



MENU BRUNCH

BREAKFAST SPECIALTIES

SAVOURY



STEAK & EGGS / 32.95

10oz NY strip, 2 fried eggs, grilled tomato

MOMMY'S FRESH OMELET / 19.95

mozzarella, cherry tomato, fresh basil, little green salad with berries, choice of bread

DADDY'S SCRAMBLE / 19.95

mushroom, salami & cheddar, choice of bread with jam, served with cucumber salad, hummus, house hot sauce

SHOEY'S BREAKFAST BAGEL / 15.95

2 fried eggs, grilled beef salami, cheddar, spicy mayo

MEDITERRANEAN TOAST / 16.95

smashed avocado, chickpeas, cherry tomatoes, radish, pistachio, goat cheese, organic sourdough

add poached egg + \$3

BREAKFAST SANDWICH / 14.95

egg, lettuce, tomato, cheddar, spicy mayo, beef salami, challah roll or croissant

TURKEY BAGEL BENEDICT / 14.95

sliced turkey, mayo, arugula, poached eggs, lemon hollandaise

BROWN BUTTER BENEDICT / 14.95

asparagus, garlic, shallots, brown butter, Montreal steak spice, poached eggs, hollandaise, sourdough

BEET HUMMUS AVO TOAST / 16.95

beet hummus, sliced avocado, pomegranate, pine nuts, sunny egg

TWO EGGS ANY STYLE / 15.95

scrambled, fried or poached, choice of beef salami or avocado, choice of bread, served with cucumber salad, hummus, house hot sauce

CILBIR / 15.95

yogurt, poached eggs, spiced oil, dill, organic sourdough

HOMEMADE SKHUG HOT SAUCE / \$2

sooo good!

SWEET



BUTTERMILK PANCAKES / 16.95

regular or blueberry

add fresh berries + \$5

FRENCH TOAST CASSEROLE / 14.95

add vanilla ice cream + \$3

add fresh berries + \$5

FRUIT GRANOLA / 14.95

seasonal fruits, house granola, Greek yogurt, honey

BAKED APPLE OATMEAL / 13.95

baked apples, cinnamon, walnuts

SHAKSHUKA

HALLOUMI & LABNEH / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, pine nuts, freshly crushed tomatoes, labneh, halloumi

BEEF SAUSAGE / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, freshly crushed tomatoes, mint, pomegranate, pine nuts, kosher all-beef sausage

CLASSIC / 16.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, pine nuts, freshly crushed tomatoes

§ FINGERLING POTATOES / 5.95

| BEEF SALAMI (4) / 4.00

D AVOCADO / 4.00

E FRUIT SALAD / 8.95

§ KOSHER BEEF SAUSAGE / 5.00

LOX BOX

add spanish caviar 10g (\$17) or 30g (\$50)

SMOKED SALMON AVO TOAST / 20.95

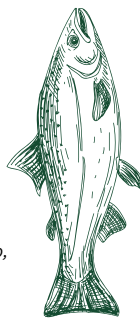
smashed avocado, poached egg, smoked salmon, pickled onions, lemon hollandaise, dill

SMOKED SALMON TOWER FOR 2 / 39.95

bagels, cream cheese, smashed avo, tomatoes, cucumbers, onion, capers,

BAGEL, LOX & CREAM CHEESE / 16.95

with capers, onions, tomatoes & dill



BOOK YOUR NEXT EVENT WITH US!



EMAIL
INFO@PIGEONCAFE.CA

PIGEON AT NIGHT.

CHECK OUT OUR DINNER MENU



LUNCH SPECIALTIES

APPS & SIDES

SPINACH ARTICHOKE DIP / 15.95

with grilled organic sourdough

PIGS IN A BLANKET / 12.95

Hebrew National all beef hot-dogs, puff pastry

MATZAH BALL SOUP / 9.95

TOMATO SOUP / 8.95

CUCUMBER SALAD / 7.95

SMALL GREEN SALAD / 6.95

POTATO SALAD / 7.95

PASTA SALAD / 7.95

WRAPS / 12.95

tuna, turkey, spicy chicken or egg salad, sauce on side



SANDWICHES

served with choice of salad (potato, pasta or green)

replace salad with a tomato soup +\$3

replace bread with gluten-free bread +\$2

PIGEON SPECIAL / 18.95

grilled smoked meat, beef salami & turkey, Swiss cheese, mustard, Russian dressing, challah roll

LEON'S GRILLED CHEESE / 12.95

cheddar, mozzarella

GRILLED VEGGIE / 17.95

goat cheese or grilled halloumi, seasonal veggies, pesto, mayo, sourdough

SPICY CHICKEN BURGER / 17.95

grilled chicken, spicy honey mustard, Swiss cheese, grilled peppers, lettuce, tomato, challah roll

LARRY DAVID / 16.95

spicy or regular tuna melt, Swiss, pickle, sourdough

RICHARD LEWIS / 17.95

chicken or egg salad, lettuce, tomato, mayo, challah roll

TURKEY CROISSANT / 14.95

grilled turkey, Swiss, peppercorn mayo

SALADS

add tuna, chicken or egg salad scoop + \$6

add grilled chicken + \$9

add organic salmon + \$15

PIGEON'S SALAD / 17.95

mixed greens, avocado, cherry tomato, corn, dates, almonds, goat cheese, house croutons, champagne vinaigrette

MEDITERRANEAN SALAD / 17.95

romaine, tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, peperoncini, chickpeas, pita chips and feta

CAESAR SALAD / 16.95

romaine, fried capers, anchovies, freshly grated parmesan, parmesan chips, homemade Caesar dressing

FATTOUSH SALAD / 16.95

romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas, cilantro, radish, mint, pita chips

SCOOP PLATE / 18.95

tuna salad, chicken salad & egg salad, sweet potato, sourdough, pickles, tomato, cucumber, radish, olives, peperoncini

SCOOP PLATE FOR 2 / 34.95

BOOZY BRUNCH



SPRITZVAH! / 13.00

Prosecco, Aperol, blueberries

CAESAR / 13.00

vodka, clamato juice, Worcestershire, Tabasco, celery stick

MIMOSA / 13.00

with freshly squeezed orange or grapefruit juice

BUILD YOUR OWN MIMOSA / 75.00

bottle of Prosecco, pitcher of freshly squeezed orange juice

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, bitters, orange, maple syrup

PIGEON SEX / 14.00

Sex on the beach, with freshly squeezed orange juice, cranberry juice

PIGEON POISON / 14.00

Pigeon espresso, Frangelico, Bailey's, whipped cream

ESPRESSO MARTINI / 14.00

vodka, coffee liqueur, cardamom, espresso, anise, cinnamon

LA BAMBA / 14.00

tequila, basil, lemon juice, grenadine, egg whites

MEDITERRANEAN SOUR / 13.00

whiskey, blood orange, lemon, grapefruit bitters

MONKLAND MOJITO / 14.00

white rum, mint, soda, lime, Montreal honey

AVAILABLE BY PITCHER + 47

FIZZY BOUBELEH / 13.00

vodka, lemon, simple syrup, pineapple juice, Sprite

SKHUG MARGARITA / 14.00

tequila, lime, cardamom, jalapeño, coriander, sumac rim

PIGEON TONIC / 14.00

gin and tonic, garnished with lime, cucumber, mixed berries

SMOOTHIES

ADD PROTEIN + \$2.5

YELLOW / 10.95

mango, banana, orange, ginger, turmeric, orange juice

GREEN / 10.95

spinach, banana, mango, dairy-free milk, hemp seeds, orange juice

PINK / 10.95

mixed berries, banana, avocado, cranberry juice

ESPRESSO / 10.95

espresso, banana, almond butter, dairy-free milk, hemp seeds, dates

VANILLA / 10.95

banana, dates, vanilla, almond butter, dairy-free milk

BEER



PINT

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

CANNED

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 10.00

GLUTENBERG (GLUTEN-FREE) / 10.00

PERONI 0.0 (NON-ALCOHOLIC) / 7.00

BUBBLY

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00

Italy, Veneto

ZONIN PROSECCO ROSÉ 13.00 / 45.00

Italy, Veneto

MUMM NAPA BRUT PRESTIGE / 65.00

California

MOËT & CHANDON / 150.00

France

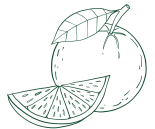
VEUVE CLICQUOT / 160.00

France

FRESHLY SQUEEZED

SMALL GLASS / 6.95

LARGE GLASS / 11.95



ORANGE JUICE

GRAPEFRUIT JUICE

HALF - HALF

COFFEE ETC...

ESPRESSO / 3.75

CAPPUCCINO / 4.50

LATTE / 4.75

ICED LATTE / 4.75

AMERICANO / 3.75

MACCHIATO / 4.50

CORTADO / 4.25

MOCHA / 5.75

FILTER / 3.75

ICED COFFEE / 3.75

VANILLA LATTE / 5.25

CARAMEL LATTE / 5.25

MATCHA LATTE / 5.50

HOT CHOCOLATE / 5.50

CHAI LATTE / 4.75

TEA / 3.75

ICED TEA / 3.75

LEMONADE / 3.75

PIGEON COLD BREW / 6.00

LONDON FOG / 4.75

PIGEON DETOX TEA / 4.75

SANGRIA

GLASS / 13.00

PITCHER / 42.00

ROSÉ

Rum, triple sec, limoncello, Sprite

WINE

ASK YOUR SERVER FOR OUR FULL WINE LIST OR SCAN THE QR CODE



RED

BARZOLI, 100% MONTEPULCIANO, ABRUZZES DOC, ITALY 11 / 40

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

MASI, CAMPOFIORIN, VERONA 2019 14 / 58

ROBERT MONDAVI, CAB-SAUVIGNON, PC, CALIFORNIA 13 / 48

WHITE

BARZOLI, 100% TREBIANNO RUBICONE IGT, ITALY 11 / 40

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

DOMAINE SÉGUINOT-BORDET CHABLIS, FRANCE 2022 16 / 67

ORANGE

THE AUDACITY OF THOMAS G. BRIGHT, CANADA 2021 13 / 48

ROSÉ

GERARD BERTRAND COTE DES ROSE, FRANCE 13 / 50

DESSERTS



BUTTERMILK PANCAKES / 16.95

regular or blueberry

FRENCH TOAST CASEROLE / 17.95

à la mode

BROWNIE / 10.95

à la mode

CAKE SELECTION

ask your server

HOMEMADE PASTRIES

ask your server

DÉJEUNER

SALÉ



STEAK ET ŒUFS / 32.95

contre-filet New York de 10oz, 2 œufs, tomates grillés

OMELETTE DE MAMAN / 19.95

mozzarella, tomates cerises, basilic frais, petite salade verte avec baies, choix de pain

ŒUFS BROUILLÉS DE PAPA / 19.95

champignon, salami et cheddar, choix de pain, servi avec salade de concombre, houmous, sauce piquante maison

BAGEL DÉJEUNER DE SHOEY / 15.95

2 œufs frits, salami de bœuf grillé, cheddar, mayo épicée

TOAST MÉDITERRANÉENNE / 16.95

avocat, pois chiches, tomates cerises, radis, pistache, fromage de chèvre, pain au levain

ajouter un œuf poché + 3\$

SANDWICH DÉJEUNER / 14.95

œuf, laitue, tomate, cheddar, mayo épicée, salami de bœuf, pain challah ou croissant

DINDE BAGEL BENEDICT / 14.95

tranches de dinde, mayo, roquette, œufs pochés, hollandaise au citron

BÉNÉDICT AU BEURRE BRUN / 14.95

asperges, ail, échalotes, beurre brun, épices à steak de Montréal, œufs pochés, hollandaise, pain au levain

TARTINE DE AVOCAT / 16.95

houmous de betterave, tranches d'avocat, grenade, pignons de pin, œuf ensoleillé

DEUX ŒUFS / 15.95

œuf brouillé, miroir ou poché, choix de salami de bœuf ou avocat, choix de pain, servi avec salade de concombre, houmous, sauce piquante maison

CILBIR / 15.95

yogourt, œuf pochés, huile épicée, aneth, pain au levain

SAUCE PIQUANTE SKHUG MAISON / 2\$

trop bon!

SUCRÉ



PANCAKES AU BABEURRE / 16.95

régulier ou bleuet

ajouter des baies fraîches + 5

CASSEROLE PAIN DORÉ / 14.95

ajouter de la crème glacée à la vanille +\$3

ajouter des baies fraîches +\$5

GRANOLA AUX FRUITS / 14.95

fruits frais de saison, granola maison, yogourt grec, miel

GRUAU AUX POMME / 13.95

pommes au four, cannelle, noix

SHAKSHUKA

HALLOUMI ET LABNEH / 19.95

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

SAUCISSE DE BŒUF / 19.95

œufs pochés, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, tomates fraîchement écrasées, pignons de pin, saucisse de bœuf casher

CLASSIQUE / 16.95

œufs pochés, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, tomates fraîchement écrasées, pignons de pin

À PATATES FINGERLING / 5.95

C SALAMI AU BOEUF (4) / 4.00

Ô AVOCAT / 4.00

T SALADE DE FRUIT / 8.95

É SAUCISSE DE BŒUF

S CASHER / 5.00

LOX BOX

ajouter du caviar 10g (\$17) or 30g (\$50)

TOAST À L'AVOCAT ET SAUMON FUMÉ / 20.95

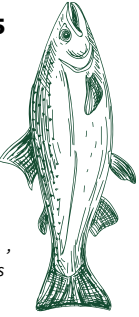
avocat écrasé, œuf poché, saumon fumé, oignons marinés, hollandaise au citron, aneth

TOUR SAUMON FUMÉ POUR 2 / 39.95

bagels, fromage à la crème, avocats, tomates, concombres, oignons, câpres

BAGEL, LOX, FROMAGE À LA CRÈME / 16.95

avec câpres, oignons, tomates et aneth



RÉSERVEZ
VOTRE
PROCHAIN
ÉVÉNEMENT
AVEC NOUS !



COURRIEL
INFO@PIGEONCAFE.CA

PIGEON LA NUIT.

DÉCOUVREZ
NOTRE MENU DU
SOIR !



DÎNER

ENTRÉES

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS / 15.95

avec pain au levain grillé

SAUCISSE EN CROÛTE / 12.95

hot-dogs "Hebrew National", pâte feuilletée

SOUPE MATZAH / 9.95

SOUPE AUX TOMATES / 8.95

SALADE DE CONCOMBRE / 7.95

PETITE SALADE VERTE / 6.95

SALADE DE POMMES DE TERRE / 7.95

SALADE DE PÂTES / 7.95

WRAPS / 12.95

thon, dinde, poulet épicé ou salade d'œufs, sauce sur le côté



SANDWICHES

servi avec choix de salade (pommes de terre, pâtes ou salade verte)

remplacer la salade par une soupe aux tomates + \$3
remplacer par un pain sans gluten + \$2

LE SPÉCIAL PIGEON / 18.95

viande fumée grillée, salami de bœuf et dinde, fromage suisse, vinaigrette russe, moutarde, pain challah

GRILLED CHEESE DE LEON / 12.95

cheddar, mozzarella

VÉGÉ GRILLÉ / 17.95

fromage de chèvre ou halloumi grillé, légumes de saison, pesto, mayo, pain au levain

BURGER AU POULET ÉPICÉ / 17.95

poulet grillé, moutarde épicée au miel, fromage suisse, poivrons grillés, laitue, tomate, pain challah

LARRY DAVID / 16.95

thon fondant épicé ou régulier, suisse, cornichon, pain au levain

RICHARD LEWIS / 17.95

salade de poulet ou oeuf, laitue, tomate, mayo, pain challah

CROISSANT À LA DINDE / 14.95

dinde grillée, fromage suisse, mayo au poivre

SALADES

ajouter salade de thon, poulet ou œufs + \$6
ajouter du poulet grillé pour + \$9
ajouter du saumon bio + \$15

SALADE PIGEON / 17.95

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

MÉDITERRANÉENNE / 17.95

romaine, tomates cerises, concombres, oignon rouges, olives kalamata, chips de pita, peperoncini, pois chiches et feta

SALADE CÉSAR / 16.95

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

SALADE FATTOUSH / 16.95

romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, coriandre, radis, menthe, chips de pita

ASSIETTE "SCOOP" / 18.95

salade de poulet, salade de thon et salade aux œufs, patate douce, pain au levain, cornichons, tomates, concombres, radis, olives, peperoncini

ASSIETTE "SCOOP" POUR 2 / 34.95

BRUNCH ARROSÉ



SPRITZVAH ! / 13.00

Prosecco, Aperol, bleuets

CÉSAR / 13.00

vodka, 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

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, l'amer, orange, sirop d'érable

PIGEON SEX / 14.00

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

POISON DE PIGEON / 14.00

espresso Pigeon, Frangelico, Bailey's, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI / 14.00

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

LA BAMBA / 14.00

tequila, basilic, jus de citron, grenadine, blancs d'oeufs

MÉDITERRANÉENNE SURE / 13.00

whisky, orange sanguine, citron, amer de pamplemousse

MOJITO MONKLAND / 14.00

rhum blanc, menthe, soda, citron vert, miel de Montréal
DISPONIBLE EN PICHET - 47 \$

BOUBELEH PÉTILLANT / 13.00

vodka, citron, sirop simple, jus d'ananas, Sprite

MARGARITA SKHUG / 14.00

tequila, citron vert, cardamome, jalapeno, coriandre, sumac

TONIQUE PIGEON / 14.00

gin et tonique, garni de citron vert, concombre, baies mélangées

SMOOTHIES

AJOUTER DES PROTÉINES + 2.5\$

JAUNE / 10.95

mangue, banane, orange, gingembre, curcuma, jus d'orange

VERT / 10.95

épinards, banane, mangue, lait sans lactose, graines de chanvre, jus d'orange

ROSE / 10.95

baies mélangées, banane, avocat, jus de canneberge

ESPRESSO / 10.95

espresso, banane, beurre d'amande, lait sans lactose, graines de chanvre, dattes

VANILLE / 10.95

banane, dattes, vanille, beurre d'amande, lait sans lactose

BIÈRES



PINTE

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

CANETTE

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 10.00

GLUTENBERG (SANS GLUTEN) / 10.00

PERONI 0.0 (SANS ALCOOL) / 7.00

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

MOËT & CHANDON / 150.00

France

VEUVE CLICQUOT / 160.00

France

FRAÎCHEMENT PRESSÉ

PETIT VERRE / 6.95
GRAND VERRE / 11.95

JUS D'ORANGE

JUS DE PAMPLEMOUSSE

MOITIÉ-MOITIÉ

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

SANGRIA

VERRE / 13.00

PICHET / 42.00

ROSÉ

Rhum, triple sec, limoncello, Sprite

VINS

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR NOTRE
LISTE COMPLÈTE DE VINS OU
SCANNEZ LE CODE QR



ROUGE

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

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

MASI, CAMPOFIORIN, VÉRONE 2019 14 / 58

ROBERT MONDAVI, CAB-SAUVIGNON, PC, CALIFORNIE 13 / 48

BLANC

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

BREAD & BUTTER, CHARDONNAY, VALLÉE DE NAPA, 2019 13 / 48

DOMAINE SÉGUINOT-BORDET CHABLIS, FRANCE 2022 16 / 67

ORANGE

THE AUDACITY OF THOMAS G. BRIGHT, CANADA 2021 13 / 48

ROSÉ

GERARD BERTRAND COTE DES ROSE, FRANCE 13 / 50

DESSERTS



PANCAKES AU BABEURRE / 16.95

régulier ou bleuets

CASSEROLE PAIN DORÉ / 17.95

à la mode

BROWNIE / 10.95

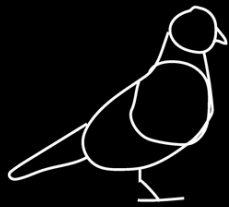
à la mode

SÉLECTION DE GÂTEAUX

demandez à votre serveur

PÂTISSERIES MAISON

demandez à votre serveur



MENU SOIR

APPETIZERS

MATZAH BALL SOUP / 9.95

bubbie's home-made broth & matzah ball

TOMATO SOUP / 8.95

house tomato soup

PIGS IN A BLANKET / 12.95

Hebrew National all beef hot-dogs, puff pastry

SHRIMP COCKTAIL / 16.95

6 shrimps, cocktail sauce

BEET SALAD / 11.95

lettuce, beets, walnuts, goat cheese, vinaigrette

SALMON TARTARE / 16.95

avocado, pita chips

SPINACH ARTICHOKE DIP / 15.95

with grilled sourdough

HUMMUS & GRILLED BREAD / 11.95

S SMALL GREEN SALAD / 6.95

I SMALL CAESAR SALAD / 7.95

D SAUTÉED MUSHROOMS / 11.95

E GRILLED ASPARAGUS / 11.95

S FINGERLING POTATOES / 5.95

SALADS & VEGGIES

add grilled chicken + \$9 / organic salmon +\$15 / NY strip \$20

PIGEON'S SALAD / 17.95

mixed greens, avocado, grape tomato, corn, dates, almonds, goat cheese, house croutons, champagne vinaigrette

MEDITERRANEAN SALAD / 17.95

mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, pita chips, peperoncini, feta

CAESAR SALAD / 17.95

romaine, fried capers, anchovies, freshly grated parmesan, parmesan chips, homemade Caesar dressing

FATTOUSH SALAD / 16.95

romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas, cilantro, radish, mint, pita chips

GRILLED VEGGIE PLATTER / 19.95

grilled veggies, eggplant, asparagus, oyster mushrooms, halloumi cheese, pesto

MEAT & FISH

ORGANIC SALMON / 25.95

pan seared salmon, fingerling potatoes, mediterranean salad

NEW YORK STRIP / 32.95

10oz NY, peppercorn, grilled asparagus

MEDITERRANEAN CHICKEN / 23.95

grilled chicken skillet, potatoes, hummus, grilled veggies

PASTA

gluten free pasta +\$2

CREAMY GARLIC LEMON / 20.95

grilled chicken or shrimp, spaghetti, garlic bread

PENNE ALLA GIGI / 20.95

grilled brisket, mushrooms, shallots, rosé sauce, garlic bread

SHAKSHUKA

HALLOUMI & LABNEH / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, freshly crushed tomatoes, pine nuts, labneh, grilled halloumi

BEEF SAUSAGE / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, freshly crushed tomatoes, mint, pomegranate, pine nuts, kosher all-beef sausage

SANDWICHES

with little green salad, Caesar salad or fingerling potatoes

STEAK SANDWICH / 19.95

8oz grilled steak, lettuce, pickles, mozzarella, spicy mayo

SPICY GRILLED CHICKEN / 19.95

grilled chicken, spicy honey mustard, Swiss cheese, grilled peppers, lettuce, tomato

GRILLED VEGGIE / 17.95

goat cheese or grilled halloumi, seasonal veggies, pesto, mayo, sourdough

HOMEMADE SKHUG HOT SAUCE / \$2 *sooo good!*

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, bitters, orange, maple syrup

PIGEON SEX / 14.00

Sex on the beach, with freshly squeezed orange juice, cranberry juice

PIGEON POISON / 14.00

Pigeon espresso, Frangelico, Bailey's, whipped cream

ESPRESSO MARTINI / 14.00

vodka, coffee liqueur, cardamom, espresso, anise, cinnamon

LA BAMBA / 14.00

tequila, basil, lemon juice, grenadine, egg whites

MEDITERRANEAN SOUR / 13.00

whiskey, blood orange, lemon, grapefruit bitters

BEER

PINT

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

CANNED

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 10.00

GLUTENBERG (GLUTEN-FREE) / 10.00

PERONI 0.0 (NON-ALCOHOLIC) / 7.00

BOOK YOUR
NEXT EVENT
WITH US!



INFO@PIGEONCAFE.CA

MONKLAND MOJITO / 14.00

white rum, mint, soda, lime, Montreal honey

AVAILABLE BY PITCHER + 47

FIZZY BOUBELEH / 13.00

vodka, lemon, simple syrup, pineapple juice, Sprite

SKHUG MARGARITA / 14.00

tequila, lime, cardamom, jalapeño, coriander, sumac rim

PIGEON TONIC / 14.00

gin and tonic, garnished with lime, cucumber, mixed berries

SPRITZVAH! / 13.00

Prosecco, Aperol, blueberries

CAESAR / 13.00

vodka, clamato juice, Worcestershire, Tabasco, celery stick

WINE



BUBBLY

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00

Italy, Veneto

VEUVE CLICQUOT / 160.00

France

SANGRIA

GLASS / 13.00

PITCHER / 42.00

ROSÉ

Rum, triple sec, limoncello, Sprite

DESSERTS

ASK YOUR SERVER



ENTRÉES

SOUPE MATZAH / 9.95

soupe aux boulettes de Matzah faites maison

SOUPE AUX TOMATES / 8.95

soupe aux tomates maison

SAUCISSE EN CROÛTE / 12.95

hot-dogs "Hebrew National", pâte feuilletée faite maison

COCKTAIL DE CREVETTES / 16.95

6 crevettes, sauce cocktail

SALADE DE BETTERAVES / 11.95

laitue, betteraves, noix, fromage de chèvre, vinaigrette

TARTARE DE SAUMON / 16.95

avocat, chips de pita

ÉPINARDS ET ARTICHAUTS / 15.95

trempeuse aux épinards et artichauts avec pain au levain grillé

HOUMOUS AVEC PAIN GRILLÉ / 11.95

À PETITE SALADE VERTE / 6.95

CÔTÉ PETITE SALADE CÉSAR / 7.95

ÉTÉ CHAMPIGNONS SAUTÉS / 11.95

S ASPERGES GRILLÉES / 11.95

À POMMES DE TERRE FINGERLING / 5.95

SALADES ET LÉGUMES

ajouter poulet grillé + 9\$ / saumon bio + 15\$ / NY strip + 20\$

SALADE PIGEON / 17.95

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

MÉDITERRANÉENNE / 17.95

salade mixte, tomates cerises, concombres, oignon rouges, olives kalamata, chips de pita, peperoncini et feta

SALADE CÉSAR / 16.95

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

SALADE FATTOUSH / 16.95

romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, coriandre, radis, menthe, chips de pita

ASSIETTE LÉGUMES GRILLÉS / 19.95

légumes grillés, aubergines, asperges, pleurotes, fromage halloumi, pesto

VIANDE ET POISSON

SAUMON BIO / 25.95

saumon poêlé, servi avec des pommes de terre Fingerling et une salade méditerranéenne

CONTRE-FILET NEW YORK / 32.95

contre-filet NY 10oz, sauce au poivre, asperges grillées

POULET MÉDITERRANÉEN / 23.95

poêlée de poulet grillé, pommes de terre, houmous, légumes grillés

PÂTES

pâtes sans gluten +2\$

CRÉMEUX AIL CITRON / 20.95

poulet ou crevettes grillés, spaghetti, pain à l'ail

PENNE ALLA GIGI / 20.95

poitrine de boeuf grillée, champignons, échalotes, sauce rosée, pain à l'ail

SHAKSHUKA

HALLOUMI ET LABNEH / 19.95

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

SAUCISSE DE BŒUF / 19.95

œufs pochés, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, tomates fraîchement écrasées, pignons de pin, saucisse de boeuf casher

SANDWICHES

avec petite salade verte, salade César ou pommes de terre Fingerling

SANDWICH AU STEAK / 19.95

Steak grillé 8oz, laitue, cornichons, mozzarella, mayo épicée

BURGER AU POULET ÉPICÉ / 19.95

poulet grillé, moutarde épicée au miel, fromage suisse, poivrons grillés, laitue, tomate

LÉGUMES GRILLÉS / 17.95

fromage de chèvre ou halloumi grillé, légumes de saison, pesto, mayo, pain au levain

SAUCE PIQUANTE SKHUG MAISON / 2\$

trop bon!

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, l'amer, orange, sirop d'érable

PIGEON SEX / 14.00

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

POISON DE PIGEON / 14.00

espresso Pigeon, Frangelico, Bailey's, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI / 14.00

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

LA BAMBA / 14.00

tequila, basilic, jus de citron, grenadine, blancs d'oeufs

MÉDITERRANÉENNE SURE / 13.00

whisky, orange sanguine, citron, amer de pamplemousse

MOJITO MONKLAND / 14.00

rhum blanc, menthe, soda, citron vert, miel de Montréal
DISPONIBLE EN PICHET - 47 \$

BOUBELEH PÉTILLANT / 13.00

vodka, citron, sirop simple, jus d'ananas, Sprite

MARGARITA SKHUG / 14.00

tequila, citron vert, cardamome, jalapeno, coriandre, sumac

TONIQUE PIGEON / 14.00

gin et tonique, garni de citron vert, concombre

SPRITZVAH ! / 13.00

Prosecco, Aperol, bleuets

CÉSAR / 13.00

vodka, jus clamato, Worcestershire, tabasco, branche de céleri

BIÈRES

PINTE

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

CANETTE

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 10.00

GLUTENBERG (SANS GLUTEN) / 10.00

PERONI 0.0 (SANS ALCOOL) / 7.00

RÉSERVEZ
VOTRE
PROCHAIN
ÉVÉNEMENT
AVEC NOUS !



INFO@PIGEONCAFE.CA

VINS



BULLES

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00

Italie, Veneto

VEUVE CLICQUOT / 160.00

France

SANGRIA

VERRE / 13.00

PICHET / 42.00

ROSÉ

Rhum, triple sec, limoncello, Sprite

DESSERTS

DEMANDEZ À
VOTRE SERVEUR



HAPPY HOUR 5À7

AVAILABLE FROM 5PM - 7PM / MONDAY TO FRIDAY

MUNCHIES

PIGS IN A BLANKET / 5.95

Hebrew National all beef hot-dogs, puff pastry

SALMON TARTARE / 14.95

avocado, house pita chips

SPINACH ARTICHOKE DIP / 13.95

with grilled sourdough

HUMMUS & GRILLED BREAD / 7.95

with grilled sourdough

GRILLED CHEESE / 4.95

cheddar, mozzarella

DRINKS

\$3 SHOTS

Sky Vodka

Jose Cuervo Tequila

Jameson

\$5 HOT SHOTS

With Monkeenuits

Whisky, topped with

whipped cream

BEER / 6.95

Peroni

New England IPA

WINE 8 / 30

Barzoli Red

Barzoli White

MONKLAND MOJITO / 40

pitcher of our house mojito

RED WINE

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

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

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

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

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

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

CHRISTOPHE PACALET BEAUJOLAIS LES MARCELLINS, BEAUJOLAIS 2022 \$50

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE, ITALY 2019 \$71

IMAGERY, PINOT NOIR, CALIFORNIA 2021 \$59

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

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

CAYMUS CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA 2021 \$195

WHITE WINE

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

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

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

RAPAURA SPRINGS SAUVIGNON BLANC CLASSIC, NEW ZEALAND 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

ORANGE WINE

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

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

MEINKLANG KONTAKT, AUSTRIA, BURGENLAND 2022 \$62

ROSÉ WINE

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

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

HAPPY HOUR 5À7

DISPONIBLE ENTRE 17H ET 19H / LUNDI AU VENDREDI

MUNCHIES

SAUCISSE EN CROÛTE / 5.95

hot-dogs "Hebrew National", pâte feuilletée

TARTARE DE SAUMON / 14.95

avocat, chips de pita

ÉPINARDS ET ARTICHAUTS / 13.95

trémpelette aux épinards et artichauts, pain au levain grillé

HOUMOUS AVEC PAIN GRILLÉ / 7.95

pain au levain grillé

"GRILLED CHEESE" / 4.95

cheddar, mozzarella

BOISSONS

SHOTS À 3\$

Sky Vodka
Jose Cuervo Tequila
Jameson

HOT SHOTS À \$5

Avec du whisky
Monkeenuts, crème
fouettée

BIÈRES / 6.95

Peroni
New England IPA

VINS 8 / 30

Barzoli Rouge
Barzoli Blanc

MOJITO MONKLAND / 40

pichet de notre mojito maison

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

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