



Le Passé Composé, ouvert en 2010, s'est imposé comme l'incontournable des brunchs gourmands à Montréal.

Récemment acquis par la **famille Sandhu** (India Rosa), 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**.



MILLE & UNE SAVEURS



MILLE & UN MATINS

ŒUFS POCHÉS

SIGNATURE ARNAUD GLAY

MOELLE & CANARD CONFIT

Miche campagnarde, œuf de cane poché, 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\$

CONTRE-FILET DE BOEUF RÔTI

Oeuf de cane poché, Rosbif, rösti de pommes de terre, carottes nantaises, réduction de vinaigre de framboise, huile verte, cheveux d'ange de patate douce et pousses de mizuna

34\$

ÉVEIL D'ASPERGES

Brioche, œuf de cane poché, asperges grillées et salade fraîche, 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 sauvages de saison, porc effiloché Gaspor, 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 PochÉE SAUMON FUMÉ

Gaufre dorée, œuf de cane poché, 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 soupe du jour, 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\$

GRILLED CHEESE MÉDITERRANÉEN

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

32\$

CROISSANT BRUNCH

Croissant au beurre, œuf de cane miroir, cheddar fondant, fondu de poireaux à la crème et à la moutarde, épinards frais, vinaigrette légère et pousses d'oseille

Choix de protéine :
jambon, bacon ou saumon

25\$

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\$

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\$



LES SUCRÉS

GAUFRE AUX POMMES & CHOCOLAT BLANC

Gaufre quatre-quarts,
ganache de chocolat blanc
aux 5 épices, crème montée
aux marrons, zeste d'orange
confit, pomme caramélisée
et fleur de sel, brunoise de
pomme fraîche, coulis de
caramel

22\$

CRÊPES AMANDES & CAMEL (3)

Crêpes françaises,
nappées d'une réduction
de sirop d'érable, garnies
d'amandes effilées,
saupoudrées de sucre
glace

18\$

PAIN DORÉ & PETITS FRUITS

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

26\$

CRUMBLE PACANES & POIRE POCHÉE

Crumble de pacanes
caramélisées, poire pochée
au vin blanc et safran, glace
aux saveurs d'automne, gel
infusé épicé, bonbons à la
courge, pousse de mélisse

18\$

GELATOS MAISON

*Ajoutez vos garnitures

Pistache
Vanille
Noisette
Fruit de la passion
Framboise
Fraise & rhubarbe

12\$



Les Produits de l'Érable

Robert Morin®

« Notre récolte est de source unique et vous avez l'opportunité au Passé Composé de
toujours recevoir frais notre sirop d'érable du Bas-Saint-Laurent, Québec.
Érablière Morin, 3ème génération d'acériculture. »

MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

LES À-CÔTÉS

*Options véganes disponibles

ACCOMPAGNEMENTS

SOUPE DU JOUR | 8\$

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 | 12\$

Mélange de champignons Shimeji, Shiitake,
King et Pleurote sautés à l'ail

EXTRAS

BACON (5) | 10\$

JAMBON (2) | 10\$

ŒUF DE CANE | 5\$

MAYONNAISE MAISON | 5\$

PAIN | 5\$

BAGEL SAINT-VIAEUR | 5\$

SIROP D'ÉRABLE | 4\$

MIEL | 4\$

FRUITS FRAIS | 8\$

FROMAGE À LA CRÈME | 8\$

FOIE GRAS | 16\$

OS DE MOELLE | 10\$

TRANCHE DE PAIN DORÉ | 10\$

CRÊPE MAISON | 8\$

SAUCE AIGRELETTE | 5\$

YOGOURT JALAPEÑOS | 5\$

YOGOURT LIME & ÉRABLE | 5\$



Un remerciement spécial à nos chefs passionnés en cuisine : Joffrey Giletti et Miguel Fragoso, qui mettent autant de cœur que de saveur dans vos assiettes.

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

LAITS FRAPPÉS | 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\$



Le Passé Composé, which opened in 2010, established itself as the must-visit destination for gourmet brunch in Montreal.

Recently acquired by the **Sandhu family** (India Rosa), the establishment is reinventing morning classics with comforting warmth, enhanced by French sophistication. By collaborating with Québec producers, the restaurant elevates local freshness and quality into dishes that delight even the most curious palates. This harmony between creativity and excellence has forged deep ties with a loyal clientele, eager to savor the next culinary wonders of **Le Passé Composé**



THOUSAND & ONE FLAVOURS



THOUSAND & ONE MORNINGS

POACHED EGGS

ARNAUD GLAY SIGNATURE

BONE MARROW & CONFIT DUCK

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

ROASTED BEEF SIRLOIN

Poached duck egg, roasted beef, potato rösti, Nantes carrots, raspberry vinegar reduction, green oil, sweet potato angel hair, and mizuna shoots

\$34

ASPARAGUS AWAKENING

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

\$28

RUSTIC

Brioche, duck poached egg, sautéed wild mushrooms, Gaspou 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 soup of the day, 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

\$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

BRUNCH CROISSANT

Butter croissant, duck fried egg, melted cheddar, creamy leek fondue with mustard, fresh spinach, light vinaigrette, and sorrel shoots.

Choice of protein: ham, bacon, or salmon

\$25



SWEETS

WHITE CHOCOLATE & APPLE SWEETNESS

Pound cake waffle, five-spice white chocolate ganache chestnut whipped cream, candied orange zest, caramelized apple and sea salt, fresh apple brunoise, caramel coulis

\$22

ALMOND & CARAMEL CRÊPES (3)

French crêpes, drizzled with a maple syrup reduction, garnished with slivered almonds, dusted with icing sugar

\$18

PECANS CRUMBLE & POACHED PEAR

Caramelized pecan crumble, white wine and saffron-poached pear, autumnal ice cream, spiced infused gel, squash candies, lemon balm shoot

18\$

BERRIES FRENCH TOAST

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

\$26

HOMEMADE GELATOS

*Add your toppings

Pistachio
Vanilla
Hazelnut
Passion Fruit
Raspberry
Strawberry & Rhubarb

\$12



THOUSAND & ONE MORNINGS IIIII

Robert Morin[®]
Maple Products

"Our harvest is single-source, and at Le Passé Composé, you have the opportunity to always receive our fresh maple syrup from Bas-Saint-Laurent, Québec. Érablière Morin, 3rd generation of maple producers."

SIDES

*Vegan options available

ON THE SIDE

SOUP OF THE DAY | \$8

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 | \$12

A blend of Shimeji, Shiitake, King, and Oyster mushrooms sautéed with garlic

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

FOIE GRAS | \$16

BONE MARROW | \$10

FRENCH TOAST SLICE | \$10

FRENCH CRÊPE | \$8

TANGY SAUCE | \$5

JALAPEÑO YOGURT | \$5

LIME-MAPLE YOGURT | \$5



A special thank you to our passionate chefs in the kitchen: Joffrey Giletti and Miguel Fragoso, who put as much heart as flavor into your dishes.

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
