



## Menu

# RESTO TRAITEUR LE DAKAR

7805 Boul. Saint-Laurent, Montréal, QC H2R 1X1, Canada | (514) 595-9888

## Most Ordered



### Dibi Agneau grillé au charbon de bois accompagné de frites plantain ~~CA\$50.00~~

Dibi Agneau grillé au charbon de bois (500 g)



### Thiébou Djéne rouge

CA\$25.00

Riz au poisson rouge avec chou, manioc carottes, citron et piment



### Dibi Poulet accompagné de frite plantain

CA\$24.00

Grilled chicken pieces seasoned with spices, served with caramelized onions and a side of fried plantains.



### Thiébou yapp jarret d'agneau

CA\$26.00

Thiébou yapp jarret d'agneau couronnée de sauce oignon caramélisée et de sauce piment



### Extra-plantains

CA\$5.00

Sweet, caramelized plantains paired with savory grilled chicken and sautéed onions, accompanied by spicy and mustard dipping sauces.



### Jus de bissap / Bissap Juice

CA\$5.00

A refreshing drink made from hibiscus flowers, offering a rich, deep red hue and a naturally tart flavor.

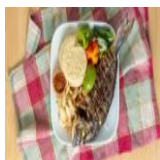


### Dibi chèvre au charbon de bois accompagné au riz

CA\$32.00

Grilled goat with seasoned rice, topped with sliced onions and accompanied by a side of spicy sauce.

# Menu RESTO TRAITEUR LE DAKAR



## C'BON

Poissons braisés avec riz blanc nature accompagné de l'osseille soumbara huile de palme et du citron. Très appétissant et naturel : 22 \$ + Taxes

CA\$26.00



## Pastels au poisson / Fish Pastels (3 pièces / 3 Pieces)

Golden crispy fish-filled pastries served with a side of tangy tomato-based dipping sauce.

CA\$6.00



## Vermicelle poulet / Chicken Vermicelli

Vermicelle poulet / Chicken Vermicelli

CA\$22.00

## Entrée / Appetizers



## Pastels au poisson / Fish Pastels (3 pièces / 3 Pieces)

Golden crispy fish-filled pastries served with a side of tangy tomato-based dipping sauce.

CA\$6.00

## Plats / Main Dishes



## Dibi Agneau grillé au charbon de bois accompagné de frites plantain (500g)

Dibi Agneau grillé au charbon de bois (500 g)

CA\$50.00



## Dibi Poulet accompagné de frite plantain

Grilled chicken pieces seasoned with spices, served with caramelized onions and a side of fried plantains.

CA\$24.00



## Thiébou yapp jarret d'agneau

Thiébou yapp jarret d'agneau couronnée de sauce oignon caramélisée et de sauce piment

CA\$26.00

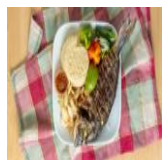


## Dibi chèvre au charbon de bois accompagné au riz

Grilled goat with seasoned rice, topped with sliced onions and accompanied by a side of spicy sauce.

CA\$32.00

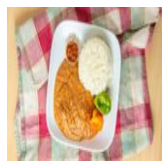
## Menu RESTO TRAITEUR LE DAKAR



### C'BON

Poissons braisés avec riz blanc nature accompagné de l'osseille soumbara huile de palme et du citron. Très appétissant et naturel : 22 \$ + Taxes

CA\$26.00



### Mafé agneau / Lamb Mafé

Tender lamb in a rich peanut sauce, served with steamed white rice and accompanied by a side of spicy chili paste.

CA\$22.00



### Vermicelle poulet / Chicken Vermicelli

Vermicelle poulet / Chicken Vermicelli

CA\$22.00



### Vermicelle agneau / Lamb Vermicelli

Vermicelle agneau / Lamb Vermicelli

CA\$26.00

### Dibi chèvre au charbon de bois avec bananes plantains

CA\$32.00

### Dibi agneau avec du riz

CA\$32.00

### Dibi poulet avec riz

Dibi poulet avec riz

CA\$24.00



### Yassa Poulet

Yassa aux cuisses de poulet

CA\$22.00

### Demi poulet avec riz

CA\$24.00

# Menu RESTO TRAITEUR LE DAKAR

## Soupe Kandia (Riz à la sauce gombo)

CA\$22.00

riz à la sauce gombo

## Dibi poulet accompagné de frites de pommes

CA\$24.00



### Thiébou Djéne rouge

CA\$25.00

Riz au poisson rouge avec choux, manioc carottes, citron et piment



### Demi-poulet grillé au charbon de bois accompagné d'Attiéké

CA\$24.00

Demi poulet avec attiéké22\$

## Desserts



### Dégué

CA\$6.00

Creamy millet pudding mixed with sweetened yogurt, topped with golden raisins.



### Thiakry /

CA\$6.00

Creamy millet pudding with sweet raisins and a hint of nutmeg.

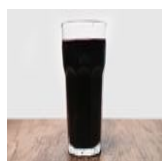


### Dégué /

CA\$6.00

Creamy millet pudding with sweet raisins.

## Boissons / Beverages



### Jus de bissap / Bissap Juice

CA\$5.00

A refreshing drink made from hibiscus flowers, offering a rich, deep red hue and a naturally tart flavor.

# Menu RESTO TRAITEUR LE DAKAR



## Jus de ginger / Ginger Juice

Refreshing ginger juice with a vibrant yellow hue, offering a zesty and invigorating taste.

CA\$5.00



## Canette de Vimto (355 ml)

Canette de Vimto (355 ml) : 2.50 \$ + Taxes

CA\$2.50

## Eau de source 500 ml

Eau de source (500 ml) : 1.00 \$ + Taxes

CA\$1.00

## Extras / accompagnements

### extra frites de pommes

Crispy golden fries made from fresh potatoes.

CA\$5.00

### Extra-sauce Attiéké

CA\$1.50

### Extra-piment

CA\$1.00



### Extra-plantains

Sweet, caramelized plantains paired with savory grilled chicken and sautéed onions, accompanied by spicy and mustard dipping sauces.

CA\$5.00

### Extra-Attiéké

Extra-attiéké : 3.50 \$ + taxes

CA\$6.00