



Menu Dégustation

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.



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 au oxtail et cheddar vieilli, ketchup de mangue maison

Ceviche Carribean style

Ananas grillé, sauce leche de tigre, banane plantain vapeur

Plats

Poulet boucané

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

Lobsta pasta

Tagliatelles maison, bisque de homard à l'antillaise, chaise de homard, crumble de scotch bonnet parmesan, queue de homard 5oz grillée

Griot du chef Lafaille

Porc frit, bananes pesées, pikliz, riz collé, sauce viande
Option végétal : 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)

Lait de coco, lait condensé, zeste de lime



Yasuke 26\$

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



Griyoshi 24\$

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

Stubakake 24\$

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

Berejèn 16\$

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



Salade tropicale 18\$

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



Sauté d'okras soleil 14\$

Épinards, cressons oignons rouges, tomates, sauce chien



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

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



Pâté jamaïcain à l'oxtail 14\$

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



Paté haitien 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 mangue, concombres, daikons et carottes marinés, pikliz rosé, échalotes frites
Option vegan : champignons marinés



Griot du chef Lafaille 26\$

Porc frit, bananes pesées, pikliz



Sushis

Légumes

Entrées



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, crumble de Scotch Bonnet parmesan, queue de homard grillée



Kabri Kwizinn 47\$

Chèvre, sauce chien, jus de cuisson, pok choi frit



Poisson entier grillé 55\$

Tiradito, cebolla, peluche 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 végétane disponible

Plats principaux



Berejèn 16\$

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



Salade tropicale 18\$

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



Sauté d'okras soleil 14\$

Epinards, cressons oignons rouges, tomates, sauce chien



Mac n cheese à la truffe 25\$

-Extra griot 12\$

-Extra queue de homard 25\$

-Extra crevettes d'Argentine 12\$



Frites de yucca, mayo épicée 14\$



Frites maison, sauce tartare 12\$



Riz collé 8\$



Riz djondjon 10\$



Alloco 10\$



Pikliz 6\$

Condiment haïtien piquant à base de chou, carottes, piments et vinaigre

Bananes pesées 8\$



Sauce viande 4\$



Sauce chien 4\$

Condiment à base de piments antillais, persil, oignons verts, ail et autre



Sauce chalè 4\$

Légumes / Côtes

Desserts

Profiteroles 14\$

Crème glacée passion, chocolat et mamba épicé 

Beignets (3) 13\$

Lait de coco, lait condensé, zeste de lime

Baba tres leches 16\$

Chantilly tres leches, dulce de leche