

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

Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau

6/24\$ 12/45\$

Huitres Gratinées

Pecorino, collard greens, épinards, panko

6/24\$ 12/45\$



Kibbeh Masala (3)

Kibbeh végétalien aux pois chiches et pommes de terre, raïta

18\$



Soju Jerk Ribs

Côtes levées jerk façon coréenne fumées, kimchi maison

20\$

Bokit de Crevettes Coco-cajun

Rouille, pikliz au labneh za'atar

23\$



Tasso Kabrit

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

32\$



Frites Maison au Cajun

Sauce tartare maison

12\$



Frites de Yucca

Mayolivone

14\$

Yasuke



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

26\$



Griot du chef Lafaille

Porc frit, bananes pesées, pikliz

26\$



Carpaccio de Pieuvre

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

36\$

Pâté Haïtien au Canard Confit

Confiture de pommes au piment

17\$

Accras de Morue et Malanga

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

21\$

Plats Principaux



Poisson Entier Grillé

55\$

Sauce tiradito, cebolla, coriandre, poivron



Gumbo de la Nouvelle-Orléans

30\$

Champignons, lam veritab, maffé, crème de coco, caviar d'aubergine, riz au lait de coco

Tomahawk Diallo

180\$



Frites maison, beurre berbéré, pikliz

Extras : Queue de homard +25\$ / Crevette grillée +12\$



Bavette de Bœuf du Québec AAA 12oz

55\$

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

Extras : queue de homard +25\$ / Crevette grillée +12\$

Jarret d'Agneau

49\$

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

Pica Pollo Haïtiano

42\$

Poulet frit aux épices haïtiennes et babeurre, mangú (purée de plantains verts), sauce ranch aji

Lobsta Pasta

48\$

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

Plantain Burger Gourmand

28\$



Galette de bœuf AAA, sauce fromagère, confiture d'oignons, mayo épicée, pikliz, chips de taro. *Option végétalienne : galette de légumes*



Macaroni au Gratin

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

À côtés

Bananes Pesées

8\$

Sauce Chien

4\$

Riz Collé

8\$

Sauce Chale

4\$

Riz Djondjon

10\$

Sauce Viande

4\$

Alloco (*plantain sucrée*)

10\$

Pikliz

6\$

Salade Tropicale

18\$

