



## Menu

# Les Délices de Gagneprod

4215B Boul Ste-Rose, Laval-Ouest QC H7R 1V5, Canada | (438) 373-9072

### Most Ordered

#### Alloco (banane plantain frit) / Alloco (Fried Ripe Plantains)

CA\$6.50

Banane plantain frit. / Fried plantain.

#### Garba

CA\$21.80

Attiéké et poisson thon. / Attiéké and tuna fish.

#### Bar braisé au charbon de bois / Charcoal Braised Sea Bass

CA\$26.30

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

#### Claclo (beignets de banane plantain) / Claclo (Fried Plantain Doughnuts)

CA\$6.50

Golden, crispy fried plantain doughnuts with a soft, sweet interior.

#### Choucouya de poulet / Chicken Choucouya

CA\$22.75

Poulet braisé aux charbons avec épices africaines. Servi avec 1 accompagnement au choix. / Charcoal-braised chicken with African spices. Served with 1 side dish of your choice.

#### Beignets africains gbofloto (20 morceaux) / Gbofloto African Doughnuts (20 Pieces)

CA\$10.50

Beignets ivoirien. / Ivorian donuts.

#### Chèvre braisé au charbon de bois / Charcoal Braised Goat Cheese

CA\$28.75

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

# Menu Les Délices de Gagneprod

## Tilapia braisé / Braised Tilapia

CA\$22.80

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

## Choucouya de porc / Pork Choucouya

CA\$22.75

Pork choucouya served with your choice of attiéké (cassava couscous), ablo, yellow rice with vegetables, French fries, white rice, or akassa (fermented corn dough).

---

## Sauce gombo (viande de bouf) / Okra Sauce (Beef Meat)

CA\$23.75

Viande de bouf et crabes. / Beef and crabs.

---

## Entrées / Appetizers

### Pastel (10 morceaux) / Patty (10 Pieces)

CA\$15.00

Une sélection de dix pâtisseries salées, chacune offrant un mélange traditionnel de saveurs. / A selection of ten savory pastries, each offering a traditional blend of flavors.

---

### Pastel (5 morceaux) / Patty (5 Pieces)

CA\$8.50

Pastry. Five pieces. Choice of beef or tuna filling.

---

### Claclo (beignets de banane plantain) / Claclo (Fried Plantain Doughnuts)

CA\$6.50

Golden, crispy fried plantain doughnuts with a soft, sweet interior.

---

## Sandwichs / Sandwiches

### Pain brochettes de bouf / Beef Skewers Bread

CA\$15.25

Brochettes de bouf tendres servies sur un pain croustillant. / Tender beef skewers served on a crusty bread.

---

## Grillades de viandes / Grilled Meats

### Choucouya de porc / Pork Choucouya

CA\$22.75

Pork choucouya served with your choice of attiéké (cassava couscous), ablo, yellow rice with vegetables, French fries, white rice, or akassa (fermented corn dough).

---

## Menu Les Délices de Gagneprod

---

### **Choucouya de bouf / Beef Choucouya**

**CA\$25.75**

Bouf tendre dans un bouillon riche et savoureux. / Tender beef in a rich, flavorful broth.

---

### **Chèvre braisé au charbon de bois / Charcoal Braised Goat Cheese**

**CA\$28.75**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### **Croupions de dinde / Turkey Rumps**

**CA\$23.75**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### **Choucouya de poulet / Chicken Choucouya**

**CA\$22.75**

Poulet braisé aux charbons avec épices africaines. Servi avec 1 accompagnement au choix. / Charcoal-braised chicken with African spices. Served with 1 side dish of your choice.

---

### **Mouton braisé au charbon de bois / Charcoal Braised Mutton**

**CA\$25.75**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

## **Poissons frits-braisés / Fried-Braised Fish**

### **Soso grillé / Grilled Soso**

**CA\$26.30**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### **Tilapia braisé / Braised Tilapia**

**CA\$22.80**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### **Sole braisé / Braised Sole**

**CA\$26.30**

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

## Menu Les Délices de Gagneprod

---

### Sole frit / Fried Sole

CA\$26.30

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### Bar braisé au charbon de bois / Charcoal Braised Sea Bass

CA\$26.30

Servi avec 1 accompagnement au choix. / Served with 1 side dish of your choice.

---

### Garba

CA\$21.80

Attiéké et poisson thon. / Attiéké and tuna fish.

---

## Tchep-riz frit / Tchep- Fried Rice

### Riz soubala aux côtelettes d'agneau / Soubala Rice with Lamb Chops

CA\$23.00

Riz infusé au soubala, servi avec des côtelettes d'agneau tendres. / Rice infused with soubala, served with tender lamb chops.

---

### Tchep au poisson / Fish Tchep

CA\$22.80

Noircie. Riz cassé vapeur, légumes et poisson. / Steamed broken rice, vegetables and fish.

---

### Tchep bouf / Tchep with Beef

CA\$24.75

Riz cassé aux légumes et bouf. / Broken rice with vegetables and beef.

---

## Accompagnements / Side Dishes

### Bâton de manioc ou bâton de manioc fermenté / Cassava Stick or Fermented Cassava Stick

CA\$5.25

Cassava stick, choice of regular or fermented preparation.

---

### Ablo (gâteaux de maïs et de riz vapeur) / Ablo (Steamed Corn and Rice Cakes)

CA\$5.75

---

## Menu Les Délices de Gagneprod

---

### Riz jaune aux légumes / Yellow Rice with Vegetables

CA\$5.75

Riz jaune savoureux mélangé à une variété de légumes. / Savory yellow rice mixed with a variety of vegetables.

---

### Riz blanc / White Rice

CA\$5.25

Fluffy, steamed white rice.

---

### Akassa (pâte de maïs fermentée) / Akassa (Fermented Corn Dough)

CA\$5.75

### Frites française / French Fries

CA\$5.75

Pommes de terre tranchées finement, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. / Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy within.

---

### Alloco (banane plantain frit) / Alloco (Fried Ripe Plantains)

CA\$6.50

Banane plantain frit. / Fried plantain.

---

### Attieké (couscous de manioc) / Attiéké (Cassava Couscous)

CA\$5.75

Couscous de manioc. / Cassava couscous.

---

## Desserts

### Beignets africains gbofloto (20 morceaux) / Gbofloto African Doughnuts (20 Pieces) ~~CA\$~~0.50

Beignets ivoirien. / Ivorian donuts.

---

### Yaourt grotto / African Yogurt

CA\$4.50

Dessert au yogourt de style africain. / African-style yogurt dessert.

---

# Menu Les Délices de Gagneprod

---

## Beignets africains gbofloto (10 morceaux) / Gbofloto African Doughnuts (10 Pieces) CA\$5.50

Beignets de style africain traditionnel, moelleux et sucrés. / Traditional African-style doughnuts, soft and sweet.

---

## Yaourt africain / African Yogurt CA\$8.50

Yaourt ivoirien. / Ivorian Yogurt.

---

## Dèguè CA\$8.50

Creamy millet pudding mixed with sweetened yogurt and a hint of vanilla.

---

## Boissons / Drinks

### Youki Cocktail (12 oz) CA\$4.50

A refreshing fruit cocktail beverage with a vibrant, tropical flavor, served in a 12 oz portion.

---

### Moka café (12oz) / Coffee Mocha (12 oz) CA\$4.50

Mélange de café riche et onctueux servi dans une portion de 12 oz. / Rich and smooth coffee blend in a 12oz serving.

---

### Thé glacé / Iced Tea CA\$2.50

Thé rafraîchissant et désaltérant servi sur glace. / Refreshing and thirst-quenching tea served over ice.

---

### Coca-Cola (12 oz) CA\$2.50

Classic cola with a refreshing, original taste in a 12 oz serving.

---

### Sprite (12 oz) CA\$2.50

Lemon-lime soda with natural flavors and no caffeine.

---

## Menu Les Délices de Gagneprod

---

### **Youki pommes (12 oz) / Youki Apple Soda (12 oz)**

**CA\$4.50**

Soda au goût de pomme. / Apple-flavored soda.

---

### **Bouteille d'eau (500 ml) / Water Bottle (500 ml)**

**CA\$1.10**

---

### **Jus de gingembre (16oz) / Ginger Juice (16 oz)**

**CA\$6.50**

---

### **Jus de bissap (16 oz) / Bissap Juice (16 oz)**

**CA\$6.50**

---

## **Sauce et soupe / Sauce and Soup**

### **Sauce gombo (viande de bœuf) / Okra Sauce (Beef Meat)**

**CA\$23.75**

Viande de bœuf et crabes. / Beef and crabs.

---

### **Sauce graine (viande de bœuf) / Seed Sauce (Beef Meat)**

**CA\$23.75**

Viande de bœuf. / Beef meat.

---

### **Ndolé royal avec la viande de bœuf et crevettes / Royal Ndolé with Beef and Shrimp**

**CA\$24.00**

Sauce ndolé traditionnelle servie avec du bœuf tendre et des crevettes. / Traditional ndolé sauce served with tender beef and shrimp.

---