

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\$