



Passé Composé, ouvert en 2010, s'est imposé comme l'incontournable des brunchs gourmands à Montréal. Sous la direction du chef-propriétaire **Arnaud Glay**, l'établissement réinvente les classiques matinaux avec une chaleur réconfortante, rehaussée d'une sophistication française. En collaborant avec des producteurs québécois, le restaurant sublime la fraîcheur et la qualité locale dans des assiettes qui enchantent les palais les plus curieux. Cette harmonie entre la créativité et l'excellence a tissé des liens profonds avec une clientèle fidèle, avide de savourer les prochaines merveilles culinaires du **Passé Composé**.



ŒUFS POCHÉS

SIGNATURE ARNAUD GLAY

MOELLE ESTIVALE

Miche campagnarde, œuf poché de cane, os à moelle, cuisse de canard confit, copeaux de manchego, sauce crémeuse à l'estragon, chanterelles, petits pois, crumble salé aux herbes, pousses de mizuna

38\$

MARITIME ESTIVAL

Brioche, œuf poché de cane, sauce tomate vierge, moules et palourdes, poivrons confits, chorizo, crevettes, croûton à l'ail confit, rouille, pousses de coriandre

36\$

ÉVEIL D'ASPERGES

Brioche, œuf poché de cane, asperges grillées et salade de légumes frais, tomates rôties à la persillade, sauce hollandaise au siphon, oignons marinés, sel d'olive noire

28\$

CHAMPÊTRE

Brioche, œuf de cane poché, poêlée de champignons (shimeji, shiitake, king, pleurote), porc effiloché Gaspior, sauce crémeuse au bolet, coulis de ciboulette, croustilles de ratte, graines de pavot, pousses de roquette

38\$

FOIE GRAS (SPÉCIALITÉ)

Brioche, œuf de cane poché, compote d'oignons caramélisés, croustilles de prosciutto, sauce crémeuse au foie gras, rabioles rôties au miel, foie gras poêlé, graines de pavot, pousses de roquette

Simple: 35\$
Double: 45\$

GAUFRE PCHÉE SAUMON FUMÉ

Gaufre dorée, œuf poché de cane, saumon fumé, épinards sautés au beurre d'ail, sauce hollandaise au siphon, oignons rouges marinés au piment habanero, pousses de coriandre et fenouil

32\$



Avis de contamination croisée : Notre cuisine manipule divers allergènes, tels que les noix, les produits laitiers et le gluten. Malgré nos efforts pour prévenir toute contamination, des traces peuvent se retrouver dans certains plats. Veuillez informer rapidement votre serveur de toute intolérance ou allergie, afin que nous puissions prendre les précautions nécessaires pour garantir votre sécurité. Votre santé est notre priorité.

MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



SANDWICHES & GRILLED CHEESE

*Servi avec frites maison ou pommes de terre déjeuner

GRILLED CHEESE PORTUGAIS

Pain campagnard, chorizo grillé, poivrons et oignons rouges confits, ail confit, manchego, crème au paprika fumé et zeste de citron, amandes rôties

32\$

BAGEL PASSÉ COMPOSÉ

Bagel St-Viateur, fromage à la crème au basilic, saumon fumé artisanal Lox Box, avocat frit, oignons rouges, radis, salsa de jalapeños, niçoise, yogourt jalapeños et lime, pousses de coriandre, lime, graines de pavot

30\$

GRILLED CHEESE MÉDITERRANÉEN

Pain campagnard, antipasto de légumes confits, pesto, ail confit, fromage de chèvre, cheddar, roquette, caramel de xérès, pistaches rôties, yogourt de chèvre

32\$

CROQUE MONSIEUR

Pain campagnard, lard Gaspor laqué à l'érable, tomates confites, cheddar fort, pesto de roquette, œuf miroir de cane, sauce aigrette, salade de roquette italienne et endives.

30\$

TARTINE MARINIÈRE

Pain campagnard, persillade, truite pochée au vin blanc et aux herbes, mayonnaise au citron, endives façon niçoise, feta, œuf de cane dur, échalotes frites

30\$

LES SUCRÉS

GAUFRE TROPICALE

Gaufre belge, bananes
caramélisées, mascarpone
pralinée, chips de plantain
sucrées, noisettes rôties,
coulis de fruit de la passion,
ganache chocolat blanc aux
cinq épices, petits fruits

29\$

PAIN DORÉ ENSOLEILLÉ

Pains dorés frits,
yogourt à la lime et à
l'érable, salade de
petits fruits, sirop de
pamplemousse rose,
amandes rôties,
fleurs comestibles

26\$

GELATOS MAISON

*Ajoutez vos garnitures

Pistache
Vanille
Noisette
Fruit de la passion
Framboise
Fraise & rhubarbe

17\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

LES À-CÔTÉS

*Options véganes disponibles

ACCOMPAGNEMENTS

ANTIPASTI | 12\$

Poivrons, courgettes et caviar d'aubergines rôtis à l'huile d'olive

POMMES DE TERRE

DÉJEUNER CLASSIQUE | 8\$

Huile rouge, ciboulette et oignons rouges

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS | 8\$

À l'ail confit

FRITES MAISON | 8\$

Servies avec mayonnaise maison

AVOCAT FRIT | 13\$

Servi avec yogourt jalapeños et lime

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15\$

Champignons shimeji, pleurote, shiitake et king, servis à l'ail confit

EXTRAS

BACON (5) | 10\$

JAMBON (2) | 10\$

ŒUF DE CANE | 5\$

MAYONNAISE MAISON | 5\$

PAIN | 5\$

BAGEL SAINT-VIATEUR | 5\$

SIROP D'ÉRABLE | 4\$

MIEL | 4\$

FRUITS FRAIS | 8\$

FROMAGE À LA CRÈME | 8\$

FROMAGE RICOTTA | 8\$

FOIE GRAS | 16\$

OS DE MOELLE | 10\$

TRANCHE DE PAIN DORÉ | 10\$

SAUCE AIGRELETTE | 5\$

YOGOURT JALAPEÑOS | 5\$

YOGOURT AU MIEL | 5\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

À BOIRE

BOISSONS FRAÎCHES

JUS FRAIS PRESSÉS | 9\$

Orange ou pamplemousse rose

SORBETS FRAPPÉS | 9\$

Pamplemousse rose & fraise

Framboise & lime

Mangue & fruit de la passion

THÉS GLACÉS MAISON | 9\$

Pêche & gingembre

Canneberge & orange

SMOOTHIES | 9\$

Mangue & lime

Framboises & betteraves

Fraises et rhubarbe

Pêche & litchi

MILKSHAKES | 10\$

Bananes caramélisées

Fraises à l'érable

Vanille française

Caramel salé

CAFÉS SPÉCIALISÉS

AMERICANO | 5\$

ESPRESSO (S)(D) (COURT-ALL) | 5\$

LATTÉ | 7\$

FLAT WHITE | 7\$

CORTADO | 6\$

CAPPUCCINO | 7\$

MACCHIATO | 6\$

MOCHACCINO | 7\$

CHOCOLAT CHAUD | 5.50\$

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS | 6.50\$

MATCHA LATTÉ | 8\$

CHAI LATTÉ | 7\$

DIRTY CHAI | 8\$

LONDON FOG | 7\$

GOLDEN MILK | 7\$

ESPRESSO ROMANO | 6\$

CAFÉ VIENNOIS | 8\$

AFFOGATO | 9\$



Passé Composé, opened in 2010, has established itself as the go-to spot for gourmet brunches in Montreal. Under the leadership of chef-owner **Arnaud Glay**, the restaurant reinvents morning classics with comforting warmth, elevated by French sophistication.

By collaborating with Quebec producers, the restaurant enhances local freshness and quality in dishes that captivate the most curious palates. This blend of creativity and excellence has fostered deep connections with a loyal clientele, eager to savor the next culinary wonders from **Passé Composé**.



POACHED EGGS

ARNAUD GLAY SIGNATURE

SUMMER BONE MARROW

Country-style bread, duck poached egg, bone marrow, confit duck leg, manchego shavings, creamy tarragon sauce, chanterelles, green peas, herb salted crumble, mizuna shoots

\$38

COASTAL SUMMER

Brioche, duck poached egg, tomato vierge sauce, mussels and clams, confit peppers, chorizo, shrimp, garlic confit crouton, rouille, coriander sprouts

\$36

ASPARAGUS AWAKENING

Brioche, duck poached egg, grilled asparagus and fresh vegetable salad, roasted tomatoes with parsley-garlic, hollandaise sauce (siphon), pickled onions, black olive salt

\$28

RUSTIC

Brioche, duck poached egg, sautéed mushrooms (shimeji, shiitake, king oyster, oyster), Gaspor pulled pork, creamy boletus sauce, chive coulis, crispy ratte potatoes, poppy seeds, arugula sprouts

\$38

FOIE GRAS (CHEF'S SPECIALTY)

Brioche, duck poached egg, caramelized onion compote, crispy prosciutto chips, creamy foie gras sauce, honey-roasted turnips, seared foie gras, poppy seeds, arugula sprouts

Simple: \$35
Double: \$45

POACHED WAFFLE & SMOKED SALMON

Golden waffle, duck poached egg, smoked salmon, garlic butter sautéed spinach, siphon hollandaise sauce, habanero-pickled red onions, coriander sprouts, and fresh fennel

\$32



Cross-Contamination Notice: Our kitchen handles various allergens, such as nuts, dairy products, and gluten. Despite our efforts to prevent contamination, traces may be present in some dishes. Please promptly inform your server of any intolerance or allergy so that we can take the necessary precautions to ensure your safety. Your health is our priority.

THOUSAND & ONE MORNINGS

THOUSAND & ONE MORNINGS IIIII



SANDWICHES & GRILLED CHEESE

*Served with homemade fries or breakfast potatoes

PORTUGUESE GRILLED CHEESE

Country-style bread, grilled chorizo, confit red peppers and onions, garlic confit, manchego cheese, smoked paprika cream with lemon zest, roasted almonds

\$32

PASSÉ COMPOSÉ BAGEL

St-Viateur bagel, basil cream cheese, artisanal smoked salmon from Lox Box, fried avocado, red onions, radish, jalapeño salsa, niçoise mix, jalapeño-lime yogurt, coriander sprouts, lime, poppy seeds

\$30

MEDITERRANEAN GRILLED CHEESE

Country-style bread, confit vegetable antipasto, pesto, garlic confit, goat cheese, cheddar, arugula, sherry caramel, roasted pistachios, goat yogurt

\$32

CROQUE MONSIEUR

Country-style bread, maple-glazed Gaspor bacon, confit tomatoes, sharp cheddar, arugula pesto, duck sunny-side-up egg, tangy sauce, Italian arugula and endive salad

\$30

COASTAL TARTINE

Country-style bread, parsley-garlic blend, white wine and herb-poached trout, lemon mayonnaise, niçoise-style endives, feta, hard-boiled duck egg, crispy shallots

\$30

SWEETS

TROPICAL WAFFLE

Belgian waffle, caramelized bananas, praline mascarpone, sweet plantain chips, roasted hazelnuts, passion fruit coulis, five-spice white chocolate ganache, fresh berries

\$29

SUN-KISSED FRENCH TOAST

Fried french toasts, lime and maple yogurt, fresh berry salad, pink grapefruit syrup, roasted almonds, edible flowers

\$26

HOMEMADE GELATOS

*Add your toppings

Pistachio
Vanilla
Hazelnut
Passion Fruit
Raspberry
Strawberry & Rhubarb

\$17



THOUSAND & ONE MORNINGS

SIDES

*Vegan options available

ON THE SIDE

ANTIPASTI | \$12

Roasted peppers, zucchini, and eggplant caviar in olive oil

CLASSIC BREAKFAST POTATOES | \$8

Red oil, chives, and red onions

ROASTED BRUSSELS SPROUTS | \$8

With garlic confit

HOUSE FRIES | \$8

Served with house-made mayo

FRIED AVOCADO | \$13

Served with jalapeño-lime yogurt

SAUTÉED MUSHROOMS | \$15

Shimeji, oyster, shiitake, and king mushrooms with garlic confit

EXTRAS

BACON (5) | \$10

HAM (2) | \$10

DUCK EGG | \$5

HOUSE-MADE MAYO | \$5

BREAD | \$5

ST-VIAEUR BAGEL | \$5

MAPLE SYRUP | \$4

HONEY | \$4

FRESH FRUIT | \$8

CREAM CHEESE | \$8

RICOTTA CHEESE | \$8

FOIE GRAS | \$16

BONE MARROW | \$10

FRENCH TOAST SLICE | \$10

TANGY SAUCE | \$5

JALAPEÑO YOGURT | \$5

HONEY YOGURT | \$5



THOUSAND & ONE MORNINGS IIIII

TO DRINK

FRESH DRINKS

FRESH-PRESSED JUICES | \$9

Orange or pink grapefruit

FROZEN SORBETS | \$9

Pink grapefruit & strawberry

Raspberry & lime

Mango & passion fruit

HOUSE ICED TEAS | \$9

Peach & ginger

Cranberry & orange

SMOOTHIES | \$9

Mango & lime

Raspberry & beet

Strawberry & rhubarb

Peach & lychee

MILKSHAKES | \$10

Caramelized banana

Maple strawberries

French vanilla

Salted caramel

SPECIALITY COFFES

AMERICANO | \$5

ESPRESSO (S)(D) (COURT-ALL) | \$5

LATTE | \$7

FLAT WHITE | \$7

CORTADO | \$6

CAPPUCCINO | \$7

MACCHIATO | \$6

MOCHACCINO | \$7

CHOCOLAT CHAUD | \$5.50

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS | \$6.50

MATCHA LATTE | \$8

CHAI LATTE | \$7

DIRTY CHAI | \$8

LONDON FOG | \$7

GOLDEN MILK | \$7

ESPRESSO ROMANO | \$6

VIENNESE COFFEE | \$8

AFFOGATO | \$9
