

Menu

Saveurs d'Haiti

11906 Rue Notre Dame E, Pointe-aux-Trembles, QC H1B 2Y3, Canada | (514) 645-0303

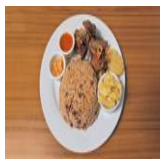
Most Ordered



Poulet / Chicken

CA\$17.00

Cuisse de poulet marinée, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated chicken leg served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad



Dinde / Turkey

CA\$20.00

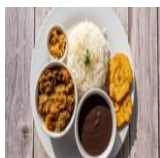
Dinde marinée, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated turkey served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad



Tasso cabrit / Cabrit Rate

CA\$25.00

Jarret de chèvre mariné, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated goat shank, served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad



Légumes végété / Veggie Vegetables

CA\$20.00

Ratatouille préparée, chayotte, chou, cresson, épinard, carotte et épices. Servie avec riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Prepared ratatouille, chayote, cabbage, watercress, spinach, carrot and spices. Served with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad



Bouillon / Broth

CA\$17.00

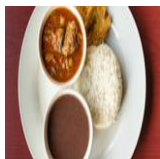
Céleri, cresson, épinard, carottes, chou, pomme de terre, malanga, igname, plantain, viande de bouf et pied de bouf. / Celery, watercress, spinach, carrots, cabbage, potato, malanga, yam, plantain, beef and beef feet



Lalo

CA\$21.00

Lalo, épinard, cresson et bouf. Accompagné avec du riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Lalo, spinach, watercress and beef. Accompanied with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad



Kalalou

CA\$22.00

Okra et viande de bouf, servi avec riz collé ou riz blanc. / Okra and beef, served with Haitian rice and beans or white rice.

Menu Saveurs d'Haiti



Poisson frit / Fried Fish

CA\$27.00

Dorade royale ou poisson bleu ou saumon, servie avec riz collé ou riz blanc. / Sea bream or blue fish or salmon, served with Haitian rice and beans or white rice.

Légumes au bouf / Beef Vegetables

CA\$22.00

Ratatouille préparée avec bouf, chayotte, chou, cresson, épinard, carotte et épices. Servi avec riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Ratatouille prepared with beef, chayote, cabbage, watercress, spinach, carrot and spices. Served with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad

Ailes de poulet maison (3 pièces) / Homemade Chicken Wings (3 Pieces)

CA\$5.00

Nos plats / Our Dishes

Légumes au bouf / Beef Vegetables

CA\$22.00

Ratatouille préparée avec bouf, chayotte, chou, cresson, épinard, carotte et épices. Servi avec riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Ratatouille prepared with beef, chayote, cabbage, watercress, spinach, carrot and spices. Served with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad



Poulet / Chicken

CA\$17.00

Cuisse de poulet marinée, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated chicken leg served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad



Bouillon / Broth

CA\$17.00

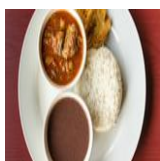
Céleri, cresson, épinard, carottes, chou, pomme de terre, malanga, igname, plantain, viande de bouf et pied de bouf. / Celery, watercress, spinach, carrots, cabbage, potato, malanga, yam, plantain, beef and beef feet



Légumes végété / Veggie Vegetables

CA\$20.00

Ratatouille préparée, chayotte, chou, cresson, épinard, carotte et épices. Servie avec riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Prepared ratatouille, chayote, cabbage, watercress, spinach, carrot and spices. Served with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad



Kalalou

CA\$22.00

Okra et viande de bouf, servi avec riz collé ou riz blanc. / Okra and beef, served with Haitian rice and beans or white rice.

Menu Saveurs d'Haiti



Lalo

Lalo, épinard, cresson et bouf. Accompagné avec du riz blanc, sauce de pois noir, bananes plantains et salade de macaroni. / Lalo, spinach, watercress and beef. Accompanied with white rice, black pea sauce, plantains and macaroni salad

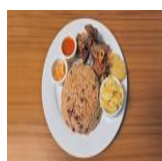
CA\$21.00



Poisson frit / Fried Fish

Dorade royale ou poisson bleu ou saumon, servie avec riz collé ou riz blanc. / Sea bream or blue fish or salmon, served with Haitian rice and beans or white rice.

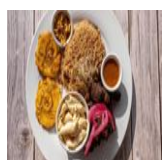
CA\$27.00



Dinde / Turkey

Dinde marinée, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated turkey served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad

CA\$20.00



Tasso cabrit / Cabrit Rate

Jarret de chèvre mariné, servi avec sauce et pikliz. Accompagnée de riz collé, bananes plantains et salade de macaroni. / Marinated goat shank, served with sauce and pikliz. Accompanied by sticky rice, plantains and macaroni salad

CA\$25.00

Nos à côtés / Our Sides

Ailes de poulet maison (3 pièces) / Homemade Chicken Wings (3 Pieces)

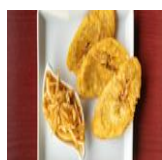
CA\$5.00



Marinade

Crispy golden-brown fritters served with a tangy marinated slaw.

CA\$2.99

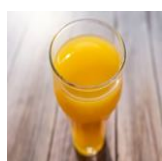


Banane plantain (3 pièces) / Plantain Banana (3 Pieces)

Golden-fried plantain bananas, served in three pieces.

CA\$1.99

Boissons / Drinks



Jus Grenadia

Freshly squeezed passion fruit juice.

CA\$3.50

Menu Saveurs d'Haiti



Limonade maison / Homemade Lemonade

CA\$3.50

Freshly squeezed lemon juice mixed with water and a hint of sweetness, garnished with a lemon slice.



Bouteille d'eau / Water Bottle

CA\$1.50

Pure, refreshing bottled water.

Cola Couronne

CA\$2.99



Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$1.50

Soft drink available in cola, diet cola, and lemon-lime flavors.
