

JUS | JUICES

Jus frais / fresh juices 4.00

Jupiter 7.00

Banane, mangue, yaourt, miel, orange
Banana, mango, yogurt, honey and orange

Digestion 7.00

Ananas, Gingembre, carotte
Pineapple, ginger, Carrot

P.A.M 7.00

Papaye, Ananas, Mangue, jus d'orange
Papaya, pineapple, mango, orange juice

AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL

de plus / extras 4.00

Mimosa 7.00

tLES CAFES / COFFEES

Cappuccino 4.00

Espresso 3.00

Café Americain 2.00

| BREAKFAST

LES SOLOS

Baguel fromage à la crème 6.00

Baguel cream cheese

Le Français 4.00

Tartine et confiture

Whole wheat bread and jam

Gauffre 6.00

Gauffre servie avec du sirop d'érable
Waffle served with maple syrup

Pancake 6.00

Pancake servi avec du sirop d'érable
Pancake served with maple syrup

PETIT-DÉJEUNER

EVERYTHING OMELETTE

Everything 10.00

Jambon grillé, champignons, poivron, tomates,
oignons et Fromage Américain.

Grilled ham, mushrooms, green peppers,
tomatoes, onions and american cheese.

Ham & Cheese 9.00

Fromage américain et jambon.
Ham and American cheese.

Mediterranean 10.00

Tomates, épinards, fromage Feta avec une sauce
hollandaise.

Tomatoes, fresh spinach, and Feta cheese topped
with Hollandaise sauce.

Omelette Wraps 10.00

2 oeufs, avocat, tomate, poulet avec une tortilla
de farine.

2 Eggs, avocado, tomatoes, chicken wrapped in a
flour tortilla.

LES COMBOS

Servis avec café ou thé et toast
served with coffee or tea and toast

L'Haïtien 8.00

Morue et banane bouillie.

Boiled plantain and saltfish.

L' Américain 15.00

2 Oeufs, bacon ou saucisse, pancake ou gauffre,
fruits en saison et pomme de terre sautée.

2 eggs, bacon or sausage, pancake or waffle,
fruits in season and sautéed potatoes.

Le Continental 7.00

Croissant, yogourt, confiture.

Croissant, yogurt, jam.

SIDE ORDERS

Toast 1.00

Fromage 2.00

Bacon 3.00

Saucisses 3.00

Fruits 4.00

Pomme de terre sautée 3.00

TAPAS

Kibbi

Viande moulue, semoule, oignons.
Ground beef, bulgur, minced onions.

Acra 🍴

Malanga, persil, piment bouc.
Malanga, parsley, hot pepper.

Tapas griot

Porc effiloché, bananes pesées, pikliz.
Pulled pork, fried plantains, pikliz.

Tomato Mozzarella Bruschetta chaude

Pain complet, tomate, mozzarella, pesto.
Whole Wheat bread, tomato, mozzarella, pesto.

3 Amigos

Frites de Pommes de terre, patates et plantains.
Potato, sweet potato, plantain fries.
Served with garlic lime and honey mustard sauce.

Chicktail de Hareng saur

Hareng, carottes, oignons, poireaux et papita.
Hareng, carrots, onions, leeks and plantain chips.

Pâte de Pois noir avec tortillas

Black bean paste, served with tortillas.

Beignets de crevette

Shrimp tempura.

Rouleaux de Printemps

Shrimp spring rolls.

Spinach dip

Pâte d'épinard.

Chicken Fingers

Tapas de tassot 🍴

Boeuf frit, bananes pesées, pikliz.
Fried beef, fried plantains, pikliz.

Haitian Platter 🍴

Croquette de morue, acra, tassot de boeuf, banane pesées.
Cod croquettes, acra, fried beef, fried plantains.

Fried Chicken wings

Ailes de poulet frites, servies avec une sauce maison.
Breaded fried chicken wings, served with a house dip.

Nachos 🍴

Tortillas de maïs, olives noires, poivron, oignons, tomates, piments jalapeno, cheddar, servies avec sour cream et guacamole.
Corn tortillas, black olives, bell pepper, tomato, onion, jalapeno pepper, cheddar cheese, served with sour cream and guacamole.

SANDWICHES&WRAPS

Grilled cheese Sandwich

Pain complet, fromage cheddar, fromage américain servi avec une salade maison.
Whole wheat bread, cheddar cheese, american cheese, served with a house salad.

Crusty Chicken Wrap

Blanc de poulet pané croustillant, tomates, cheddar, sauce crémeuse avec sour cream, paprika et citron.
Crispy breaded chicken breast, tomatoes, cheddar, creamy sauce with sour cream, paprika and lemon.

Club Sandwich

Poulet, bacon, œufs, avocats, tomates, mayonnaise.
Chicken, bacon, eggs, avocados, tomatoes, mayonnaise.

Steak and Cheese Wrap

Bœuf, tomates, fromage, oignons, caramélisés.
Beef, tomatoes, cheese, caramelized onions.

Griot Wrap 🍴

Porc éffiloché, poivrons, pikliz.
Pulled pork, bell pepper, spicy pickled cabbage.

Tripple 36 Burger

Steak de boeuf haché, fromage Pepper jack, oignons caramélisés, avocat, bacon, laitue, tomate et sauce au piment jalapenos
Hamburger patty, Pepper jack cheese, caramelized onions, lettuce, tomato and our house jalapenos dressing.

Le Juiciness chicken Burger

Blanc de poulet pané, avocats, oignons, laitue, tomates, sauce ranch.
Breaded chicken breast, avocados, onions, lettuce, tomatoes, ranch sauce.

Vegetarian Wrap

Courgettes, champignons, aubergines, poivrons, oignons, avocats.
Zucchini, mushrooms, eggplants, bell pepper, onions, avocados.

SALADES | SALADS

Carpaccio de Bœuf 14.00

Beef Carpaccio

Roquette, laitue, bœuf, parmesan, pesto
Arugula, lettuce, beef, parmesan, pesto.

Salade de Chèvre 17.00

Goat Cheese Salad

Toasts de chèvre frais gratinés au miel, laitue romaine, roquette, tomates, concombres, noix, canneberges, vinaigrette à la framboise.
Fresh goat cheese baked with honey on toasts, romaine lettuce, arugula, tomatoes, cucumbers, walnuts, cranberries, raspberry vinaigrette.

Salade Asiatique/Asian Salad 16.00

Roquette, laitue, vermicelle de riz, crevettes, concombres, carottes, mangues, menthe, sauce aigre douce et sésame.
Arugula, lettuce, rice vermicelli, shrimps, cucumbers, carrots, mangoes, mint, sweet and sour sesame sauce

Salade Mexicaine/Mexican Salad 14.00

Laitue romaine, tomates, cheddar, oignons, avocats, poulet grillé, tortillas, pois noirs.
Romaine lettuce, tomatoes, cheddar, onions, avocados, grilled chicken, tortillas, black beans.

Salade César au Poulet 14.00

Chicken Caesar Salad

Poulet grillé, laitue romaine, croûtons, parmesan.
Grilled chicken, romaine, croutons, parmesan.

* Remplacer par des crevettes pour \$3.00

* Substitute with shrimp for \$3.00

PLATS

Tagliatelles Fraîches

Homemade Tagliatelles

17.00

Poulet grillé, champignons à la crème
Grilled chicken breast, creamy mushroom

A la crème Pesto, crevettes, petits pois, tomates, champignons.

Pesto cream, shrimps, tomatoes, green peas, mushrooms

Ravioli Maison

Fresh Ravioli

17.00

Ravioli aux épinards et Ricotta servis avec une sauce rose

Spinach and ricotta Ravioli served with a pink sauce.

Toutes nos sauces sont faites maison
All of our sauces are homemade

Fajitas Chicken or Beef

16.00

3 tortillas de farine, poulet ou boeuf, poivrons, oignons, tomates servies avec un accompagnement de pico de gallo et guacamole

3 flour tortillas chicken or beef, bell pepper, onions, tomatoes, served with a side of pico de gallo and guacamole.

extra shrimp \$5.00

Enchilada "Suiza" 🌮

16.00

3 tortillas de maïs, blanc de poulet effiloché, oignons sautés, sauce crémeuse, épicées aux tomates vertes, mozzarella

3 corn tortillas, shredded chicken breast, sautéed onions, spicy green tomato sauce, melted mozzarella

Quesadilla au Poulet et Bacon 🌮

16.00

Chicken and Bacon Quesadilla

Blanc de poulet, bacon, fromage, jalapenos, oignons, poivrons grillés

Chicken breast, bacon, cheese, jalapenos, onions, grilled bell peppers

MAIN COURSES

Quesadilla Végétarien 14.00

Vegetarian Quesadilla

Fromage Pepper Jack, oignons, poivrons grillés, aubergines

Pepper jack cheese, jalapenos, onions, grilled bell peppers, eggplants.

Poulet au Djon-djon 14.00

Djon-djon Chicken

(Cuit au jus de djon-djon servi avec riz jasmin, champignons, légumes sautés.

Cooked in a Haitian black mushrooms juice served with jasmine rice, mushrooms, sautéed vegetables

Escalope de Poulet Panée 16.00

Breaded Chicken Escalope

Sauce champignon, ou à la crème au poivre

Mushroom cream sauce, or pepper cream sauce

Filet de Bœuf (8 oz) 17.00

Beef Fillet (8 oz)

Sauce champignon, ou à la crème au poivre

Mushroom cream sauce, pepper cream sauce

Filet de Saumon Poêlé 22.00

Pan-Seared Salmon Filet

Sauce à la crème d'oseille

Creamy Sorrel Sauce

Crevettes à la Créole 18.00

Creole Shrimp

Crevettes sautées, tomates, poivrons, oignons, riz jasmin aux herbes fraîches

Pan-seared shrimps, tomatoes, bell pepper, onions, herbed jasmine rice

ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

Riz blanc jasmin, purée de pommes de terre, pommes de terre sautées, bananes pesées, légumes du jour, frites

Jasmine rice, mashed potatoes, sautéed potatoes, plantains, vegetable of the day, french fries

2^e accompagnement \$4.00

DESSERTS

Café Gourmand 7.00

Expresso servi avec ganache et madeleines

Expresso served with a ganache and madeleines

Crème Brûlée 7.00

Crème brûlée à la vanille

Vanilla Crème brûlée

Moelleux au Chocolat glace vanille 8.00

Chocolate cake, vanilla ice cream

Tarte aux pommes 8.00

accompagnée d'une boule de glace

Apple pie served with one ice cream scoop

Bananes Flambées Cheese Cake 8.00

COUPES DE GLACES

Coupe Lorraine 9.00

2 boules vanille, caramel au beurre salé, chantilly, amandes grillées.

2 vanilla scoops, salted butter caramel, whip cream, grilles slices almonds.

Coupe Liégeois 9.00

2 boules chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly.

2 chocolate scoops, chocolate fudge, grilled sliced almonds, whip cream.

Parfum Du Jour 6.00

Sorbet et glace du jour

Sorbet and ice cream of the day

CRÊPES

Crêpe absolu 7.00

Flambées au rhum garnie de mangues.

Flambée with rum, mango filling.

Crêpe au Nutella 7.00

Nutella Crepe.

Crêpe au Caramel 10.00

Caramel beurre-salé

Salted-butter Caramel Crepe

Extras

Une boule de crème glacée (\$3.00),
One scoop of ice cream (\$3.00)