

CUISINE URBAINE CONTEMPORAINE ELIXOR

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.*

CUISINE URBAINE CONTEMPORAINE ELIXOR

VIN

ROUGE

CABERNET SAUVIGNON

	6 oz	9 oz	Btl
<i>WOODBIDGE, ROBERT MONDAVI, Californie</i>	10.00	14.00	36.00
<i>REDWOOD CREEK, FREI BROTHERS, Californie</i>	10.00	14.00	36.00
<i>STERLING VINTNER'S COLLECTION, Californie</i>			39.00
<i>ERRAZURIZ MAX RESERVA, Chili</i>			46.00
<i>J. LOHR SEVEN OAKS, Californie</i>			53.00

MERLOT

<i>BARON PHILIPPE ROTHSCHILD, Pays d'Oc, France</i>			32.00
<i>WOODBIDGE, ROBERT MONDAVI, Californie</i>	10.00	14.00	36.00

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>	13.00	17.00	46.00
<i>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE-Tomassi, Italie</i>	10.00	14.00	36.00
<i>CAMPOFIORIN MASI, Italie</i>			48.00
<i>MÉNAGE À TROIS FOLIE À DEUX, Californie</i>	11.00	15.00	39.00
<i>MALBEC, ALAMOS SELECCION, Argentine</i>	11.00	15.00	39.00
<i>PINOT NOIR – La Crema Monterey, Californie</i>	16.00	23.00	56.00
<i>SHIRAZ, CABERNET - Penfolds Koonunga Hill, Australie</i>			41.00
<i>UMBERTO CESARI "LIANO", SANGIOVESE / CABERNET, Italie</i>	15.00	22.00	58.00

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 CONTEMPORAINE ELIXOR

BLANC

	<u>6 oz</u>	<u>9 oz</u>	<u>Btl</u>
<i>CHARDONNAY – BIN 65, Lindemans, Australie</i>	9.00	13.00	33.00
<i>CHARDONNAY – KENDALL-JACKSON VINTNERS RESERVE, Californie</i>	11.00	15.00	39.00
<i>FUMÉ BLANC – ERRAZURIZ, Chili</i>	10.00	14.00	36.00
<i>SAUVIGNON BLANC – WHITEHAVEN, Nouvelle-Zélande</i>	12.00	16.00	46.00
<i>PINOT GRIGIO – LONGSHOT, Californie</i>	10.00	14.00	36.00
<i>PINOT GRIS – PFAFF, Alsace, France</i>	11.00	15.00	39.00

VIN MAISON

<i>GALLO, ROSÉ WHITE ZINFANDEL, Californie</i>	8.00	11.00	29.00
<i>GALLO, CABERNET SAUVIGNON, Californie</i>	8.00	11.00	29.00
<i>GALLO, SAUVIGNON BLANC, Californie</i>	8.00	11.00	29.00

SANGRIA

	<i>VERRE</i>	<i>PICHET</i>
<i>BLANC OU ROUGE</i>	12.00	30.00

PORTO

<i>TAYLOR FLADGATE LBV 96</i>	8.50
<i>TAYLOR FLADGATE 10 ANS</i>	11.50
<i>TAYLOR FLADGATE TAWNY 20 ANS</i>	13.50

MOUSSEUX, CHAMPAGNES

	<u>375ml</u>	<u>750ml</u>
<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

CUISINE URBAINE CONTEMPORAINE ELIXOR

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, jus
de lime frais, menthe fraîche, soda, amers*

EXPAT SINGAPOOR SLING

*Gin, jus d'ananas, sirop de baies de sureau, jus
de lime frais, soda, amers*

LONG BEACH THÉ AU GRENADÉ

*Vodka, rhum, gin, Cointreau, sirop acidulé, thé
glacé à la grenade, soda, amers*

COSMO LAVANDE ET FRAISE

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

MARTINI AU CONCOMBRE

MARGARITA ou DAIQUIRI

Choix de lime, fraise, mangue

PIÑA COLADA

OLD FASHION

LIMONADE ROSE

Parfait pour éteindre votre soif.

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

PURPLE RAIN

Une boisson tropicale

Tous les Cocktails

9.50

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

RED STRIPE (JAMAÏQUE)	7	STELLA ARTOIS (BELGIQUE)	7
CORONA (MEXIQUE)	7	GUINNESS (IRELANDE)	8
HEINEKEN (PAYS-BAS)	7	BECK'S (ALLEMAGNE)	7
TSINGTAO (CHINE)	7	SUPER BOCK (PORTUGAL)	7
MOLSON EX (CANADA)	6	MYTHOS (GRÈCE)	7
BUDWEISER (USA)	7	HEINEKEN 0%	7

BIÈRE EN FÛT

DOMESTIQUE 7

(Canadian, Coors Light, Rickard's Red, Belgian Moon)

IMPORTÉE 8

(Heineken, IPA)

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 CONTEMPORAINE ELIXOR

ENTRÉES

AILES DE POULET JUMBO 14.00

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

BOULETTES AU MACARONI ET FROMAGE 14.00

Servies avec une sauce marinara et basilic

POULET SATAY 16.00

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

MINI BOEUF SLIDERS 15.00

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

DUMPLINGS AUX POULET ET LÉGUMES 13.00

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 19.00

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

ROULEAUX AUX AVOCATS 15.00

*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 15.50

*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. 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 CONTEMPORAINE ELIXOR

ENTRÉES

FANTASIE VIP 43.00

*Assez pour quatre! Une grande variété de nos entrées les plus populaires
incluant des rouleaux aux avocats, calmars,
croustillants de poulet et trempeuse crémeuse d'épinards et fromage*

QUÉSADILLA AU POULET B. B. Q. 14.00

*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*

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS 15.00

Avec roquette, laitue frisée, fromage de chèvre, amandes et vinaigrette à l'orange

SALADE VERTE OU CÉSAR 7.00

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 2.00

***CROUSTILLANTS DE
POULET ENFANTS 9.00***

PÂTES ENFANTS 9.00

PÂTES À LA BOLOGNESE 10.00

PIZZA ENFANTS 9.00

***DEUX MINI SLIDERS 10.00**
avec frites*

CÔTES LEVÉES ENFANTS 12.00

**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 CONTEMPORAINE 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 3.00 . Remplacées par des patates douces frites 3.00
Extra fromage ou bacon 1.50 . Sauce ou mayonnaise extra 1.00*

BURGER À L'ANCIENNE 16.00

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

BURGER VÉGÉTARIEN MAISON 17.50

*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 18.95

*Grillé sur charbon de bois avec havarti jalapeño fondu, bacon, guacamole, laitue et tomates,
sur un pain aux graines de sésame avec mayonnaise chipotle*

BURGER B.B.Q. ST-LOUIS 18.95

*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 17.50

*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 AU POULET CROUSTILLANT NICOLAS 18.00

Filet croustillant de poulet au babeurre, kale chou vinaigrette, fromage suisse et tomates

CLUB AU POULET ET AUX AVOCATS 18.95

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

BURRITO MEXICAIN RIO GRANDE 19.50

*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 pöelon.*

BURRITO MOJADO 20.00

*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 7.00

*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 CONTEMPORAINE ELIXOR

PÂTES

EXTRA PÂTES SANS GLUTEN 3.00

EXTRA AU GRATIN 3.00

PÂTES TELEFONO 16.00

*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 7.00*

PÂTES FARFALES AUX QUATRE FROMAGES 19.00

*Mozzarella, parmesan, romano et ricotta avec notre sauce marinara et basilic frais
Avec extra de poulet sauté 7.00*

FETTUCCINE GEO-FREDO 19.00

*Sauce crémeuse au parmesan, avec bacon, ail, tomates rôties et thym
Avec extra de poulet grillé 7.00*

PÂTES

À LA BOLOGNESE 20.00

Pâte Linguini, tomate San Marzano, Marjolaine, fromage de chèvre et parmesan

PAD THAI 20.00

*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 10.00*

FRUITS DE MER LINGUINE 26.00

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

PIZZAS

FROMAGE 15.95

Sauce tomate et mozzarella

PEPPERONI 17.95

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni et origan

VÉGÉTARIENNE GRECQUE 19.00

Huile d'olive extra vierge à l'ail, poivrons grillés, champignons sautés, courgettes, tomates, brocoli, feta, origan et argula

PROSCIUTTO & ROQUETTE 19.95

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

PIZZA FESTIN À LA VIANDE 19.95

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

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 7.00

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 CONTEMPORAINE ELIXOR

AVENTURE DU CHEF

POULET PORTUGAIS PIRI-PIRI 25.00

Filets de poitrine de poulet grillés et marinés avec notre délicieux mélange PIRI-PIRI, herbes et épices.

Servis avec frites et salade.

Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 10.00

POULET GRILLÉ AVEC COULIS D'AVOCAT 25.00

Filet de poulet grillé, purée de pommes de terre avec ail rôti servis avec un mélange de trois 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 10.00

POULET GRILLÉ AU ROMARIN 25.00

Mariné avec du romarin et grillé sur charbon de bois, servi avec purée de pommes de terre à l'ail, asperges, poivrons & sauce du Chef aux champignons

Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 10.00

POULET CROUSTILLANT PALAZZO 26.00

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 10.00

POULET ET PÂTES DE LA NOUVELLE-ORLÉANS 25.00

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 10.00

FILET DE POULET RÔTI SUR LE FEU 25.00

Champignons portobellos, asperges fraîches et pommes de terre grelots au romarin, légumes rôtis garni de roquette, fromage de chèvre et vinaigrette aux agrumes et basilic frais

Ajouter un extra de 4 crevettes grillées 10.00

CROUSTILLANTS AU POULET 20.00

Filets de poulet trempés dans notre pâte et frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Servis avec purée de pommes de terre à l'ail rôti, salade de chou, sauce moutarde et miel et sauce B.B.Q.

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 7.00

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 CONTEMPORAINE ELIXOR

POISSON ET FRUIT DE MER

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

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ 25.50
Brocoli à l'ail, purée de pommes de terre avec l'ail rôti, sauce tartare avec citron et aneth

FISH AND CHIPS CROUSTILLANT 21.00
Toujours frais, morue tempura avec salade de chou, pommes de terre frites et sauce tartare maison

SAUMON RÔTI SUR BOIS DE CÈDRE 25.50
*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 26.00***
*Une sauce style française, sauté à l'huile d'olive, échalotes, ail entier rôti,
roquette, citron, basilic frais, persil, tomate fraîche et pâtes Spaghettini*

CREVETTES CAJUN & JAMBALAYA AU POULET 26.00
*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.*

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 7.00

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 CONTEMPORAINE 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 37.95**

*Le steak préféré, magnifiquement vieilli et riche en saveur.
Servi avec choix de pommes de terre et oignons frits croustillants*

**** FILET MIGNON 40.95**

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

PÂTÉ CHINOIS 20.00

*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 DE DOS DE PORC B.B.Q. 25.90

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

COMBO DE POULET ET CÔTES LEVÉES. 27.00

*Filet de poulet mariné, tendre et grillé sur charbon de bois
Avec 10 oz de côtes de dos*

CÔTES LEVÉES ET CREVETTES 32.00

10 oz de côtes de dos avec cinq grosses crevettes grillées

LÉGUMES ET ENTRÉES

*Frites assaisonnée
avec mayonnaise épicée*

5.00

*Pommes de terre sucrées
avec mayonnaise épicée*

6.00

Purée de pommes de terre à l'ail

5.00

Légumes à la vapeur

5.00

Salade César ou petite salade maison pour accompagner votre repas 7.00

*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 CONTEMPORAINE ELIXOR

SALADES

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

SALADE INDOCHINE 18.50

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 18.50

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 18.50

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 19.00

Variété de légumes 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 24.95**

*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 14.00

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

AJOUTER / REMPLACER

*Poulet croustillant 7\$ / 2\$ 6 oz de poulet grillé 7\$
4 Crevettes Grillées 10\$ / 6\$ 8 oz de saumon rôti 10\$ / 7\$*

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 CONTEMPORAINE ELIXOR

DESSERTS ELIXOR

GÂTEAU AU FROMAGE ORIGINAL 8.00

GÂTEAU AU FROMAGE FRAISES FRAÎCHES 9.50

GÂTEAU AU FROMAGE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES 9.75

GÂTEAU AU FROMAGE BISCUITS OREO® ET CRÈME 9.75

AU CAMEL SALÉ 9.00

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER

AUX BLEUETS ET CITRON 9.25

À LA CITROUILLE 8.95

GÂTEAU AU CHOCOLAT 10.00

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

GÂTEAU AUX CAROTTES 10.00

Étages moelleux délicieux de gâteau aux carottes, noix et glaçage au fromage à la crème

**PUDDING AU RIZ EN CRÈME BRÛLÉE AU MIEL
ET CHOCOLAT BLANC 9.00**

Garni d'amandes sucrées et gaufrette

SUNDAE AU FUDGE CHAUD OU AU CAMEL 9.00

Avec fraises fraîches, extra de 2.20

SKILLET COBBLER AUX POMMES ET CANNEBERGES 10.00

Noix, crème glacée à la vanille et sauce au caramel

BROWNIE AU FUDGE ET NOIX CHAUD 10.00

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

BOL DE CRÈME GLACÉE 6.00

Choix de vanille, chocolat, fraise ou Cookies & Cream

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 CONTEMPORAINE 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 BRÉSILIEU, IRLANDAIS, JAMAÏCAIN, ESPAGNOL, BAILEY'S 9.00

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.

© 2021 THE ELIXOR RESTAURANT INC.
www.elixor.com

Elixir