

Menu Brunch

Du vendredi au dimanche de 11h30 à 15h

Mimosa à volonté 50 \$



Huitres du moment 6/24 \$ 12/45 \$

Mignonette au lait de coco, calamansi, piment oiseau



Carpaccio de pieuvre 32 \$

Féroce d'avocats et morue salée, focaccia, sauce vierge gingembre et habanero



Tartare d'omble chevalier 28 \$ (SL, SN)

Croûtons aux fines herbes, salade de roquette, vinaigrette, sésame

Extra œuf miroir 3 \$



Pollo Pan de queijo 23 \$ (SN)

Poulet frit aux épices adobo, confiture de bacon, pikliz crémeux, oignons frits, sauce adobo

Extra œuf miroir 3 \$



Chakchouka 25 \$

Boudin créole, pain maison au plantain, œuf frit, roquette

Option végétarienne : saucisse végétarienne



Toast de côte de bœuf à la truffe 35 \$

Entrecôte de 250 g, focaccia maison, fromage pleine lune, pikliz de papaye, tartinade de champignons et de truffes noires.



Mac n' cheese aux trois fromages 21\$ (SN, VG)

Extra crevette +12 \$ / Extra homard 25 \$



Griot du chef Lafaille 24 \$

Pikliz, bananes pesées, porc frit

Option végétarienne : fruit du jacquier frit

Desserts



Pancakes coco 22 \$

Chantilly coco, fruits du moment, pacanes caramélisées, sauce caramel



Tiramisu au kremas 14 \$

Extras

Oeuf 3 \$

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 \$