

# Table D'hôte

75\$ / PERSONNE

## Entrées au choix

### Salade Tropicale

Salade mixte, tomates cerises, concombre, mangue et papaye verte, vinaigrette mangue-gingembre

### Soju Jerk Ribs

Côtes levées jerk façon coréenne fumées, kimchi maison

### Yasuke

**Sushis déconstruits** : plantain frit, avocat, tartare de poisson, mayo kewpie, riz, panko, jalapeños. **Option végétalienne** : mayo végane, champignons grillés

### Pâté Haïtien au Canard Confit

Confiture de pommes au piment

### Accras de Morue et Malanga

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

## Plat Principal au choix

### Griot du chef Lafaille

Porc frit croustillant, bananes pesées, pikliz maison

### Pica Pollo Haïtiano

Poulet frit aux épices haïtiennes et babeurre, mangú, sauce ranch aji

### Jarret d'Agneau

Jus de cuisson, mayi moulen, collard greens et purée d'avocat

### Bavette de Bœuf du Québec AAA 12oz (+10\$)

Purée de pommes de terre et topinambours, sauce tamarin et poivre vert, sucrine

### Lobsta Pasta (+10\$)

Tonnarelli maison, bisque de homard, queue de homard grillée au beurre noisette et sauge

## Desserts au choix

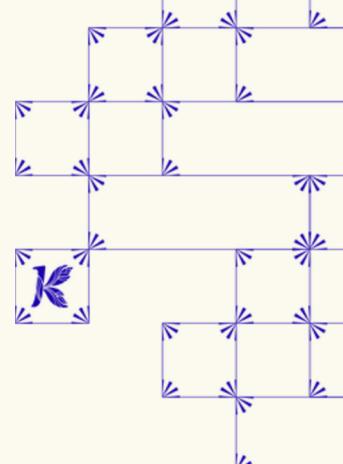
### Crème Brûlée au Kremas

Option végane : coco, pandan, lime kaffir.

### Beignets de bananes (3)

Chantilly coco, caramel beurre salé, zeste d'agrumes

# Entrées



## Huîtres Froides

6/24\$ 12/45\$

Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau



## Huitres Gratinées

6/24\$ 12/45\$

Pecorino, collard greens, épinards, panko



## Kibbeh Masala (3)

18\$

Kibbeh végétalien aux pois chiches et pommes de terre, raïta



## Soju Jerk Ribs

20\$

Côtes levées jerk façon coréenne fumées, kimchi maison



## Tasso Kabrit

32\$

Kabrit frit, pikliz, roquette, sauce chien, jus de cuisson



## Frites Maison au Cajun

12\$

Sauce tartare maison



## Frites de Yucca

14\$

Mayolivone



## Yasuke

26\$

Sushi déconstruit : plantain frit, avocat, tartare de poisson, mayo Kewpie, riz, jalapeños. Option végétalienne : champignons grillés, mayolivone végane



## Griot du chef Lafaille

26\$

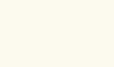
Porc frit, bananes pesées, pikliz



## Carpaccio de Pieuvre

36\$

Guacamole à l'avocat grillé, focaccia, sauce vierge au gingembre et habanero



## Pâté Haïtien au Canard Confit

17\$

Confiture de pommes au piment



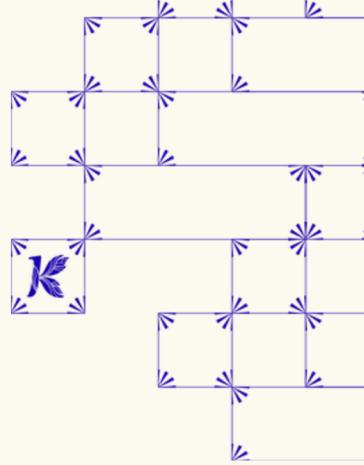
## Accras de Morue et Malanga

21\$

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

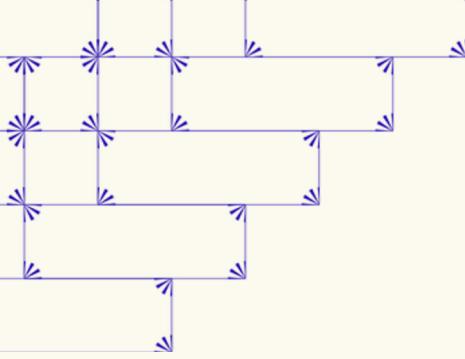


# Plats Principaux



	<b>Poisson Entier Grillé</b>	55\$
	Sauce tiradito, cebolla, coriandre, poivron	
	<b>Gumbo de la Nouvelle-Orléans</b>	30\$
	Champignons, lam veritab, maffé, crème de coco, caviar d'aubergine, riz au lait de coco	
	<b>Tomahawk Diallo</b>	180\$
	Frites maison, beurre berbéré, pikliz	
	Extras : Queue de homard +25\$ / Crevette grillée +12\$	
	<b>Bavette de Bœuf du Québec AAA 12oz</b>	55\$
	Purée de pommes de terre et topinambours, sauce tamarin et poivre vert, sucrine	
	Extras : queue de homard +25\$ / Crevette grillée +12\$	
	<b>Jarret d'Agneau</b>	49\$
	Jus de cuisson, mayi moulen, collard greens et purée d'avocat	
	<b>Pica Pollo Haïtiano</b>	42\$
	Poulet frit aux épices haïtiennes et babeurre, mangú (purée de plantains verts), sauce ranch aji	
	<b>Lobsta Pasta</b>	48\$
	Tonnarelli maison, bisque de homard, queue de homard grillée au beurre noisette et sauge	
	<b>Plantain Burger Gourmand</b>	28\$
	Galette de bœuf AAA, sauce fromagère, confiture d'oignons, mayo épicée, pikliz, chips de taro. <b>Option végétalienne : galette de légumes</b>	
	<b>Macaroni au Gratin</b>	28\$
	Sauce crémeuse créole, trois fromages, penne	
	Extra : Griot +12\$ / Queue de homard +25\$ / Crevette grillée +12\$	





# Desserts

## Coda di Aragosta

15\$

Pâte feuilletée croustillante, mascarpone,  
fruit de la passion

## Crème brûlée au Kremas

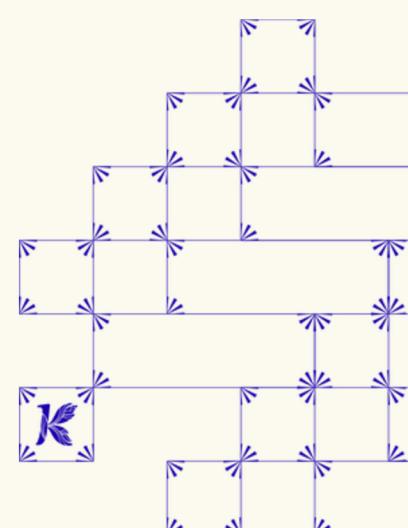
13\$

Option végétalienne : coco, pandan et lime kaffir

## Beignets de bananes (3)

13\$

Chantilly coco, caramel beurre salé, zeste d'agrumes



# Acôtés

## Bananes Pesées

8\$

## Sauce Chien

4\$

## Riz Collé

8\$

## Sauce Chalé

4\$

## Riz Djondjon

10\$

## Sauce Viande

4\$

## Allocô (plantain sucrée)

10\$

## Pikliz

6\$

## Salade Tropicale

18\$