Menu Brunch

Du vendredi au dimanche de 11h30 à 15h

Mimosa à volonté 50 $

Entrées

Huîtres du moment 6/24$ 12/45$
Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau

Pâté jamaïcain à l'oxtail 14$
Queue de bœuf, cheddar vieilli, ketchup maison à la goyave

Paté haïtien au canard confit 16$
Confiture de scotch bonnet

Salade tropicale 18$
Roquette, tomates cerises, concombres, mangue et papaye vert, jicama, sauce mangue et gingembre

Plats principaux

Tacos Birria au griot (2) 19$
Porc frit, consommé, pikliz, oignons confits, fromage, coriandre, salade du chef

Bokit au poulet jerk 25$
Pain créole frit, poulet jerk grillé, tomate, roquette, pikliz crémeux, œuf miroir, frites maison
Option végétalienne : galette maison à base de légumes

Banann ak morue 28$
Morue salée, avocat, plantains vapeur, sauce Ti-Malice, légumes sautés, œuf mollet
Option végétarienne : légumes sautés, champignons marinés

Œufs brouillés façon créole 23$
Parmesan, légumes sautés au piment, tomate, frites de yuca, œuf miroir, pain grillé beurré

Carpaccio de pieuvre 36$
Guacamole à l'avocat et lime grillés, focaccia, sauce vierge gingembre et habanero

Griot du chef Lafaille 26$
Porc frit, bananes pesées,
Option végé : jackfruit frit

Desserts

Pancakes coco 22$
Chantilly coco, fruits du moment, pacanes caramélisées, sauce caramel

Beignets (3) 13$
Pâte de banane frite, lait de coco, lait condensé, zeste de lime

Extras

Mac n cheese à la truffe 25$
-Extra griot 12$
-Extra queue de homard 25$
-Extra crevettes d'Argentine 12$

Œuf 3$ (tourné, miroir ou mollet)

Bananes pèses 8$

Frites de yuca, mayonnaise épicée 13$

Frites maison, sauce tartare 12$

Salade du chef 17$

Riz collé 8$

Alloco (plantains sucrées) 8$

Pikliz 6$

Sauce viande 4$