

## TABLE D'HÔTE

Tous les plats sont accompagnés d'une entrée d'acras, d'un verre de vin, de gâteau, de thé ou de café.

Poulet créole .....
Poulet Frit .....
Dinde en sauce .....
Dinde Frite .....
Pintade .....
Griot .....
Légumes .....
Lalo .....
Cabri en sauce.....
Cabri frit .....
Tassot de cabri .....
Tassot de boeuf.....
Crevette .....
Lambi.....
Poisson Frit .....
Poisson en sauce.....
Poisson gros sel.....

## BUFFET DU DIMANCHE

Tous les dimanche de 13:00 à 18:00

Buffet du dimanche.....
-------------------------



## SALLE À MANGER

### ENTRÉES

Acras .....
Pâté Créole .....
Kibby .....
Salade du chef.....
Salade César .....
Ailes de poulet .....

### FRITAILLE

Ailes de poulet-Acras-banane pesée....
Combo Créole (Ailes de poulet-pâte-acras-banane)..
Griot-acras-banana pesée .....

### VOLAILLES

Poulet Créole .....
Poulet Frit .....
Dinde en sauce .....
Dinde Frite .....
Pintade .....

### VIANDES

Griot .....
Cabri en sauce.....
Cabri Frit .....
Tassot de cabri .....
Tassot de boeuf.....
Légumes .....
Lalo .....

### FRUITS DE MER

Crevette .....
Lambi.....
Poisson Frit .....
Poisson en sauce.....
Poisson gros sel.....

### DESSERTS

Gâteau Maison .....
Pain patate .....

## BREUVAGES

Liqueur .....
Jus .....
Café.....
Thé .....
Jus au lait (Papaye-Grenadia-Corossol)....

### SPIRITUEUX

Bon Bagay (Cocktail maison) .....
Johnnie Walker-Black label .....
Chivas .....
Rhum Appleton .....
Smirnoff.....
Amaretto di Saronno.....
Baileys .....
Grand Marnier.....
Gautier .....

### APÉRITIFS

Cinzano .....
Martini .....
Dubonet .....
St Raphaël .....

### MOUSSEUX

Martini & Rossi .....
Codorniu Classico Seco Cava .....

### VIN ROUGE

Merlot de Cabernet .....
Merlot Baron Philippe de Rostchild
Mouton Cadet.....

### VIN BLANC

Mouton Cadet.....
-------------------

### VIN MAISON

Verre .....
1/4 litre .....
1/2 litre .....
1 Litre .....

### BIÈRE

Molson Export.....
Molson Dry .....
Corona.....
Heineken .....



**fourchette**  
cuisine créole



**antillaise**  
buffet - traiteur

**BUFFET DU DIMANCHE**  
**13:00 à 18:00**



**514 337-9393**

[www.fourchetteantillaise.com](http://www.fourchetteantillaise.com)