

Table D'hôte

75\$ / PERSONNE

Entrées au choix

Salade Tropicale

Salade mixte, tomates cerises, concombre, mangue,
vinaigrette du chef

Barbancourt Jerk Ribs

Côtes levées fumées, sauce jerk au rhum, kimchi, graines de sésame

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 (5)

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

Plat Principal au choix

Griot du Chef Lafaille

Porc frit, bananes pesées, pikliz maison, riz au choix

Pica Pollo Haïtiano

Poulet frit aux épices haïtiennes et babeurre, mangú, jus de volaille, oignons confits, sauce ranch aji

Agneau Méditerranéen Créole

Jarret d'agneau braisé, slata méchouia, jus, couscous perlé, chermoula

Bavette Parisienne-Créole (+10\$)

Pommes duchesse, sauce Criolla, os à moelle, cresson, shiso

Lobsta Pasta (+10\$)

Spaghetti maison, bisque de homard, juliennes de légumes pimentés, queue de homard 5oz grillé au beurre noisette et sauge

Desserts au choix

Crème Brûlée au Kremas

Option végétane : 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\$



Kibbeh Masala (3)

Kibbeh végétalien aux pois chiches et pommes de terre, raïta

18\$

Barbancourt Jerk Ribs

Côtes levées fumées, sauce jerk au rhum, kimchi, graines de sésame

22\$



Ceviche Tropical

Leche de tigre, coriandre, avocats, ananas grillés, chips de patates douces

32\$

Chiktay de Hareng Fumé et Crevette Tigrée

Beurre maître D, croutons maison aux bananes plantain, hareng mariné épicé, crème d'aneth

28\$



Tasso Kabrit

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

32\$



Frites Maison Cacio e Pepe

Mayonnaise chalè

12\$



Frites de Yuca au Cajun

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

28\$



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 (5)

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

21\$

Plats Principaux



Poisson Karibe

Romesco fumée grillée, huile de persil au scotch bonnet, escabèche de légumes, coriandre, cresson, shiso

55\$



Oxtail Gumbo

Queue de boeuf, gumbo de légumes, maffé (sauce aux arachides), crème de coco

Option végété : 32\$

47\$



Tomahawk Steak Frites (40oz)

Sauce tartare maison, frites cacio et pepe, sauce au poivre Diallo et pikliz

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

190\$

Bavette parisienne-créole

Pommes duchesse, sauce Criolla, os à moelle, cresson, shiso

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

55\$



Agneau Méditerranéen Créole

Jarret d'agneau braisé, slata méchouia, jus, couscous perlé, chermoula

49\$

Pica Pollo Haïtiano

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

42\$

Lobsta Pasta

Spaghetti maison, bisque de homard, julienne de légumes pimentés, queue de homard 5oz grillé au beurre noisette et sauge

48\$



Plantain Burger Gourmand

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

28\$

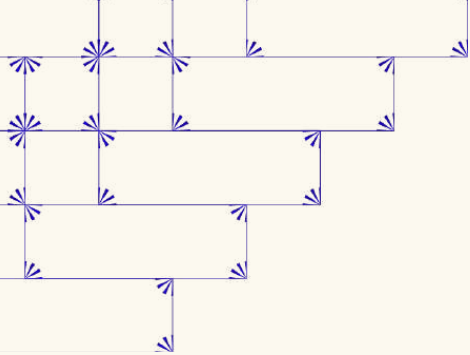


Macaroni au Gratin

Sauce crémeuse créole, trois fromages, penne

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

28\$



Desserts

Gateau Mamba

17\$

Gâteau au chocolat haïtien, fruit de la passion & praliné aux noisettes

Crème brûlée au Kremas

14\$

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 chalè

4\$

Riz djondjon

10\$

Sauce viande

4\$

Alloco (*plantain sucrée*)

10\$

Pikliz

6\$

Salade tropicale

18\$

