

HORS D'ŒUVRES FROIDS COLD STARTERS

Petit/Small 5\$ Grand/Large 8\$

TZATZIKI

Yogourt au concombre & à l'ail. Excellent avec viande & volaille.
Yogurt made with cucumber & garlic. Excellent with meat & poultry.

SKORDALIA

Purée de pommes de terre à l'ail & huile d'olive. Incroyable avec du poisson.
Potato purée with lots of garlic & olive oil. Unbelievable with fish.

KOPANISTI

Purée de feta et de poivrons rouges. Magnifique avec du vin ou de l'ouzo
Feta and red pepper purée. Magnificent with wine or ouzo.

TARAMOSALATA

Trempeuse d'œufs de mulets au citron & huile d'olive. Merveilleux avec des pitas
Fish roe spread made with lemon juice & olive oil. Wonderful with grilled pitas.

HUMMUS

Purée de pois chiches, d'ail rôti & tahini (beurre de sésame). Merveilleux avec des pitas.
Chickpea purée with roasted garlic and tahini (sesame butter). Wonderful with pitas.

PIKILIA Froide/Cold P/S 16\$ G/L 26\$

Avec tzatziki, taramosalata, skordalia, kopanisti, hummus, dolmades, spanakopitakia, tiropitakia, feta, olives, tomates & concombres /
With tzatziki, taramosalata, skordalia, kopanisti, hummus, dolmades, spanakopitakia, tiropitakia, feta, olives, tomatoes & cucumbers.

YIA SOU BRUSCHETTA Bruschetta au style grec / Greek style bruschetta 9\$

FETA ME ELIES Feta grec avec olives de Kalamata / Greek feta with Kalamata olives 9\$

ELIES KALAMATA Olives géantes de Kalamata / Jumbo Kalamata olives 5\$

DOLMADES KRYES Feuilles de vignes végétariennes froides / Cold vegetarian vine leaves 10\$

KEFALOGRAVIERA Fromage chèvre salé de la Crète / Salted goat cheese from Crete 10\$

HORS D'ŒUVRES CHAUDS HOT STARTERS

SAGANAKI FLAMBÉ 12\$

Fromage kefalograviera flambé / Flambéed kefalograviera cheese

COURGETTES FRITES / FRIED ZUCCHINI 9\$

Légèrement frites & servies avec tzatziki / Lightly fried & served with tzatziki

AUBERGINES FRITES / FRIED EGGPLANT 9\$

Légèrement frites & servies avec tzatziki / Lightly fried & served with tzatziki

LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES 10\$

Avec réduction balsamique & huile d'olive / In balsamic reduction & olive oil

DOLMADES CHAUDES / HOT DOLMADES 10\$

Feuilles de vignes végétariennes chaudes / Hot stuffed vegetarian vine leaves

SPANAKOPITAKIA 8\$

Phylo farci aux épinards & feta / Phylo stuffed with spinach & feta

TIROPITAKIA 8\$

Phylo farci au feta & ricotta / Phylo stuffed with feta & ricotta

PORTOBELLO GRILLÉ / GRILLED PORTOBELLO 9\$

Arrosé d'une réduction balsamique / Drizzled in balsamic reduction

HORTA SAUVAGES / WILD HORTA 8\$

Pissenlits sautés à l'ail / Dandelions sautéed in garlic

SOUPE AUX LENTILLES / LENTIL SOUP 4\$

Soupe végétarienne préparée quotidiennement / Vegetarian soup made daily

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 4\$

Informez vous auprès de votre serveur / Ask your server for details

PIKILIA Végétarienne Chaude / Hot Vegetarian 39\$

Aubergines & courgettes frites, légumes grillés, portobello grillés, tiropitakia, spanakopitakia, dolmades & tzatziki. / Fried eggplant & zucchini, grilled vegetables, grilled portobello mushrooms, dolmades & tzatziki

SALADES SALADS



Entrée/Starter 6\$ Petite/Small 11\$ Grande/Large 15\$

SALADE GRECQUE HORIATIKI / GREEK HORIATIKI SALAD

Tomates de vigne, oignons rouges, concombres, olives, feta émiettée, origan & vinaigrette à l'huile d'olive/
Vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, olives, crumbled feta, oregano & olive oil vinaigrette

SALADE MAISON YIA SOU / YIA SOU HOUSE SALAD

Laitue iceberg & romaine, carottes, tomates, concombres, chou, olives, feta & une vinaigrette maison au miel & dijon/
Iceberg & romaine lettuce, carrots, red cabbage, tomatoes, cucumbers, feta, olives & homemade honey dijon dressing

SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

Laitue romaine, croûtons à l'ail maison, fromage mizithra & parmesan et vinaigrette césar maison/
Romaine lettuce, homemade garlic croutons, parmesan & mizithra cheese and homemade caesar dressing

Ajoutez du poulet gyro à n'importe quelle salade 5\$ / Add chicken gyro to any salad 5\$

Ajoutez filet de poulet grillé à n'importe quelle salade 6\$ / Add grilled chicken filet to any salad 6\$

ENTRÉES FRUITS DE MER SEAFOOD APPETIZERS



KALAMARIA P/S 12\$ G/L 18\$

Calmars légèrement farinés & frits / Calamari lightly floured & fried

OKTAPODI Demi/Half 10\$ Entier/Whole 18\$

Pieuvre grillée servie sur un lit d'oignons, câpres & poivrons rouges rôtis /
Grilled octopus served on a bed of onions, capers & roasted red peppers

CREVETTES/SHRIMP TERRACOTTA 10\$

Crevettes sautées à l'ail & huile d'olive / Shrimp sautéed in garlic & olive oil

CREVETTES GÉANTES/JUMBO SHRIMP 15\$

Grillées & servies avec beurre à l'ail / Grilled & served with garlic butter

CREVETTES PAPILLON/BUTTERFLIED SHRIMP 10\$

Crevettes papillon panées & grillées / Butterflied shrimp battered & grilled

SARDINES PORTUGAISES/PORTUGUESE SARDINES 14\$

Sardines grillées avec citron & huile d'olive / Grilled sardines in lemon & olive oil

PETITES PERCHAUDS FRITES/FRIED BABY PERCH P/S 12\$ G/L 18\$

Petites perchauds délicieuses farinées & poêlées / Delicious baby perch floured & pan fried

PIKILIA Fruits de Mer/ Seafood 59\$

Pieuvre grillée, calmars frits,
crevettes géantes, crevettes
papillon, sardines grillées,
perchauds frites & tzatziki /
Grilled octopus, fried calamari,
jumbo shrimp, butterflied
shrimp, grilled sardines, fried
baby perch & tzatziki

ENTRÉES DE VIANDES MEAT APPETIZERS



PIKILIA Viandes/ 59\$ Meat

Avec côtelettes d'agneau,
poulet gyro, gyro authentique,
saucisse grecque, demi
poulet Taverna & tzatziki /
With lamb chops, chicken
gyro, authentic gyro, greek
sausage, half Taverna
chicken & tzatziki

CÔTELETTES D'AGNEAU/LAMB CHOPS 18\$

Quatre côtelettes d'agneau frais du Québec grillées/Four Quebec fresh lamb chops grilled

LOUKANIKO 12\$

Saucisse de porc grecque grillée / Grilled greek pork sausage

GYRO AUTHENTIQUE/AUTHENTIC Demi/Half 10\$ Entier/Whole 18\$

Porc & agneau tranchés de la rotisserie / Pork & lamb filets sliced from the rotisserie

POULET GYRO/CHICKEN GYRO Demi/Half 10\$ Entier/Whole 18\$

Filets de poulet tranchés de la rotisserie / Chicken filets sliced from the rotisserie

SPÉCIALITÉ MAISON / HOUSE SPECIALITY

POULET/CHICKEN TAVERNA Demi/Half 14\$ Entier/Whole 24\$

Notre fameux poulet Taverna de 4 livres assaisonné & grillé à la perfection/
Our famous 4 pound greek style Taverna chicken seasoned & grilled perfectly

Toutes nos assiettes sont servies avec riz & pommes de terre au four & le choix d'une soupe ou salade grecque, maison ou césar./

All of our platters are served with rice & oven roasted potatoes & a choice of a soup or greek, house or caesar salad.

Remplacez riz & pommes de terre par légumes grillés 3\$ / Replace rice & potatoes for grilled vegetables 3\$

DE NOTRE GRIL FROM OUR GRILL



STEAK FILET MIGNON 26\$

Grillé & servi avec une sauce aux champignons & vin rouge/

Grilled & served in red wine mushroom sauce

ENTRECÔTE ANGUS • ANGUS RIB STEAK 26\$

Entrecôte angus de 12oz. assaisonnée & grillée au style grec/

12oz. Angus rib steak seasoned & grilled greek style

CÔTELETTES D'AGNEAU • LAMB CHOPS 26\$

Quatre côtelettes tendres (frais du Québec) assaisonnées & grillées/

Four tender lamb chops (Quebec fresh) seasoned & grilled

BROCHETTE FILET MIGNON 26\$

Filet mignon grillé à la broche avec poivrons rouges & oignons/

Filet mignon skewered with red peppers, onions & grilled

BROCHETTE DE POULET • CHICKEN BROCHETTE 18\$

Poitrine de poulet grillée à la broche avec poivrons & oignons/

Grilled marinated chicken breast skewered with peppers & onions

LOUKANIKO GRILLÉ • GRILLED LOUKANIKO 20\$

Saucisse de porc grecque avec un zeste d'orange/

Grilled Greek pork sausage with orange zest

FILET DE POULET • CHICKEN FILET 17\$

Filet de poitrine de poulet mariné & grillé/

Grilled marinated chicken breast filet

TERRE ET MER SURF AND TURF



FILET MIGNON YIA SOU 34\$

Filet mignon servi avec 3 crevettes géantes grillées/

Filet mignon served with 3 grilled jumbo shrimp

POULET & CREVETTES • CHICKEN & SHRIMP 22\$

Filet de poulet grillé servi avec 3 crevettes papillon/

Grilled chicken filet served with 3 butterflied shrimp

FILET MIGNON & CREVETTES • FILET MIGNON & SHRIMP 31\$

Filet mignon servi avec 3 crevettes papillon/

Filet mignon served with 3 butterflied shrimp

CÔTELETTES D'AGNEAU YIA SOU • YIA SOU LAMB CHOPS 34\$

Côtelettes d'agneau servies avec 3 crevettes géantes/

Lamb chops served with 3 jumbo shrimp

Ajoutez 3 crevettes papillon 6\$



Add 3 butterflied shrimp 6\$

Ajoutez 3 crevettes géantes 9\$

Add 3 grilled jumbo shrimp 9\$

Toutes nos assiettes sont servies avec riz & pommes de terre au four & le choix d'une soupe ou salade grecque, maison ou césar./

All of our platters are served with rice & oven roasted potatoes & a choice of a soup or greek, house or caesar salad.

Remplacez riz & pommes de terre par légumes grillés 3\$ / Replace rice & potatoes for grilled vegetables 3\$

POISSONS FRAIS FRESH FISH



BROCHETTE D'ESPADON • SWORDFISH BROCHETTE 26\$

Filet d'espadon grillé à la broche avec poivrons rouges & oignons rouges/
Grilled swordfish filet skewered with red peppers & red onions

BAR MÉDITERRANÉEN GRILLÉ • GRILLED MEDITERRANEAN SEA BASS 32\$

Bar méditerranéen d'un livre grillé & servi entier ou en filet/
One pound grilled mediterranean sea bass served whole or fileted

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ • GRILLED SALMON PAVÉ 24\$

Saumon de l'Atlantique grillé & servi avec tomates, oignons, câpres & olives noires sautées/
Atlantic salmon grilled & garnished with sautéed tomatoes, onions, capers & black olives

FILET DE TILAPIA AU FOUR • BAKED TILAPIA FILET 24\$

Rôti au four avec oignons, câpres, tomates & olives noires/
Baked in the oven with onions, capers, tomatoes & black olives

SARDINES GRILLÉES • GRILLED SARDINES 22\$

Quatre sardines Portugaises grillées avec citron & huile d'olive/
Four grilled Portuguese sardines with lemon & olive oil

FILET DE SOLE • FILET OF SOLE 20\$

Légèrement fariné, poêlé & servi avec sauce tartare/
Lightly floured, pan fried & served with tartar sauce

PETITES PERCHAUDS FRITES • FRIED BABY PERCH 20\$

Légèrement farinées, poêlées & servies avec sauce tartare/
Lightly floured, pan fried & served with tartar sauce

PRISE DU JOUR • CATCH OF THE DAY

Informez-vous auprès de votre serveur / Ask your server for details

FRUITS DE MER OUR SEAFOOD



CALMARS FRITS • FRIED CALAMARI 20\$

Calmars légèrement farinés, frits et servis avec sauce marinara/
Calamari lightly floured, fried & served with marinara sauce

PIEUVRE GRILLÉE • GRILLED OCTOPUS 26\$

Notre fameuse pieuvre grillée servie sur un lit d'oignons, câpres & poivrons rouges rôtis /
Our famous grilled octopus served on a bed of onions, capers & roasted red peppers

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES • GRILLED JUMBO SHRIMP 23\$

Cinq crevettes grillées & servies avec beurre à l'ail/
Five grilled jumbo shrimp served with garlic butter

CREVETTES PAPILLON • BUTTERFLIED SHRIMP 18\$

Cinq crevettes panées dans une recette maison & grillées/
Five shrimp battered in our homemade recipe & grilled

ASSIETTE DU PÊCHEUR • FISHERMAN'S PLATTER 36\$

Pavé de saumon de l'Atlantique grillé, trois crevettes géantes grillées, trois crevettes papillon/
Grilled Atlantic salmon pavé, three grilled jumbo shrimp, three butterflied shrimp

Ajoutez 3 crevettes papillon 6\$



Add 3 butterflied shrimp 6\$

Ajoutez 3 crevettes géantes 9\$

Add 3 grilled jumbo shrimp 9\$

SPÉCIALITÉS DU CHEF CHEF'S SPECIALITIES



Toutes nos assiettes sont servies avec riz & pommes de terre au four & le choix d'une soupe ou salade grecque, maison ou césar.

All of our platters are served with rice & oven roasted potatoes & a choice of a soup or greek, house or caesar salad.

Remplacez riz & pommes de terre par légumes grillés 3\$ / Replace rice & potatoes for grilled vegetables 3\$

MOUSSAKA...18\$

Des couches de pommes de terre, courgettes, aubergines, veau haché & recouvert de notre sauce béchamel.
Layered casserole with potatoes, zucchini, eggplant, minced veal & topped with our cheesy bechamel sauce.

SPANAKOPITAKIA...16\$

Triangles de pâte phylo farcis au fromage feta, aux épinards & aux herbes fraîches.
Homemade phylo triangles stuffed with feta cheese, spinach & fresh herbs.

TIROPITAKIA...16\$

Triangles de pâte phylo farcis au fromage feta, fromage mizithra (ricotta) & les herbes fraîches.
Homemade phylo triangles stuffed with feta cheese, mizithra cheese (ricotta) & fresh herbs.

DOLMADES...18\$

Feuilles de vignes végétariennes farcies au riz & aux fines herbes. Servies avec sauce avgolemono.
Homemade vegetarian vine leaves stuffed with rice and fine herbs. Served with avgolemono sauce.

Informez-vous à propos de notre spécial du chef / Ask about our chef's special

Les à Côtés Side Orders

- Patates Frites/French Fries...3\$
- Riz / Rice...3\$
- Patates Rôties au four/...4\$
- Oven Roasted Potatoes
- Pain à l'Ail / Garlic Bread...3\$
- Extra Feta Grec/Greek Feta...2\$
- Extra Tremquette / Extra Dip...1.50\$
- Extra pita Grillée / Grilled...0.50\$
- Piments/Peppers Peperoncini...4\$

COIN DE SOUVLAKI SOUVLAKI CORNER



- Bâton Souvlaki à l'Agneau / Lamb Souvlaki Stick...5.50\$
- Bâton Souvlaki au Poulet / Chicken Souvlaki Stick...5\$
- Bâton Souvlaki au Porc / Pork Souvlaki Stick...4.50\$
- Souvlaki Pita à l'Agneau / Lamb Souvlaki Pita...6.50\$
- Pita Poulet Gyro / Chicken Gyro Pita...6\$
- Pita Gyro Authentique / Authentic Gyro Pita...6\$
- Souvlaki Pita au Poulet / Chicken Souvlaki Pita...6\$
- Souvlaki Pita au Porc / Pork Souvlaki Pita...5.50\$
- Pita Végétarienne / Vegetarian Pita...5.50\$

ASSIETTES DE SOUVLAKI SOUVLAKI PLATTERS



Toutes nos assiettes sont servies avec riz, frites, tzatziki & un choix de salade grecque, maison ou césar.

All of our platters are served with rice, french fries, tzatziki & a choice of greek, house or caesar salad.

Remplacez riz & frites par légumes grillés 3\$ / Replace rice & fries for grilled vegetables 3\$

- #1 Bâton Souvlaki à l'Agneau / Lamb Souvlaki Stick...14\$...dans/in pita...15\$
- #2 Deux Bâtons Souvlaki à l'Agneau / Two Lamb Souvlaki Sticks...18\$...dans/in 2 pitas...20\$
- #3 Bâton Souvlaki au Porc / Pork Souvlaki Stick...13\$...dans/in pita...14\$
- #4 Deux Bâtons Souvlaki au Porc / Two Pork Souvlaki Sticks...16\$...dans/in 2 pitas...18\$
- #5 Assiette Poulet Gyro / Chicken Gyro Platter...14\$...dans/in pita...15\$
- #6 Grande Assiette Poulet Gyro / Large Chicken Gyro Platter...18\$...dans/in 2 pitas...20\$
- #7 Assiette Gyro Authentique / Authentic Gyro Platter...14\$...dans/in pita...15\$
- #8 Grande Assiette Gyro Authentique / Large Authentic Gyro Platter...18\$...dans/in 2 pitas...20\$
- #9 Assiette Végétarienne / Vegetarian Platter...13\$...dans/in pita...14\$
- #10 Grande Assiette Végétarienne / Large Vegetarian Platter...16\$...dans/in 2 pitas...18\$
- #11 Bâton Souvlaki au Poulet / Chicken Souvlaki Stick...14\$...dans/in pita...15\$
- #12 Deux Bâtons Souvlaki au Poulet / Two Chicken Souvlaki Sticks...18\$...dans/in 2 pitas...20\$

BREUVAGES BEVERAGES



BOISSONS GAZEUSES/SOFT DRINKS 2.50\$

Coke, Coke Diète, Sprite, Barq's, C-Plus, Fruitopia,
Coke Zero, Sprite Zero, Ginger Ale
Recharge Gratuite (en fontaine) / Free Refill (fountain only)

JUS EN BOUTEILLES/BOTTLED JUICES 2.95\$

Orange, Pomme, Limonade, Thé Glacé, Canneberges, V8/
Orange, Apple, Lemonade, Iced Tea, Cranberry, V8

DE LA GRÈCE/FROM GREECE

Zagori 500ml eau minérale/mineral water...2.50\$
Zagori 1 Litre eau minérale/mineral water ...4.50\$
Zagori 250ml eau gazéifiée/sparkling water...2.95\$
Zagori 750ml eau gazéifiée/sparkling water...4.95\$
Loux Jus Pétillants / Loux Sparkling juices...2.95\$
(orange, cerise, limonade/orange, cherry, lemonade)

LES EXTRAS/THE EXTRAS

Lait / Milk 8oz....1.95\$
Lait / Milk 12oz....2.95\$
Lait au Chocolat 8oz./
Chocolate Milk 8oz....2.50\$
Lait au Chocolat 12oz./
Chocolate Milk 12oz....3.50\$
Chocolat Chaud/Hot Chocolate...3.95\$
Boisson Gazeuse d'Enfant 8oz./
Kids 8oz. Soft Drink...1.50\$

BOUTEILLES D'EAU/ BOTTLED WATER

Naya 500ml...2.50\$
Perrier 330ml...2.95\$
Perrier 750ml...4.95\$

LE COIN CAFÉ COFFEE CORNER



(Tous nos cafés sont aussi offerts décaféiné / All of our coffees are available in decaf as well)

Café Régulier / Regular Coffee...2.50\$
Café Décaf / Decaf Coffee...2.50\$
Café Grec / Greek Coffee...2.95\$
Café Grec Double / Greek Double...4.50\$
Frappé Grec / Greek Frappé...3.95\$
Frappé Baileys...7.95\$
Thé / Tisane...2.95\$

(Noir, camomille, vert, menthe, earl grey, menthe poivrée/
Black, chamomille, green, mint, earl grey, peppermint)

Espresso...2.95\$
Espresso Macchiato...3.50\$
Espresso Double...4.50\$
Espresso Double Macchiato...4.95\$
Cappuccino ou/or Café au Lait...4.50\$
Cappuccino ou Mochaccino Glacé...4.95\$
Cafés Spécialisés / Specialized Coffees...7.95\$
(Yia Sou, Brésilien, Irlandais, Espagnol/
Yia Sou, Brazilian, Irish, Spanish)

MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU



Servi avec un choix de riz ou frites & une boisson gazeuse, jus de pomme, jus d'orange ou lait. 12 ans & moins/
Served with choice of rice or fries & with soft drink, apple juice, orange juice or milk. 12 years old & under.

Assiette Poulet Gyro / Chicken Gyro Platter ...8\$...dans/in pita...8\$
Assiette Gyro Authentique / Authentic Gyro Platter 8\$...dans/in pita...8\$
Bâton Souvlaki au Porc / Pork Souvlaki Stick...7\$...dans/in pita...8\$
Bâton Souvlaki au Poulet / Chicken Souvlaki Stick...7\$...dans/in pita...8\$
Bâton Souvlaki à l'Agneau / Lamb Souvlaki Stick...8\$...dans/in pita...9\$
Assiette Végétarienne / Vegetarian Platter...7\$...dans/in pita...8\$
Bâtonnets de Poulet Maison / Homemade Chicken Fingers...8\$
Poissons & Frites / Fish & Chips...9\$