

Secrets

Maria's Candazo 17\$

Infusion traditionnelle colombienne à base d'aguardiente, Sambuca, cannelle, anis étoilée, pommes, poires, et panela

Traditional Colombian infusion with aguardiente, Sambuca, cinnamon, star anise, apples, pears, and panela

Père Fouettard 23\$

Hennessy, cidre de glace de pomme, sirop de fève Tonka

Hennessy, apple ice cider, Tonka bean syrup

Choco La La 18\$



Rhum brun, chocolat chaud maison, sirop d'épices de Noël

Dark Rum, homemade hot chocolate, Christmas spice syrup

Noggy Style 21\$

Mezcal, Tia Maria, Lait de poule, café espresso et lait condensé

Mezcal, Tia Maria, Egg Nog, espresso, condensed milk

Xmas Thyme 18\$

Gin, Fino Sherry, grenade, agrumes, thym, clarifier à l'agar

Gin, Fino Sherry, pomegranate, agrumes, thyme, clarified with agar

Pôle Nord 20\$

Tequila, Galliano, Malibu Coco, lime, lait de coco

Tequila, Galliano, Malibu Coco, lime, coconut milk

Feliz Natal 19\$

Cachaça, sirop d'ananas rôti, lait de coco, cannelle, crème fouettée

Cachaça, roasted pineapple syrup, coconut milk, cinnamon, whipped cream

Magic Banana 19\$

Vodka, Amaretto, amer au cacao, orgeat banane et amande, espresso

Vodka, Amaretto, cacao bitter, banana and almond orgeat, espresso



HOLIDAY SHOTS

Fireplace Kiss 8\$

Fireball & jus de pomme frais
Fireball and fresh apple juice

Hot Santa 8\$

Chocolat chaud au rhum
Rhum hot chocolate

WINE & BEER

Prestige, Haïti 9.5\$

Vitena Tempranillo 13\$/59\$

Pino Grigio 14\$/64\$

Secrets Xmas Market

SHOT GLASSES 9.99\$ + TAXES

CHRISTMAS HATS 9.99\$

POSTCARDS \$5



Secrets

Huîtres Froides 6/24\$ 12/45\$

Mignonnette au lait de coco, calamansi, piment oiseau

Cold oysters mignonnette with coconut milk, calamansi, chili peppers

Kibbeh Masala (3) 18\$

Kibbeh végétalien aux pois chiches et pommes de terre, raïta.

Vegan kibbeh with chickpeas and potatoes, raïta

Soju Jerk Ribs 23\$

Côtes levées jerk façon coréenne fumées, kimchi maison

Smoked Korean-style jerk ribs, house kimchi

Tasso Kabrit 32\$

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

Fried goat, pickles, arugula, dog sauce, cooking juice

Carpaccio de Pieuvre 36\$

Guacamole à l'avocat grillé, focaccia, sauce vierge au gingembre et habanero

Octopus Carpaccio : Guacamole with grilled avocado, focaccia, ginger and habanero virgin sauce

Frites de Yucca 14\$

Mayolivone / Yucca Fries Olive oil

Frites Maison au Cajun 12\$

Sauce tartare maison
Homemade tartar sauce

Huîtres Gratinées 6/24\$ 12/45\$

Gratin Oysters Pecorino, chou cavalier, épinards (spinach), panko

Yasuke 26\$

Sushi déconstruit : plantain frit, avocat, tartare de poisson, mayo Kewpie, riz, jalapeños. Option végétalien: champignons grillés, mayolivone végane

Deconstructed sushi: fried plantain, avocado, fish tartare, Kewpie mayo, rice, jalapeños. Vegan option: grilled mushrooms, vegan mayo

Bokit de Crevettes Coco-cajun 20\$

Rouille, pikliz au labneh za'atar

Coconut-Cajun Shrimp Bokit

Pâté Haïtien au Canard Confit 17\$

Confiture de pommes au piment

Haitian Duck Patty : Duck confit, apples and pepper jam

Griot du chef Lafaille 26\$

Porc frit, bananes peze, pikliz

Chief Lafaille's Griot : Crispy fried pork, bannann peze (fried green plantains), house pikliz

Accras de Morue et Malanga 21\$

Aïoli aux herbes, pikliz rosé

Cod Fritters and Malanga : Herb aioli, pink pikliz

Macaroni au Gratin 28\$

Sauce crémeuse créole, trois fromages, penne

Creamy Creole sauce, three cheeses, penne

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

Lobster tail / Crevette grillée +12\$ Grilled shrimp



À CÔTÉS

Bananes Peze 8\$

Riz Collé 8\$

Riz Djondjon 10\$

Alloco 10\$

Salade Tropicale 18\$

Sauce Chien 4\$

Sauce Chalé 4\$

Sauce Viande 4\$

Pikliz 6\$

DESSERTS

Coda di Aragosta 15\$

Kremas Crème Brûlée 13\$

Beignets (3) 13\$

