

Brunch

Brunch du vendredi au
dimanche de 11h30 à 15h

À VOLONTÉ
\$50

Mimosa

Entrées

-  **Griot du chef Lafaille 28\$**
Porc frit, bananes pesées
Option végétarienne : fruit du jacquier
-  **Huîtres du moment 6/24\$ 12/45\$**
Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau
-  **Carpaccio de pieuvre 36\$**
Guacamole à l'avocat et lime grillée, focaccia, sauce vierge gingembre et habanero
-  **La Jamaïcaine 27\$**
Frites maison, gravy maison, oxtail (queue de bœuf braisée), fromage en grain, œuf miroir (halal)
-  **La Guadeloupéenne 22\$**
Bokit, sauce chien, poulet fumé, mayo épicée, tomates, laitue, frites de yuca (halal)
-  **La Mexicana 22\$**
Tacos birria au griot (porc frit), consommé, pikliz, oignons confits, fromage, coriandre, salade du chef
Option végétarienne : champignons grillés

Plats Principaux

L'Haïtienne 24\$

Spaghetti maison, sauce ti-malice, saucisse argentine au bœuf grillée, parmesan (halal)

La Dominicana 21\$

 Mangú (purée de bananes plantain), œuf frit, oignons confits, fromage frit, salami, habichuelas

La Cubana 22\$

Bacon maison laqué au mojo, toast cubain, mayotarde, piklez, sauce toum épicée, œuf poché

Desserts

Pancakes Coco 22\$

 Mousse au chocolat, chantilly, fruits du moment et sirop d'érable

Beignets (3) 13\$

 Chantilly, caramel beurre salé, zestes d'agrumes

À-côtés

- Bananes pesées 8\$
Frites maison avec sauce tartare 12\$
 Frites de Yuca avec Mayolivone 14\$
 Riz collé 8\$
Alloco 10\$
-  Salade du chef 20\$
Sauce viande 4\$
Œuf 3 \$ (au plat, sur le plat ou à la coque)
 Pikliz 6\$