

PANDORA

SUPPERCLUB

MODERN CUISINE WITH LATIN & ASIAN INFLUENCES

STARTERS

CHAR-GRILLED OYSTERS 🍷🍷 18
Three grilled osyters with a rich aji amarillo sauce topped with golden parmesan crust and green onions

THAÏ SHRIMPS 🍷🍷🍷 21
Sautéed shrimps in a luscious sweet and spicy glaze complemented by fresh herbs and sesame

SIRLOIN BEEF TACOS 🍷 22
Three Soft tortillas filled with sirloin beef, salsa verde, pickled red onions, marinated jalapeños and lime

ASIAN TUNA TACOS 🍷🍷🍷 24
Cured tuna paired with avocado and spicy mayo, all packed into three hard shell wontons for a fresh and zesty taco experience

CLASSIC CAESAR SUPREME 🍷🍷 17
Crisp romaine lettuce with a creamy garlic dressing, simili bacon and parmesan for a refined take on the classic

YUCA & SHRIMPS 🍷🍷 21
Crispy yuca fries and shrimps duo with a rich aji amarillo sauce topped with red onions, tomato, coriander and lime

TAMARIND-GLAZED CHICKEN 🍷🍷 20
Tender chicken bites tossed in a tangy tamarind glaze topped with green onions and sesame

CRISPY GYOZAS 🍷🍷🍷🍷 19
Golden fried vegetable dumplings served with a ginger soy dipping sauce with a sprinkle of sesame and green onions

PERUVIAN TIRADITO 23
Delicate Albacore tuna slices in a vibrant passion fruit leche de tigre topped with chalaquita, choclo and cancha

VERDANT HARVEST SALAD 15
A colorful blend of fresh greens, cherry tomatoes, red onions, cucumbers, walnuts and feta finished with a house vinaigrette

STEAK POUTINE 🍷🍷🍷 24
Quebec's classic served with juicy sirloin slices, our crispy fries, cheese curds, a rich pepper sauce and green onions

STREET CORN ESQUITES 🍷🍷 19
Corn kernels with creamy spicy mayo, sour cream, feta, lime, pickled red onions and jalapeños with a hint of tajin

MAIN COURSES

ATLANTIC SALMON 🍷🍷🍷 36
7 oz Atlantic salmon fillet seared to perfection with a chipotle maple glaze, served over a velvety corn purée and accompanied by seasonal vegetables

CHAR-GRILLED OCTOPUS 38
Grilled octopus tentacle, pickled radishes and a red pepper sauce bringing Mediterranean flavors to life served with baby potatoes

SIGNATURE CHEESEBURGER 🍷🍷🍷 26
A premium 8 oz beef patty topped with cheddar, pickles, red onions and spicy mayo all packed into a toasted brioche bun served with a choice of fries or salad

PANDORA BURGER 🍷🍷 29
A specialty 8 oz burger featuring caramelized onions, a unique tomato chutney, lettuce and spicy mayo creating a signature flavor, served with a choice of fries or salad

BRAZILIAN PICANHA STEAK 37
8 oz AAA Brazilian picanha steak, bursting with bold flavors and tenderness served with chimichurri sauce and a choice of fries or salad

PRIME NEW YORK STRIP 🍷🍷 55
12 oz AAA Striploin, expertly grilled after aging for perfect tenderness served with a rich peppercorn sauce and a choice of fries or salad

PREMIUM FILET MIGNON 🍷 49
8 oz AAA premium filet mignon, expertly grilled to perfection accompanied by silky maitre d'hôtel butter and tender baby potatoes

SIDES

CRISPY FRIES 🍷 7
SWEET POTATO FRIES 🍷 8
CASSAVA FRIES 🍷 8
POUTINE 🍷🍷🍷 12
GREEN SALAD 6

SAUCES

SPICY MAYO 🍷🍷 3
PEPPERCORN SAUCE 🍷🍷 4
CHIMICHURRI 4

DESSERTS

CHURROS 🍷🍷🍷 8
Crispy mini churros coated with sugar and cinnamon served with caramel and chocolate

CHOCOLATE CAKE 🍷🍷 8
A rich chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream

🍷 EGGS 🍷 DAIRY 🍷 SESAME 🍷 PEANUTS
🍷 SPICY 🍷 GLUTEN 🍷 SOY

PANDORA

SUPPERCLUB

CUISINE MODERNE AUX INFLUENCES LATINES & ASIATIQUES

ENTRÉES

HUÎTRES GRILLÉES 🍷🍷

Trois huîtres grillées avec une riche sauce d'aji amarillo, croûte de parmesan dorée et oignons verts

18

CREVETTES THAÏ 🍲🍷🍷🍷

Crevettes sautées dans un délicieux glaçage sucré et épicé, oignons verts et sésame

21

TACOS AU BOEUF 🍲

Trois tortillas souples garnies de lanières de surlonge, salsa verde, oignons rouges et jalapeños marinés

22

TACOS ASIATIQUES AU THON 🍷🍷🍷🍷

Thon Albacore guéri et coupé en cubes servi dans trois wontons frits, accompagné d'une crème d'avocat et mayo épicée

24

CÉSAR SUPRÊME CLASSIQUE 🍷🍷

Laitue romaine croquante avec une vinaigrette crémeuse à l'ail, croûtons, simili bacon et parmesan pour une version raffinée du classique

17

MANIOC & CREVETTES 🍷🍷🍷

Un duo de crevettes et frites de manioc croustillantes avec une riche sauce d'aji amarillo, oignons rouges, tomates, coriandre et lime

21

POULET AU TAMARIN 🍷🍷

Tendres bouchées de poulet enrobées d'un glaçage au tamarin, sésame et oignons verts

20

GYOZAS CROUSTILLANTES 🍷🍷🍷🍷

Dumplings végétariens frits, servis avec une sauce au soya et au gingembre, sésame et oignons verts

19

TIRADITO PÉRUVIEN

Fines tranches de thon Albacore guéri servies sur une leche de tigre, chalaquita, maïs choclo et cancha

23

SALADE JARDINIÈRE

Un mélange coloré de légumes verts frais, tomates cerises, oignons rouges, concombres, noix grenoble et feta, agrémenté d'une vinaigrette maison

15

POUTINE AU STEAK 🍷🍷🍷

Un classique du Québec servi avec des tranches de surlonge juteuses, nos frites croustillante, du fromage en grains, une riche sauce au poivre et des oignons verts

24

ESQUITES DE MAÏS 🍷🍷

Grains de maïs avec une mayonnaise épicée crémeuse, crème sure, feta, lime, oignons rouges et jalapeños marinés, le tout relevé d'une touche de tajin

19

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 🍷🍷🍷

Filet de saumon de l'Atlantique 7 oz poêlé avec un glaçage chipotle à l'érable accompagné d'une purée de maïs et de légumes du marché

36

PIEUVRE GRILLÉE

Tentacule de pieuvre grillée, radis marinés et une sauce au poivrons rouges faisant ressortir les saveurs méditerranéennes, servi avec des patates gelots

38

CHEESEBURGER SIGNATURE 🍷🍷🍷

Une galette de bœuf 8 oz de qualité supérieure, pain brioché, cheddar, cornichons, oignons rouges, mayo épicée et un choix de frites ou salade

26

BURGER PANDORA 🍷🍷🍷

Une savoureuse galette de bœuf de 8 oz, pain brioché, oignons caramélisés, un chutney unique aux tomates, laitue, mayo épicée et un choix de frites ou salade

29

STEAK BRÉSILIEN PICANHA

Steak brésilien AAA de 8 oz tendre et savoureux servi avec une sauce chimichurri et un choix de frites ou salade

37

STEAK NEW YORK PRIME 🍷🍷

Contre-filet AAA de 12 oz grillé avec expertise après un vieillissement pour une tendreté parfaite, servi avec une sauce au poivre et un choix de frites ou salade

55

PREMIUM FILET MIGNON 🍷

Un filet mignon AAA premium de 8 oz grillé à la perfection, accompagné d'un beurre maître d'hôtel fondant et de tendres patates gelots

49

LES À-CÔTÉS

FRITES CROUSTILLANTE 🍷

7

FRITES DE PATATE DOUCE 🍷

8

FRITES DE MANIOC 🍷

8

POUTINE 🍷🍷🍷

12

SALADE VERTE

6

SAUCES

MAYO ÉPICÉE 🍲🍷

3

SAUCE AU POIVRE 🍷🍷

4

CHIMICHURRI

4

DESSERTS

CHURROS 🍷🍷🍷

8

Mini churros croustillants enrobés de sucre et cannelle accompagnés de caramel et chocolat

GÂTEAU AU CHOCOLAT 🍷🍷🍷

8

Un riche gâteau au chocolat servi avec une boule de crème glacée à la vanille et coulis de caramel

🍷OEUFS

🍷LAIT

🍷SÉSAME

🍷ARACHIDES

🍷ÉPICÉ

🍷GLUTEN

🍷SOYA