



## Menu

# Café du griot

1206 Rue Bélanger, Montréal, QC H2S 1H8 | (450) 517-1612

## Main Course

### Banana Plantain Et Pikliz

CAD 1.50

Plantain served with a traditional Haitian spicy pickled vegetable relish.

## Repas Special

### Du Riz Djon Djon

CAD 23.00

Riz noir traditionnel haïtien aux champignons avec un arôme Terreux distinctif et un goût riche. Servi avec viande au choix banane plantain ou frites et une salade du chef

### Griot

CAD 25.00

Traditional Haitian dish featuring marinated pork, known for its distinctive taste and tender texture.

### Tasso De Boeuf

CAD 25.00

Viande de boeuf, servi avec du riz collé ou Djon, banane plantain, salade macaroni ou salade verte

### Salade russe

CAD 25.00

Pomme de terre, betteraves, carottes, sauce béchamel, oignons, mayonnaise

### Salade De Macaroni

CAD 25.00

Classic macaroni salad with a blend of creamy dressing and crisp vegetables.

### Du Riz Djon Djon

CAD 25.00

Traditional Haitian black mushroom rice with a distinctive earthy aroma and rich taste.

# Menu Café du griot

## Riz collé

CAD 20.00

Riz mijoté avec haricots rouges, oignons, ail et thym pour un goût riche et savoureux. Servi un choix de viande et salade, banane plantain, pikliz.

## Salade De Pomme De Terre

CAD 25.00

Classic potato salad with a blend of traditional seasonings.

## Tassot cabrit ( chèvre)

CAD 35.00

Traditional Haitian dish of marinated goat (chèvre), known for its distinctive taste and tender texture.

## Beverages

### Jus De Fruit

CAD 3.00

A refreshing blend of fruit juices served chilled.

### Iced Tea

CAD 3.00

Chilled beverage brewed from tea leaves, served cold for a refreshing drink.

### Orange Juice

CAD 3.00

Refreshing citrus beverage served chilled.

### Lemon Tea

CAD 3.00

A warm beverage infused with lemon for a refreshing taste.