



Menu

Chez Khady

Chez Khady, 850 Boulevard Décarie, Saint-Laurent, QC H4L 3L9, Canada | (514) 747-3443

Most Ordered



Tieboudienne

CA\$19.10

Riz cuit dans une sauce tomate avec des légumes et du poisson. / Rice cooked in a tomato sauce with vegetables and fish.



Assiette de poulet / Chicken Braisé.

CA\$19.80

Poulet assaisonné et grillé sur le charbon. / Chicken seasoned and grilled on charcoal.



Pastel (6)

CA\$7.60

Pate fourrée de hachis de poisson. / Pastry stuffed with fish meat.



Tiebouguinar

CA\$19.10

Riz cuit dans une sauce tomate avec des légumes et du poulet. / Rice cooked in a tomato sauce with vegetables and chicken.



Tiebouyap

CA\$19.10

Riz cuit avec du boeuf et de la macédoine. / Rice cooked with beef and Macedonia.



Nems (6)

CA\$7.60

Rouleaux / Rolls



Pichet de Bissap

CA\$7.70

A refreshing hibiscus drink with a deep red hue, offering a naturally sweet and tangy flavor.

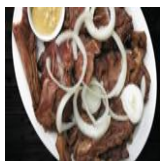
Menu Chez Khady



Fatayas (6)

Pâte fourrée de hachis de viande. / Pastry stuffed with minced meat.

CA\$7.60



Cabri Accompagné

Chèvre marinée et grillée sur le charbon. / Goat grilled and marinated on the charcoal.

CA\$25.90



Poisson braisé / Braised Fish

Poisson tilapia assaisonné et grillé sur le charbon. / Seasoned tilapia fish grilled on charcoal.

CA\$19.80

Entrées /Appetizers



Pastel (6)

Pate fourrée de hachis de poisson. / Pastry stuffed with fish meat.

CA\$7.60



Fatayas (6)

Pâte fourrée de hachis de viande. / Pastry stuffed with minced meat.

CA\$7.60



Nems (6)

Rouleaux / Rolls

CA\$7.60

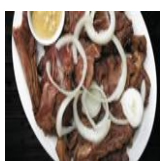
Grillades / From The Grill



Assiette de poulet / Chicken Braisé.

Poulet assaisonné et grillé sur le charbon. / Chicken seasoned and grilled on charcoal.

CA\$19.80

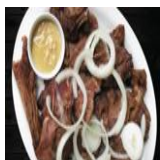


Cabri Accompagné

Chèvre marinée et grillée sur le charbon. / Goat grilled and marinated on the charcoal.

CA\$25.90

Menu Chez Khady



Dibi Accompagné

Agneau mariné et grillé sur le charbon sans accompagnement. / Lamb marinated and grilled on the charcoal.

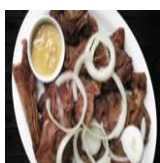
CA\$25.90



Poisson braisé / Braised Fish

Poisson tilapia assaisonné et grillé sur le charbon. / Seasoned tilapia fish grilled on charcoal.

CA\$19.80



Dibi Sans Accompagnement

Agneau mariné et grillé sur le charbon sans accompagnement. / Lamb marinated and grilled on the charcoal.

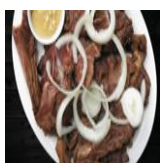
CA\$21.50



Assiette brochettes / Plate Skewers

Veau mariné et grillé sur le charbon. / Veal marinated and grilled on the charcoal.

CA\$19.80



Cabri Sans accompagnement

Chèvre marinée et grillée sur le charbon. / Goat grilled and marinated on the charcoal.

CA\$21.50

Nos Plats / Our Dishes



Tieboudienne

Riz cuit dans une sauce tomate avec des légumes et du poisson. / Rice cooked in a tomato sauce with vegetables and fish.

CA\$19.10



Tiebouyap

Riz cuit avec du boeuf et de la macédoine. / Rice cooked with beef and Macedonia.

CA\$19.10

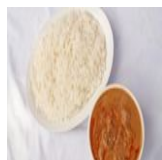


Tiebouguinar

Riz cuit dans une sauce tomate avec des légumes et du poulet. / Rice cooked in a tomato sauce with vegetables and chicken.

CA\$19.10

Menu Chez Khady



Maffé

Sauce au beurre d'arachide avec du boeuf sur un lit de riz. / Peanut butter sauce with beef on a bed of rice.

CA\$19.10



Tiebguinar Brun

Riz cuit avec la sauce viande. Poulet braisé comme choix de viande.

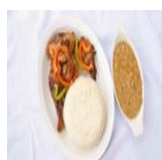
CA\$20.00



Soupoukandjan

Sauce gombo avec du boeuf sur un lit de riz. / Okra sauce with beef on a bed of rice.

CA\$16.30



Yassa poulet / Chicken Yassa

Sauce oignon avec du poulet au citron sur un lit de riz. / Onion sauce with chicken and lemon on a bed of rice.

CA\$19.10



Saga Saga

Sauce feuille avec de la viande servie sur un lit de riz. / Leaf sauce with meat served on a bed of rice.

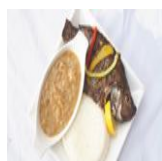
CA\$20.00



Caldou

Caldou poisson sur un lit de riz. / Fish caldou on a bed of rice.

CA\$20.00



Yassa poisson / Fish Yassa

Sauce oignon avec du poisson sur un lit de riz. / Onion sauce with fish on a bed of rice.

CA\$20.00

Extras

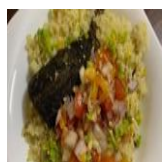


Riz rouge (riz du tieboudienne)

Savory red rice accompanied by tender fish, cabbage, carrot, eggplant, and a whole red pepper.

CA\$7.00

Menu Chez Khady



Atiéké

Couscous de manioc. / Cassava couscous.

CA\$7.60



Alogo Plantain

Golden, fried plantain slices with a slightly caramelized exterior and soft, sweet interior.

CA\$7.60

Riz brun (riz du tiebouyap)

Steamed brown rice served with a savory sauce featuring tender meat and vegetables.

CA\$7.00

Desserts



Thiakry / Dèguè

Couscous de mil avec un mélange de crème. / Mil couscous with a mix of cream.

CA\$7.10

À Boire / Drinks



Pichet de Bissap

A refreshing hibiscus drink with a deep red hue, offering a naturally sweet and tangy flavor.

CA\$7.70



Pichet de gingembre / Ginger Pitcher

Refreshing ginger ale with a zesty ginger kick, served in a generous pitcher.

CA\$7.70



Soda

7Up, Coca, Diet Coca, Crush, Iced Tea.

CA\$2.10



Eau / Water

Assorted carbonated soft drinks including Dr Pepper, Orange Crush, Pepsi, 7UP, and Brisk Lemon Iced Tea.

CA\$1.75