

85\$ par personne

+ 15\$ dessert

Laissez-vous emporter par une expérience culinaire unique inspirée par la créativité du chef et les saveurs vibrantes des Caraïbes. Notre menu dégustation met en valeur des produits locaux, préparés entièrement maison, dans une série de plats soigneusement conçus pour éveiller les sens. Découvrez un voyage gustatif à travers des assortiments, hors d'œuvres raffinés, grillades savoureuses, et plats signatures aux influences caribéennes, le tout couronné d'un dessert gourmand. Une façon idéale de savourer l'essence même de Kwizinn, à travers l'inspiration du moment.

Le menu dégustation est disponible uniquement pour l'ensemble de la table et est choisi par le chef. Minimum de 2 personnes.



Table d'hôte 75\$ Entrées

Salade tropicale

Roquette, tomates cerises, concombres, mangues et papayes vertes, jicama, sauce mangue/gingembre

Yasuke sushi déconstruits

Bananes plantain frites, avocat, tartare de poisson du moment, mayonnaise kewpie épicée, riz à sushi, panko, jalapeños marinés

Empanadas oxtail

Pâté jamaïcain à l'oxtail et cheddar vieilli, ketchup de mangue maison

Ceviche Carribean style

Ananas grillé, sauce leche de tigre, banané plantain vapeur

<u>Plats</u>

Poulet boucané

Poulet de Cornouailles fumé à chaud, igname pilée, salsa verde à l'oignon vert, sauce ti-malice

Lobsta pasta

Spaghetti maison, bisque de homard à l'antillaise, chair de homard, queue de homard 5oz grillée

Griot du chef Lafaille

Porc frit, bananes pesées, pikliz, riz collé, sauce viande Option végé : jackfruit frit

Picahna steak

Purée de yucca au gras de canard, rabioles et carottes sautées au beurre de miel épicé, persillade

Desserts

Profiteroles

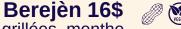
Crème glacée passion, chocolat et mamba épicé

Beignets (3)

Pâte de banane frite, lait de coco, lait condensé, zeste de lime

Yasuke 26\$

Sushis déconstruits : plantain frit, avocat, tartare de poisson, mayo Kewpie, riz, panko, ialapeños



Aubergines grillées, menthe, graines de citrouille, miso, huile de chili Xyn, arachides grillées





Griyoshi 24\$

Uramaki au griot (porc frit), riz à sushi au djondjon, crevettes torchées, alloco, sauce créole, avocat, pikliz







Sushi frit, nori, riz à sushi, crabe des neiges, taro frit, fromage à la crème, furikake, tobiko, concombres, yuzu et fruit de la passion

Roquette, tomates cerises, concombres, manques et papaye vertes, jicama, sauce mangue et gingembre





Épinards, cressons oignons rouges, tomates, sauce chien





Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau

Carpaccio de pieuvre 36\$



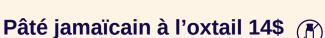
Guacamole à l'avocat et lime grillés, focaccia, sauce vierge gingembre et habanero

Ceviche Caribbean style 30\$



Poissons marinés, ananas grillé, leche de tigre, coriandre, oignons rouges, habanero, poivrons, avocat, plantain vapeur

> Accras de morue et malanga 21\$ Aïoli aux herbes, pikliz rosé



Queue de bœuf, cheddar vieilli, ketchup maison à la goyave

Paté haïtien au canard confit 16\$ Confiture de scotch bonnet

Côtes levées de Verdun 24\$

Côtes levées de dos de porc au tamarin, légumes marinés

Bao brisket fumé 12\$ Sauce trini à la manque, concombres, daikons et carottes marinés, pikliz rosé, échalotes frites Option vegan : champignons marinés

> Griot du chef Lafaille 26\$ Porc frit, bananes pesées, pikliz



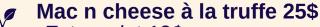




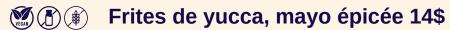
- Tomahawk Diallo 180\$
 Frites maison, beurre berbéré, pikliz 180\$
 Extra queue de homard 25\$ ou extra crevettes
 d'Argentine 12\$
- Steak Picahna Magdala 65\$

 Purée de yucca au gras de canard, rabioles et carottes sautées au beurre de miel épicé, persillade, cuisson du chef Extra queue de homard 25\$ ou crevettes d'Argentine 12\$
 - Lobsta pasta 48\$ Spaghetti maison, bisque de homard à l'antillaise, chair de homard, queue de homard grillée
- Kabri Kwizinn 47\$
 Chèvre, sauce chien, jus de cuisson, pok choi frit
- Poisson entier grillé 55\$

 Tiradito, cebolla, peluches de coriandre, poivrons
 - Poulet boucané 42\$
 1/2 poulet de Cornouailles fumé à chaud, ignames pilés, salsa verde, sauce ti-malice
 - Crevettes grillées aux épices piri piri 43\$ Crevettes d'Argentine grillées, attiéké, sauté d'okra, vinaigrette citronnée
 - Plantain burger gourmand 28\$
 Galette de bœuf du Québec AAA grillée, sauce fromagère, confiture d'oignons, mayonnaise épicée, pikliz, chips de taro Option végane disponible



- -Extra griot 12\$
- -Extra queue de homard 25\$
- -Extra crevettes d'Argentine 12\$



- Frites maison, sauce tartare 12\$ VEGAN ()
- VEGAN (1) Riz collé 8\$
- VEGAN (B) **Riz djondjon 10\$**
- Alloco 10\$ VEGAN (1) (1)
- Pikliz 6\$ VEGAN (B) Condiment haïtien piquant à base de chou, carottes, piments et vinaigre

Bananes pèses 8\$

- Sauce viande 4\$
- VEGAN (1) (1) Sauce chien 4\$ Condiment à base de piments antillais, persil, oignons verts, ail et autre
- VEGAN (B) Sauce chalè 4\$

Profiteroles 14\$
Crème glacée passion, chocolat et mamba épicé

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

Baba tres leches 16\$ Chantilly tres leches, dulce de leche



