

TAPAS

(O) Végétalien — (V) Végétarien — (G) Sans gluten — (D) Sans produits laitiers

Soupe d'indépendance (G,D)

Courge giraumon, légumes racines, pâtes et bœuf

Turban squash, root vegetables, pasta and beef

10\$

Panier de fritay (D)

Accra de morue, malanga, carimañola, marinade, mayonnaise

Accra : cod, carimañola, malanga, marinade, mayonnaise

13\$

Crevettes Jerk (G)

Crevettes tigrées, salade verte, purée de légumes

Tiger shrimps, green salad, vegetable purée

16\$

Griot (D,G)

Épaule de porc braisée, plantains frits, Pikliz

Braised pork shoulder, fried plantains, Pikliz

14\$

Salade de betteraves (V)

Salade de tomates, betteraves, crème colombienne, aguachile

Tomato salad, beets, Colombian cream, aguachile

13\$

PLATS

Curry (G,D)

Polenta et chèvre OU polenta et aubergine créole (V)

Polenta and goat OR creole eggplant

23\$-20\$ (V)

Griot (D,G)

Épaule de porc braisée, plantains frits, Pikliz, riz du Chef

Braised pork shoulder, fried plantains, Pikliz, Chef's rice

20\$

Soupe d'indépendance (G,D)

Courge giraumon, légumes racines, pâtes et bœuf

Turban squash, root vegetables, pasta and beef

18\$

Poulet Jerk signature Paul Toussaint (G,D)

Légumes grillés, riz du Chef

Grilled vegetables, Chef's rice

23\$

Poisson (G)

Dorade, poireau, riz du Chef

Sea bream, leek, Chef's rice

26\$

Dombrey

Pâtes de patate douce caribéenne, fruits de mer, bisque à la noix de coco

Caribbean sweet potato pasta, seasonal seafood, coconut bisque

26\$

Extras

Riz du Chef/*Chef's rice* — **6\$** Plantains frits/*Fried plantains* — **7\$**

Purée de patate douce/*Sweet potato purée* — **7\$** Salade verte/*Green salad* — **7\$**

Desserts

Moelleux au chocolat Haïtien Makaya

Chocolat au lait, meringue de beurre salé, poudre de piment

Milk chocolate, salty butter flavored meringue, pepper tile

10\$

Baba au rhum

Rhum, brunoise de mangues

Rum, mango brunoise

10\$