

***Kokoye Spice 18 \$***

Rhum Agricole Blanc, liqueur de banane, lait de coco, cordial de citronnelle, scotch bonnet fire water

***Esprit des Herbes 21 \$***

Gin, chartreuse, cordial de casilic thaï, Miss Better's miracle foamer, oseille de la jamaïque

***Tafyaté 23 \$***

Cognac, calvados, amaro, Miss Better's Sumac kiwi bitters

***Fruits de la Passion 18 \$***

Vodka, St Germain, cordial pimento & fruit de la passion, Fever Tree Yuzu & ginger beer

***Aromatik 20 \$***

Suze, Cointreau, Bourbon, cordial orange, orange, star anis & safran bitters

***Experience ti ponch 18 \$***

Rhum Agricole blanc, sucre de canne, citron vert

***Ti piña du moment 32 \$***

Cocktail 'Tiki' servi dans son ananas



*à partager*

## **Huitres du moment 6/24 \$ 12/42 \$**

Mignonette au lait de coco, calamensi, piments oiseaux

## **Accras traditionnels haïtien (5) 18 \$**

Pikliz rosé, malanga

## **Empanadas avec confiture de scotch bonnet 21 \$**

Au choix :

3 feuilletés au canard confit (+3 \$) ou  
3 pâtés jamaïcain au champignons ou  
3 empanadas colombienne au griot

## **Ailes de passion (3) 21 \$**

Ailes de chapon entière rôties au beurre, sauce jerk, vinaigrette passion

## **Tartare de poisson 23 \$**

Poisson du moment, sauce calypso, chips de taro

## **Bao fall of di bone 26 \$**

Short ribs de bœuf braisé, sauce trini au hoisin et mangue, concombres, daikons marinés, crumble de kassav, pain bao à la vapeur

## **Carpaccio de pieuvre 30 \$**

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

## **Griot du Chef Lafaille 24 \$**

Pikliz, bananes pesées, échine de porc frit

## **Hummus aux bananes plantain 17 \$**

Plantains sucrées, croutons maison, crème citron confit

## **Crevettes giardiniera 38 \$**

Crevettes grillées accompagnées d'une salade d'aubergines marinées, oignons, poivrons, tomates cerises

## **Bajan cornish hen 32 \$**

Demi poulet de Cornouailles grillé, accompagné d'une sauce au cari et ananas

## **Tomahawk de l'est 140 \$**

Steak tomahawk, beurre d'épices berbéré, shishitos grillés

## **Poisson boucané à l'antillaise PDM**

Poisson du moment, sauce colombo au tamarin, kalalous sautés

## **Burger gourmand aux bananes plantain 28 \$**

Galette de bœuf du Québec AAA, sauce fromagère, confiture d'oignons, mayonnaise épicée, pikliz, pommes pay

## **Obe ata Naija 28 \$**

Pleurotes du panicaut, sauce obe ata, gremolata de cajou, labneh

## **Pork chop kroeung 37 \$**

Côte de porc, vinaigrette cambodgienne, zeste de combawa, papaye frite

## **Kabrit du Québec 44 \$**

Sauce chien, shishitos, jus de cuisson

*Sur charbon*

Mac n' cheese aux trois fromages et jus de porc 19 \$

Bananes pesées (6) 8 \$

Riz collé 8 \$

Riz djondjon 9 \$

Alloco (plantains sucrées) 8 \$

Pikliz 6 \$

Frites de yucca 13 \$

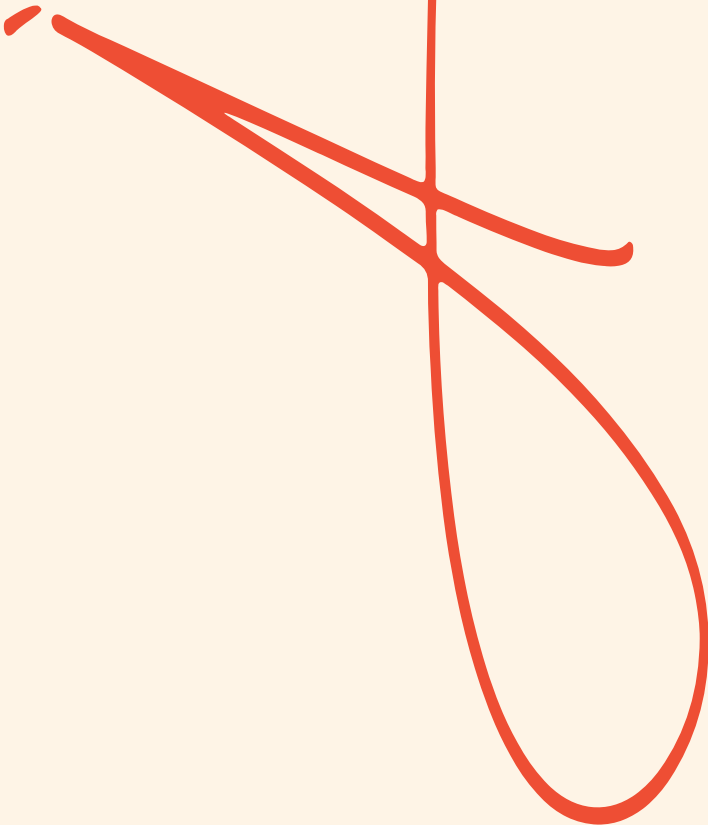
Salade du chef 10 \$

Sauce à la viande 8 \$

Sauce chien 4 \$

Sauce chalè 3 \$

côtés



***Tiramisu au kremas 14 \$***

Cacao, kremas maison

***Marbré au mamba chocolat 12 \$***

Caramel beurre salé, gâteau au beurre  
d'arachide haïtien et chocolat épicé

