEZ 20.95
poached eggs, roasted red pepper, tahini, mint,
pomegranate seeds, pine nuts, crushed tomatoes,
merguez

CLASSIC 17.95
poached eggs, roasted red pepper, tahini, mint,
pomegranate seeds, pine nuts, crushed tomatoes

EXTRAS & SIDES

BREAKFAST POTATOES / 5.95

BEEF SALAMI (4) / 3.95

BACON (3) / 3.95

MERGUEZ / 4.95

AVOCADO / 3.95

FRUIT SALAD / 9.95

**HOMEMADE
ZHUG
HOT SAUCE**

\$2

LUNCH SPECIALTIES

APPS & SIDES

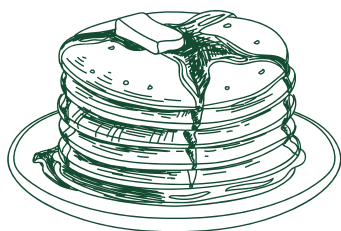
- SPINACH ARTICHOKE DIP 15.95**
with grilled pita
- PIGS IN A BLANKET..... 12.95**
Hebrew National all beef hot-dogs, puff pastry
- MATZAH BALL SOUP 9.95**
bubbie's home-made broth, matzah balls,
celery, carrot, chicken
- TAKE IT HOME! 1 LITRE OF SOUP / \$19.95**
- TOMATO SOUP 8.95**
- HUMMUS & GRILLED PITA 11.95**
garnished with pomegranate, pine nuts and herb mix
- TZATZIKI & GRILLED PITA11.95**
- WAFFLE FRIES8.95**

SALADS

- ADD PROTEIN + \$6**
· TUNA SALAD · CHICKEN SALAD · FALAFEL
· CHICKEN SCHNITZEL · GRILLED CHICKEN
- PIGEON'S SALAD17.95**
mixed greens, avocado, cherry tomatoes, corn, dates,
almonds, goat cheese, house croutons, champagne
vinaigrette
- CAESAR SALAD 17.95**
romaine, fried capers, anchovies, freshly grated
parmesan, parmesan chips, house dressing
- FATTOUSH SALAD17.95**
romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas,
pomegranate, cilantro, radish, mint, za'atar, pita chips
- MEDITERRANEAN SALAD 17.95**
cherry tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata
olives, green olives, peperoncini, feta

DESSERTS

- BUTTERMILK PANCAKES / 16.95**
regular, blueberry or chocolate chip
- ADD FRESH BERRIES +\$5**
- FRUIT TART / 11.95**
pastry cream, fresh seasonal fruits
- AFFOGATO / 7.95**
espresso, ice cream
- BROWNIE / 10.95**
à la mode
- SELECTION OF CAKES &
HOMEMADE PASTRIES**
ask your server



MAINS

- MEDITERRANEAN CHICKEN BOWL .. 22.95**
grilled chicken, rice, cherry tomatoes, cucumbers,
red onion, kalamata olives, peperoncini, chickpeas,
feta, tzatziki
- ORGANIC SALMON 26.95**
pan seared, Mediterranean salad, sweet potato, quinoa
- SCOOP PLATE 17.95**
tuna salad, chicken salad, sweet potato, sourdough,
pickles, tomato, cucumber, radish, kalamata olives,
peperoncini
- FALAFEL PLATE (4) 16.95**
falafel, grilled pita, hummus, tahini, zhug hot sauce,
cucumber salad, purple cabbage, pickles, peperoncini

SANDWICHES

- SERVED WITH WAFFLE FRIES OR GREEN SALAD**
REPLACE FOR SMALL CAESAR SALAD + \$2
GLUTEN FREE BREAD + \$2
- RICHARD LEWIS 19.95**
grilled smoked meat, beef salami, turkey, mustard,
Swiss, Russian dressing, challah roll
- LARRY DAVID 17.95**
tuna melt (spicy or regular), Swiss, pickles, sourdough
- PIGEON CLUB 19.95**
grilled chicken, bacon, lettuce, tomato, mayo
- FALAFEL PITA 18.95**
falafel, hummus, cucumber salad,
purple cabbage, pickles, tahini, zaatar
- GRILLED VEGGIE 19.95**
goat cheese or grilled halloumi, seasonal veggies,
pesto, mayo, sourdough
- CHICKEN SCHNITZEL 18.95**
lettuce, pickles, mayo, challah roll
- LEON'S GRILLED CHEESE 12.95**
cheddar, mozzarella

BOOK YOUR NEXT EVENT WITH US

EMAIL
EVENTS@PIGEONCLUBCAFE.COM



PIGEON AT NIGHT.

CHECK OUT
OUR DINNER MENU

SPÉCIALITÉS DÉJEUNER

SALÉ

STEAK ET OEUFS 34.95
contre-filet New York 10oz, deux œufs frits, servi avec
salade de concombres et patates déjeuner

OMELETTE 22.95
Choisissez 3 : salami de bœuf, bacon, fromage cheddar,
suisse, feta, mozzarella, champignons, oignons,
tomates, épinards, servi avec patates déjeuner

OEUFS BROUILLÉS DE PAPA 19.95
champignons, salami et cheddar, servi avec salade
de concombres, patates déjeuner et choix de pain

BAGEL DÉJEUNER DE SHOEY 19.95
bagel toasté, mayo épicée, 2 œufs frits, bacon,
cheddar, servi avec patates déjeuner

TOAST MÉDITERRANÉENNE 16.95
houmous, tahini, salade de concombres, grenade,
pignons, pois chiches, feta, oignons marinés

AJOUTER OEUF POCHÉ + 3\$

TOAST À L'AVOCAT 17.95
pain au levain, ricotta, tranches d'avocat, avocat
écrasé, graines de tournesol, balsamique, miel

AJOUTER UN OEUF POCHÉ + 3\$

SANDWICH DÉJEUNER 16.95
œuf, laitue, tomates, cheddar, mayo épicée, choix
de salami de bœuf, bacon ou avocat, pain challah
ou croissant, servi avec patates déjeuner

DEUX OEUFS 17.95
deux œufs, choix de bacon, salami de bœuf, avocat,
merguez +2\$, viande fumée +3\$
servi avec salade de concombres, patates déjeuner
et choix de pain

BÉNÉDICTINE SABICH 19.95
deux œufs pochés, aubergines frites, concombres,
tomates cerises, houmous, oignons marinés, hollandaise,
servi avec du pain pita et patates déjeuner

BÉNÉDICTINE AU BEURRE BRUN 15.95
asperges, ail, échalotes, beurre brun, épices à
steak de montréal, œufs pochés, hollandaise,
servi avec salade de concombres et pain au levain

PLUS DE BÉNÉDICTINS 19.95
Florentine: épinards, œuf, hollandaise
Pastrami: viande fumée, suisse, œuf, hollandaise **+3\$**
Norvégienne: saumon fumé, œuf, hollandaise **+3\$**
servi sur un muffin anglais avec patates déjeuner

LOX BOX

**TOAST À L'AVOCAT ET
SAUMON FUMÉ / 20.95**

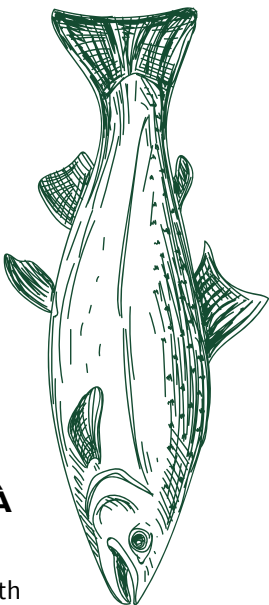
avocat écrasé, œuf poché,
saumon fumé, oignons marinés,
hollandaise au citron, aneth

**TOUR SAUMON FUMÉ
POUR 2 / 37.95**

bagels, fromage à la crème, avocat
écrasé, tomates, concombres,
aneth, oignons, câpres, citron

**BAGEL, LOX, FROMAGE À
LA CRÈME / 16.95**

câpres, oignons, tomates et de l'aneth



SUCRÉ

PANCAKES AU BABEURRE 16.95
régulier, bleuets ou pépites de chocolat
AJOUTER DES BAIES FRAÎCHES + 5\$

PARFAIT AUX FRUITS ET GRANOLA 14.95
fruits frais de saison, granola maison, yogourt grec,
miel

SHAKSHUKA

HALLOUMI ET LABNEH 22.95
œufs pochés, poivrons rouges rôtis, tahini, menthe,
graines de grenade, tomates écrasées, pignons,
labneh, halloumi grillé

MERGUEZ 20.95
œufs pochés, poivrons rouges rôtis, tahini, menthe,
graines de grenade, tomates écrasées, pignons,
merguez

CLASSIQUE 17.95
œufs pochés, poivrons rouges rôtis, tahini, menthe,
graines de grenade, tomates écrasées, pignons

À CÔTÉS

PATATES DÉJEUNER / 5.95
SALAMI AU BŒUF (4) / 3.95
BACON (3) / 3.95

MERGUEZ / 4.95
AVOCAT / 3.95
SALADE DE FRUITS / 9.95

**SAUCE
PIQUANTE
ZHUG
MAISON**

2\$

SPÉCIALITÉS DU DÎNER

À CÔTÉS

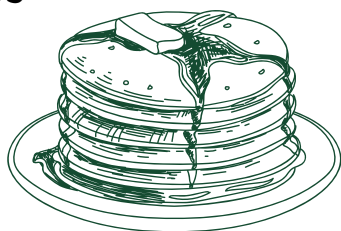
- TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS 15.95
avec pita grillé
- SAUCISSE EN CROûTE 12.95
hot-dogs ‘hebrew national’ en pâte feuilletée
- SOUPE MATZAH9.95
bouillon de poulet, boule de pain fait maison, poulet, céleri, carotte, aneth
- RAMÈNE ÇA À LA MAISON! 1 LITRE DE SOUPE / 19.95\$
- CRÈME DE TOMATES 8.95
- HOUMOUS AVEC PAIN GRILLÉ 11.95
garni de graines de grenade, pignons et d'herbes
- TZATZIKI AVEC PAIN GRILLÉ 11.95
- FRITES GAUFRÉES 8.95

SALADES

- AJOUTER DES PROTÉINES + 6\$
 - SALADE DE THON • SALADE DE POULET • FALAFELS
 - SCHNITZEL AU POULET • POULET GRILLÉ
- SALADE PIGEON17.95
salade mixte, avocat, tomates cerises, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre, croûtons maison, vinaigrette au champagne
- SALADE CÉSAR 17.95
romaine, câpres frites, anchois, parmesan fraîchement râpé, copeaux de parmesan, vinaigrette maison
- SALADE FATTOUSH 17.95
romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, grenade, coriandre, radis, menthe, za'atar, chips de pita
- SALADE MÉDITERRANÉENNE 17.95
tomates cerises, concombres, oignon rouge, olives kalamata, olives vertes, peperoncini, feta

DESSERTS

- PANCAKES AU BABEURRE / 16.95
régulier, bleuets ou aux pépites de chocolat
- AJOUTER DES BAIES FRAÎCHES + 5\$
- TARTE AUX FRUITS / 11.95
crème pâtissière, fruits frais de saison
- AFFOGATO / 7.95
espresso, crème glacée
- BROWNIE / 10.95
à la mode
- SÉLECTION DE GÂTEAUX ET PÂTISSERIES MAISON
demandez à votre serveur



PLATS

- BOL DE POULET MÉDITERRANÉEN .. 22.95
poulet grillé, riz, tomates cerises, concombres, oignons rouges, olives kalamata, peperoncini, pois chiches, feta, tzatziki
- SAUMON BIO 26.95
salade méditerranéenne, patates douces, quinoa
- ASSIETTE "SCOOP" 17.95
salade de thon, salade de poulet, patates douces, pain au levain, cornichons, tomates, concombres, radis, olives kalamata, peperoncini
- ASSIETTE DE FALAFELS (4) 16.95
falafels, pita grillé, houmous, tahini, sauce piquante zhug, salade de concombres, chou, cornichons, peperoncini

SANDWICHES

- SERVI AVEC FRITES GAUFRÉES OU SALADE VERTE
REMPLACER PAR UNE PETITE SALADE CÉSAR +2\$
PAIN SANS GLUTEN +2\$
- RICHARD LEWIS 19.95
viande fumée grillée, salami de bœuf, dinde, moutarde, suisse, vinaigrette Russe, pain challah
- LARRY DAVID 17.95
thon fondant (épicé ou régulier), Suisse, cornichons
- PIGEON CLUB 19.95
poulet grillé, bacon, laitue, tomates, mayo
- PITA FALAFEL 18.95
falafels, houmous, salade de concombres, chou, cornichons, tahini, zaatar
- VÉGÉ GRILLÉ 19.95
fromage de chèvre ou halloumi grillé, légumes de saison, mayo, pesto, pain au levain
- SCHNITZEL DE POULET 18.95
laitue, cornichons, mayo, pain challah
- GRILLED CHEESE DE LEON12.95
cheddar, mozzarella

RÉSERVEZ VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT AVEC NOUS !

COURRIEL
EVENTS@PIGEONCLUBCAFE.COM

PIGEON LA NUIT

VOIR NOTRE
MENU DE DÎNER



CAFÉ ETC...

ESPRESSO / 3.75
CAPPUCCINO / 4.50
LATTE / 4.75
LATTE GLACÉ / 4.75
AMERICANO / 3.75
MACCHIATO / 4.50
CORTADO / 4.25
MOCHA / 5.75
FILTRE / 3.75
CAFÉ GLACÉ / 3.75
LATTE VANILLE / 5.25
LATTE CARAMEL / 5.25
LATTE MATCHA / 5.50
CHOCOLAT CHAUD / 5.50
LATTE CHAI / 4.75
THÉ / 3.75
THÉ GLACÉ / 3.75
LIMONADE / 3.75
CAFÉ INFUSÉ À FROID / 6.00
LONDON FOG / 4.75
THÉ DETOX PIGEON / 4.75

BOOZY BRUNCH



SPRITZVAH ! / 14.00
prosecco, aperol, bleuets

CÉSAR / 14.00
vodka ketel one, jus clamato, worcestershire, tabasco, branche de céleri

MIMOSA / 13.00
avec jus d'orange ou pamplemousse fraîchement pressé

**PRÉPAREZ VOTRE PROPRE
MIMOSA / 75.00**
*bouteille de prosecco, pichet de jus d'orange
fraîchement pressé*

FRAÎCHEMENT PRESSÉ

PETIT VERRE / 6.95
GRAND VERRE / 11.95

JUS D'ORANGE
JUS DE PAMPLEMOUSSE
MOITIÉ-MOITIÉ



SANGRIA

VERRE / 13.00
PICHET / 42.00



ROSÉ
*rum blanc captain morgan, triple sec,
limoncello, sprite*

SMOOTHIES

AJOUTER DES PROTÉINES + 3\$

JAUNE / 10.95
*mangue, banane, orange, gingembre, curcuma,
jus d'orange*

VERT / 10.95
*épinards, banane, mangue, boisson d'amande,
graines de chanvre, jus d'orange*

ROSE / 10.95
baies mélangées, banane, avocat, jus de canneberge

ESPRESSO / 10.95
*espresso, banane, beurre d'amande, boisson
d'amande, graines de chanvre, dattes*

VANILLE / 10.95
*banane, dattes, vanille, beurre d'amande,
boisson d'amande*

BULLES

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00
italie, veneto

ZONIN PROSECCO ROSÉ 13.00 / 45.00
italie, veneto

MUMM NAPA BRUT PRESTIGE / 65.00
californie

PIPER-HEIDSIECK BRUT / 145.00
france

VEUVE CLICQUOT / 160.00
france

BIÈRES



PINTE
PERONI / 10.00
NEW ENGLAND IPA / 10.00
CHEVAL BLANC / 10.00
GRIFFON RED / 10.00

CANETTE
MCADAM CIDER / 10.00
MOOSEHEAD / 10.00
CRACKED CANOE / 10.00
GLUTENBERG (SANS GLUTEN) / 10.00
PERONI 0.0 (SANS ALCOOL) / 7.00

COCKTAILS

ALTA KAKER / 14.00

bourbon bulleit, l'amer, orange, sirop d'érable

PIGEON SEX / 15.00

"sex on the beach" avec du jus d'orange fraîchement pressé, jus de canneberge

PIGEON POISON / 15.00

espresso pigeon, frangelico, baileys, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI / 15.00

vodka ketel one, liqueur de café, cardamome, anis, espresso, cannelle

LA BAMBA / 15.00

tequila jose cuervo, basilic, jus de citron, grenadine, blancs d'oeufs + 4\$ DON JULIO BLANCO

MEDITERRANEAN SOUR / 14.00

whisky proper no. twelve, orange sanguine, citron, amer de pamplemousse

MOJITO MONKLAND / 15.00

rhum blanc captain morgan, menthe, soda, lime, miel de montréal DISPONIBLE EN PICHET 47 \$

FIZZY BOUBELEH / 14.00

vodka ketel one, citron, sirop simple, jus d'ananas, sprite

MARGARITA ZHUG / 15.00

tequila jose cuervo, lime, cardamome, jalapeño, coriandre, sumac + \$4 DON JULIO BLANCO

TONIC PIGEON / 15.00 + \$2 TANQUERAY

gin maxi, tonique, lime, concombre, baies

VINS ROUGES

BARZOLI, 100% MONTEPULCIANO, ABRUZZES DOC, ITALIE \$11 / \$40

ROBERT MONDAVI, CABERNET-SAUVIGNON, PC, CALIFORNIE 2022 \$13 / \$48

MASI, CAMPOFIORIN, VERONA 2020 \$14 / \$58

LA FLEUR ANNE ST-EMILION, BORDEAUX 2019 \$15 / \$53

LIBERADO CABERNET-SAUVIGNON TEMPRANILLO, LE PLATEAU, ESPAGNE \$42

SAN VALENTINO SCABI SANGIOVESE DI ROMAGNA, EMILIE-ROMAGNE 2021 \$50

CHRISTOPHE PACALET BEAUJOLAIS LES MARCELLINS, BEAUJOLAIS 2022 \$50

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE, ITALIE 2019 \$71

IMAGERY, PINOT NOIR, CALIFORNIE 2021 \$59

KEPOS DI EMPELEIA COSTA TOSCANA ROSSO, TOSCANE 2020, ORGANIC & NATURAL \$68

BROTTE LA FIOLE DU PAPE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, VALLÉE DU RHÔNE \$110

CAYMUS CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE 2021 \$195

VINS BLANCS

BARZOLI, 100% TREBIANNO RUBICONE IGT, ITALIE \$11 / \$40

SCARPETTA FRICO BIANCO, CHARDONNAY, ITALY \$12 / \$46

BREAD & BUTTER, CHARDONNAY, NAPA VALLEY, 2019 \$13 / \$48

DOMAINE SEGUINOT-BORDET CHABLIS 2022 \$16 / \$67

RAPAURA SPRINGS SAUVIGNON BLANC CLASSIC, NOUVELLE-ZÉLANDE 2022 \$49

PAS SAGES 100% RIESLING, CANADA 2022 \$50

BOUCHARD AINÉ & FILS PRINCE PHILIPPE BOURGOGNE ALIGOTÉ, BOURGOGNE 2022 \$50

ATTEMS PINOT GRIGIO FRIULI, FRIULI-VENEZIA GIULIA 2022 \$50

JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU TOURAINE L'ARPENT DES VAUDONS, FRANCE 2022 \$54

CHALK HILL CHARDONNAY SONOMA COAST 2022 \$62

DOMAINE LAROCHE, CHABLIS, SAINT-MARTIN, BOURGOGNE 2022 \$74

VINS ORANGES

THE AUDACITY OF THOMAS G. BRIGHT NIAGARA PENINSULA, CANADA 2021 \$13 / \$48

ALTOLANDON, ENROSADO MANCHUELA, LE PLATEAU (MESETA) 2022 \$52

MEINKLANG KONTAKT, L'AUTRICHE, BURGENLAND 2022 \$62

VINS ROSÉS

GERARD BERTRAND COTE DES ROSE, FRANCE \$13 / \$50

CHATEAU D'ESCLANS COTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL \$70

PIGEON

AT NIGHT

MEZZE

Traditional Dips	32
<i>hummus, tzatziki, muhammara, baba ghanoush served with grilled pita</i>	
Individual Dips	12
Spinach & Artichoke Dip	16
<i>grilled pita</i>	
Brussel Sprouts	12
<i>harrisa, tahini</i>	
Grilled Halloumi	11
<i>pesto, honey, pine nuts, pomegranate, chillies</i>	
Garlic Potatoes	12
<i>garlic butter, parmesan</i>	
Salmon Tartare	18
<i>coriander, vinaigrette, pita chips</i>	
Fried Calamari	18
<i>seasoned calamari, garlic lemon aioli</i>	
Pigs in a Blanket	13
<i>Hebrew National all beef hot-dogs, puff pastry</i>	
Grilled Asparagus	13
Sautéed Mushrooms	11
Waffle Fries	9

SOUPS

Matzah Ball Soup	10
<i>bubbie's home-made broth, matzah balls</i>	
French Onion Soup	15
<i>house broth, Swiss cheese, gruyère, croissant croutons</i>	

SALADS

add protein + \$6

*· tuna salad · chicken salad · falafel
· chicken schnitzel · grilled chicken*

Fattoush Salad	18
<i>romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas, pomegranate, cilantro, radish, za'atar, pita chips</i>	
Mediterranean Salad	18
<i>cherry tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, green olives, peperoncini, feta</i>	
Caesar Salad	18
<i>romaine, fried capers, anchovies, freshly grated parmesan, parmesan chips, house dressing</i>	
Pigeon Salad	18
<i>mixed greens, avocado, cherry tomatoes, corn, dates, almonds, goat cheese, house croutons, champagne vinaigrette</i>	

MAINS

Organic Salmon	27
<i>pan seared, Mediterranean salad, sweet potato, quinoa</i>	
NY Strip	35
<i>10oz New York Strip steak, chimichurri</i>	
Za'atar Fried Chicken	22
<i>marinated 24h, fried and tossed in za'atar, served with tahini, harissa, pickles</i>	
Mediterranean Chicken Bowl	23
<i>grilled chicken, rice, cherry tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, peperoncini, chickpeas, feta, tzatziki</i>	
Falafel Plate	17
<i>falafel, grilled pita, hummus, tahini, zhug hot sauce, cucumber salad, purple cabbage, pickles, peperoncini</i>	
Pesto Pasta	19
<i>fusili, parmesan, pine nuts, basil</i>	
Shakshuka	22
<i>poached eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate seeds, crushed tomatoes, pine nuts, labneh, grilled halloumi</i>	
<i>add Merguez + \$4</i>	

BETWEEN BUNS

Burger	22
<i>6oz AAA angus, cheddar, secret sauce, pickles, lettuce served with waffle fries or green salad</i>	
Chicken Schnitzel Sandwich	19
<i>lettuce, pickles, mayo, challah roll, served with waffle fries or green salad</i>	
Grilled Veggie Sandwich	19
<i>grilled halloumi or goat cheese, seasonal veggies, pesto, mayo, sourdough served with waffle fries or green salad</i>	

DESSERTS

Buttermilk Pancakes	17
<i>regular, blueberry or chocolate chip</i>	
Brownie	11
<i>à la mode</i>	
Fruit Tart	12
<i>pastry cream, fresh seasonal fruits</i>	
Crème Brûlée	14
Selection of Cakes & Pastries	ask us

PIGEON

LE SOIR

MEZZE

Trempettes Traditionnelles 32

houmous, tzatziki, muhammara, baba ghanoush servis avec pita grillé

Trempettes Individuelles 12

Trempette Épinards et Artichauts 16

servis avec pita grillé

Choux de Bruxelles 12

harrisa, tahini

Halloumi Grillé 11

pesto, miel, pignons de pin, grenade, piments

Pommes de Terre à l'Ail 12

beurre à l'ail, parmesan

Tartare de Saumon 18

coriandre, vinaigrette, chips de pita

Calamars Frits 18

calamars assaisonnés, aioli à l'ail et au citron

Saucisse en Croûte 13

hot-dogs "hebrew national" tout bœuf, pâte feuilletée

Asperges Grillées 13

Champignons Sautés 11

Frites Gaufrées 9

SOUPES

Soupe Matzah 10

soupe aux boulettes de matzah faites maison

Soupe à l'Oignon Française 15

bouillon maison, fromage suisse, gruyère, croûtons de croissant

SALADES

ajouter des protéines + 6

*· salade de thon · salade de poulet · falafel
· schnitzel au poulet · poulet grillé*

Salade Fattoush 18

romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, grenade, coriandre, radis, chips de pita, za'atar

Salade Méditerranéenne 18

tomates cerises, concombres, oignon rouge, olives kalamata, olives vertes, peperoncini, feta

Salade César 18

romaine, câpres frites, anchois, parmesan fraîchement râpé, copeaux de parmesan, vinaigrette maison

Salade Pigeon 18

salade mixte, avocat, tomates cerises, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre, croûtons maison, vinaigrette au champagne

PLATS

Saumon Biologique 27

poêlé, salade méditerranéenne, patate douce, quinoa

Contre-Filet New York 35

contre-filet NY 10oz, chimichurri

Poulet Frit Au Za'atar 22

mariné pendant 24 heures, frit et mélangé au za'atar, servi avec du tahini, de l'harissa et des cornichons

Bol de Poulet Méditerranéen 23

poulet grillé, riz, tomates cerises, concombres, oignon rouge, olives kalamata, peperoncini, pois chiches, feta, tzatziki

Assiette de Falafels 17

falafel, pita grillé, houmous, tahini, sauce piquante zhug, salade de concombre, chou, cornichons, peperoncini

Pâtes au Pesto 19

fusili, parmesan, pignons de pin, basilic

Shakshuka 22

œufs pochés, poivron rouge rôti, tahini, menthe, graines de grenade, tomates écrasées, pignons, labneh, halloumi grillé

ajouter Merguez + 4\$

SANDWICHES

Burger 22

6oz AAA angus, cheddar, sauce secrète, cornichons, laitue, servis avec frites gaufrées ou salade verte

Schnitzel au Poulet 19

laitue, cornichons, mayo, pain challah, servi avec frites gaufrées ou une salade verte

Sandwich aux Légumes Grillés 19

halloumi ou fromage de chèvre grillé, légumes de saison, pesto, mayo, pain au levain servi avec frites gaufrées ou salade verte

DESSERTS

Pancakes au Babeurre 17

régulier, bleuet ou aux pépites de chocolat

Brownie 11

à la mode

Tarte aux Fruits 12

crème pâtissière, fruits frais de saison

Crème Brûlée 14

Sélection de Gâteaux et Pâtisseries