



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

MOELLE & CANARD CONFIT

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

38\$

CONTRE-FILET DE BOEUF RÔTI

Oeuf de cane poché, Rosbif, rösti de pommes de terre, carottes nantaises, haricots vert, réduction de vinaigre de framboise, huile verte, cheveux d'ange de patate douce, pousse moutarde

34\$

ÉVEIL D'ASPERGES

Brioche, œuf de cane poché, asperges grillées, tomates rôties à la persillade, champignons, sauce hollandaise, oignons marinés, sel d'olive noire, pousse de roquette et oseilles sanguine

28\$

CHAMPÊTRE

Brioche, œuf de cane poché, poêlée de champignons de saison, porc effiloché Gaspior, sauce crémeuse au bolet, coulis de ciboulette, croustilles de ratte, graines de pavot, pousses de roquette

35\$

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

39\$

GAUFRE Pochée SAUMON FUMÉ

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

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 GASPOR

Pain campagnard, bacon Gaspor, compote d'oignon, champignons à l'ail confit, oignons verts, fromage à raclette, aigrette, pousses de roquette

32\$

BAGEL PASSÉ COMPOSÉ

Bagel St-Viateur, fromage à la crème au basilic, saumon fumé, 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 niçoise, roquette italienne et endives.

30\$

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\$

GRILLED CHEESE FORESTIER

Pain campagnard, poêlée de champignons sauvages, embeurrée de choux de Bruxelles, fromage camembert et cheddar fort, persillade, purée d'ail confit, crème sûre truffée, pacanes rôties, caramel de Guinness, pousses de roquette

31\$

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, petits
fruits, saupoudrées de
sucre glace

18\$

PAIN DORÉ & PETITS FRUITS

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

26\$



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\$

CRÈME DE POIREAU 8\$

crème, moutarde de dijon

POMMES DE TERRE

DÉJEUNER CLASSIQUE 8\$

Huile rouge, ciboulette et oignons rouges

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS 8\$

Huile et beurre

FRITES MAISON 8\$

Servies avec mayonnaise maison

AVOCAT FRIT 10\$

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-VIATEUR | 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

BOISSONS FRAÎCHES

9\$ JUS FRAIS PRESSÉS

SMOOTHIES

10\$ MANGUE & LIME – FRAMBOISE & BETTERAVE –
FRAISE & RHUBARBE – PÊCHE & LITCHI –

CRÉATIONS CAFÉ FAÇON DESSERT

12\$ NUAGE DE TIRAMISU

Espresso, mascarpone, crème fouettée, lait, caramel, biscuits à la cuillère

10\$ COCONUT FLOTTAN

Espresso, crème Fouettée, vanille, eau de coco

12\$ DUBAI CHOCOLAT LATTÉ

Espresso, chocolat, pistaches, crème fouettée, lait, sirop de pistaches

9\$ CAFÉ CANNE NOIR

Espresso, sucre brun, sirop de vanille et caramel, crème fouettée, lait

11\$ MONT BLANC

Espresso, crème fouettée, sirop de vanille, jus d'orange, muscade

12\$ DIRTY MATCHA

Matcha cérémonial, Espresso, sirop de vanille, crème fouettée, lait

CAFÉS

ESPRESSO 5\$

ESPRESSO DOUBLE 6\$

RISTRETTO 5\$

AMERICANO 6\$

ESPRESSO ROMANO 6\$

MACCHIATO 6\$

AMERICANO 5\$

CAFÉ ALLONGÉ 5\$

CORTADO 6\$

FLAT WHITE 7\$

CAPPUCCINO 7\$

LATTE 7\$

MOCHACCINO 7\$

CHOCOLAT CHAUD 6\$

MATCHA LATTE 9\$

CHAI LATTE 7\$

LONDON FOG 7\$

GOLDEN MILK 7\$

THÉ

EARL GREY 6\$

ROOIBOS ZEST ÉCLAIR 6\$

ASSAM BREAKFAST 6\$

MENTHE 6\$

SUBLIME CAMOMILLE 6\$

CHAI CAMELLIA 6\$

PERLES AU JASMIN 6\$

SENCHA NAGASHIMA 6\$



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

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, Gaspot pulled pork, creamy boletus sauce, chive coulis, crispy ratte potatoes, poppy seeds, arugula sprouts

\$35

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

\$39

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



THOUSAND & ONE MORNINGS

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 IIIII



GASPOR GRILLED CHEESE

Country bread, Gaspor bacon, onion compote, mushrooms with slow-cooked garlic, green onions, raclette cheese, gherkin sour dressing, arugula sprouts

\$32

SANDWICHES & GRILLED CHEESE

*Served with soup of the day, homemade fries or breakfast potatoes

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

CROQUE MONSIEUR

Country-style bread, maple-glazed Gaspor bacon, tomato confit, sharp cheddar, arugula pesto, sunny-side-up duck egg, tangy "aigrette" sauce, Niçoise salad, Italian arugula, and endives

\$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

WILD MUSHROOMS GRILLED CHEESE

Country-style bread, sautéed wild mushrooms, buttered Brussels sprouts, camembert and sharp cheddar cheese, persillade, roasted garlic purée, truffled sour cream, toasted pecans, Guinness glaze, and arugula sprouts

\$31

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, slivered almonds and berries, dusted with icing sugar.

\$18

BERRIES FRENCH TOAST

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

\$26



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."

THOUSAND & ONE MORNINGS IIIII

SIDES

ON THE SIDE

SOUP OF THE DAY \$8

LEEK CREAM \$12

Cream, Dijon mustard

CLASSIC BREAKFAST POTATOES \$8

Red oil, chives, and red onions

ROASTED BRUSSELS SPROUTS \$8

Oil and butter

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



THOUSAND & ONE MORNINGS IIIII

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.

FRESH DRINKS

9\$ FRESH-PRESSED JUICES

SMOOTHIES

10\$ MANGO & LIME – RASPBERRY & BEETROOT –
STRAWBERRY & RHUBARB – PEACH & LITCHI -

DESSERT STYLE ICED COFFEE CREATIONS

12\$ TIRAMISU CLOUD

Espresso, mascarpone, whipped cream, milk, caramel, ladyfingers

10\$ COCONUT FLOAT

Espresso, whipped cream, vanilla, coconut water

12\$ DUBAI CHOCOLATE LATTE

Espresso, chocolate, pistachio, whipped cream, milk, pistachio syrup

9\$ BLACK SUGAR COFFEE

Espresso, brown sugar, vanilla syrup, whipped cream, milk

11\$ MONT BLANC

Espresso, whipped cream, vanilla syrup, orange, nutmeg

12\$ DIRTY MATCHA

Ceremonial Matcha, Espresso, vanilla syrup, whipped cream, milk

SPECIALITY COFFEES

ESPRESSO 5\$

DOUBLE ESPRESSO 6\$

RISTRETTO 5\$

AMERICANO 6\$

ESPRESSO ROMANO 6\$

MACCHIATO 6\$

AMERICANO 5\$

LONG BLACK 5\$

CORTADO 6\$

FLAT WHITE 7\$

CAPPUCCINO 7\$

LATTE 7\$

MOCHACCINO 7\$

HOT CHOCOLATE 6\$

MATCHA LATTE 9\$

CHAI LATTE 7\$

LONDON FOG 7\$

TEA

EARL GREY 6\$

ROOIBOS ZEST ÉCLAIR 6\$

ASSAM BREAKFAST 6\$

MINT 6\$

SUBLIME CAMOMILLE 6\$

CHAI CAMELLIA 6\$

JASMINE PEARLS 6\$

SENCHA NAGASHIMA 6\$