

PANDORA

SUPPERCLUB

MODERN CUISINE WITH LATIN & ASIAN INFLUENCES

S A L A D S

HOUSE SALAD

A colorful blend of fresh greens, cherry tomatoes, red onions, cucumbers, walnuts and feta finished with our house vinaigrette

CLASSIC CAESAR SUPREME 🍴🍷🥗

Crisp romaine lettuce with a creamy garlic dressing, simili bacon and parmesan for a refined take on the classic

A P P E T I Z E R S

CRISPY GYOZAS 🍴🍷🥗🥢

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

YUCA & SHRIMPS 🍴🍷🥗

Crispy yuca fries and shrimps duo with a rich aji amarillo sauce topped with red onions, tomato, coriander and lime

TAMARIND-GLAZED CHICKEN 🍴🍷🥗

Tender chicken bites tossed in a tangy tamarind glaze topped with green onions and sesame

M A I N C O U R S E S

BRAZILIAN PICANHA STEAK

A juicy Brazilian 8 oz steak, delivering bold flavors and perfect tenderness served with chimichurri sauce and fries

SIGNATURE CHEESEBURGER 🍴🍷🥗

A premium 8 oz beef patty topped with cheddar, pickles, red onions and spicy mayo all packed into a grilled brioche bun and served with fries

ATLANTIC SALMON 🍴🍷🥗

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

D E S S E R T S

CHEF'S CHOICE



PANDORA

SUPPERCLUB

CUISINE MODERNE AVEC INFLUENCES LATINES & ASIATIQUES

SALADES

SALADE JARDINIÈRE

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

CÉSAR SUPRÊME CLASSIQUE 🌾🥚🥗

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

ENTRÉES

GYOZAS CROUSTILLANTES 🌾🥚🥗🥟

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

MANIOC & CREVETTES 🌾🥚🥗

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

POULET AU TAMARIN 🌾🥚🥗

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

PLATS PRINCIPAUX

STEAK BRÉSILIEN PICANHA

Steak brésilien AAA de 8 oz tendre et savoureux servi avec une sauce chimichurri et frites

CHEESEBURGER SIGNATURE 🌾🥚🥗

Une galette de bœuf 8 oz de qualité supérieure, pain brioché, cheddar, cornichons, oignons rouges, mayo épicée servi avec frites

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 de saison

DESSERTS

CHOIX DU CHEF

