



Menu

L'Ébène Restaurant

56 Rue Saint-jacques, Saint-jean-sur-richelieu, QC J3B 2J9, Canada | (514) 452-3017

Nos grillades / Our Grilled Meats



Brochettes de porc grillé / Grilled Pork Skewers

CA\$26.99

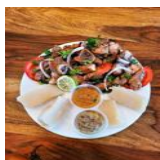
(Soya, choukouya,) des brochettes de porc marinées au soja, alliant généreuse teneur en protéines et saveurs authentiques d'Afrique. / (Soya, choukouya,) marinated pork skewers with soy, combining a generous Protein content and authentic African flavors



Poisson grillé / Grilled Fish

CA\$31.99

La saveur fumée du poisson rehaussée par un mariage d'épices, d'herbes aromatiques et d'agrumes. / The smoky flavor of the fish enhanced by a blend of spices, aromatic herbs and citrus.



Dinde grillé / Grilled Turkey

CA\$31.99

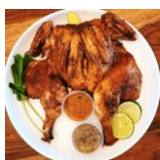
Dinde fondante dans un riche bouillon épicé et trésor de la cuisine africaine. / Turkey melting in a rich spicy broth and a treasure of African cuisine.



Brochettes de bouf grillé / Grilled Beef Skewers

CA\$31.99

(Soya, choukouya,) brochettes de bouf des brochettes de porc marinées au soja, alliant généreuse teneur en protéines et saveurs authentiques d'Afrique. / (Soya, choukouya,) beef skewers and soy-marinated pork skewers, combining a generous Protein content with authentic African flavors.



Poulet grillé / Grilled Chicken

CA\$31.99

Poulet mariné aux épices et cuit à la braise pour une chair tendre. / Spice-marinated chicken and charcoal-grilled for tender meat.



Mouton grillé / Grilled Lamb

CA\$31.99

Mouton grillé, réveillée par un soleil d'épices afro- exotiques. / Grilled lamb, awakened by a sun of Afro-exotic spices.

Nos spécialités africaines / Our African Specialties

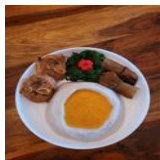


Kati-kati

CA\$21.99

Généreux couscous de maïs, accompagné d'épinards sautés, de poulet ou de viande rôtie, alliant saveurs fumées et épices vibrantes. / Generous corn couscous, served with sautéed spinach, chicken or roasted meat, blending smoky flavors and vibrant spices.

Menu L'Ébène Restaurant



Pizza sur lit de plantains / Pizza on a Bed of Plantains

CA\$31.99

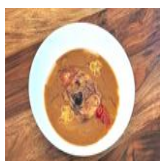
Pizza sur lit de plantains: à base de banane plantain mûre, une réinvention sucrée-salée, épicée et gourmande. / Pizza on a bed of plantains: made from ripe plantains, a sweet and savory, spicy and indulgent reinvention.



Sanga

CA\$14.99

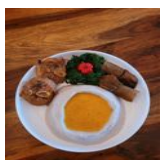
Tourbillon de maïs, noix de palme et feuille de manioc. / Corn whirl, PaLM nuts and cassava leaves.



Bouillon, ragout et soupe à la de boeuf / Broth, Stew and Beef Soup

CA\$14.99

Beef soup with rich broth and hearty stew. Available in small and regular sizes.



Taro/ Achu

CA\$31.99

Des tubercules de taro fondants nappés d'une sauce onctueuse et épicée, à base d'huile de noix de palme, pour un mariage parfait de douceur et de piquant. Disponible seulement les samedis et dimanches et sur commande en raison de la fraîcheur des ingrédients de base.



TIEP BOU DIEN

CA\$25.99

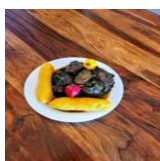
TIEP BOU DIEN Riz parfumé mijoté Avec du poisson ou de la viande, Des légumes et une touche de tamarin, Pour un voyage gustatif vers



Ndolè

CA\$31.99

Un trésor culinaire à base de vernonia calvoana, généreux en fer et antioxydants, où l'amertume subtile des feuilles sublime épices et viandes. / A culinary treasure made from Vernonia calvoana, rich in iron and antioxidants, where the subtle bitterness of the leaves enhances spices and meats.



Eru

CA\$31.99

Délicieux mélange de feuilles de gnetum africanum et d'épinards, mijoté avec des viandes, poissons, crevettes séchées et huile de palme, riche en protéines et antioxydant, accompagné de couscous de tapioca. Servis avec du couscous de tapioca en accompagnement, inclus dans le prix du plat. / Delicious blend of African spinach (Gnetum africanum) and spinach leaves, simmered with meats, fish, dried shrimp, and PaLM oil, rich in Protein and antioxidants, served with tapioca couscous. Served with tapioca couscous on the side, included in the price of the dish.

Nos fast-food / Our Fast Food



Beignets à la farine de blé / Wheat Flour Donuts

CA\$5.99

Golden-brown wheat flour donuts with a soft, fluffy interior.

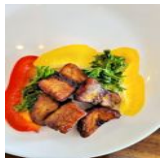
Menu L'Ébène Restaurant



Riz jollof / Jollof Rice

CA\$5.99

Fluffy rice cooked in a rich tomato sauce, garnished with vibrant slices of red, yellow, and green bell peppers.



Banane plantain (aloko) / Plantain Banana (Aloko)

CA\$5.99

Caramelized plantain banana slices served with fresh greens and vibrant bell pepper strips.



Bâton de manioc (bobolo) / Cassava Stick (Bobolo)

CA\$5.99

A steamed cassava stick served with a side of leafy greens and roasted vegetables.



Manioc (chikwangue) / Cassava (Chikwangue)

CA\$5.99

Soft and starchy cassava served with sliced yellow and red bell peppers.



Semoule de manioc (atchieke) / Cassava Semolina (Atchieke)

CA\$5.99

Finely grated cassava semolina paired with a mix of diced tomatoes, onions, and bell peppers.

Spécial trios

CA\$19.99



Notre célèbre bhb / Our Famous Bhb

CA\$21.99

L'alliance parfaite entre le savoureux des beignets de farine, le piquant des épices présentes dans le haricot et la douceur enveloppante de la bouillie de maïs sucré. Un trio emblématique de la street-food africaine !!! / The perfect alliance between the savory flavor of flour donuts, the spicy kick of the beans' seasoning, and the enveloping sweetness of sweet corn porridge. An iconic trio of african street food!!!

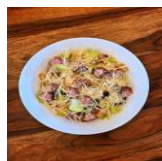


Lait caillé / Curdled Milk

CA\$11.99

Découvrez notre yaourt artisanal aux graines de mil et aux grains algérienne (lait caillé, kossam, dakere). / Discover our artisanal yogurt with millet seeds and Algerian grains (curdled milk, kossam, dakere).

Nos entrées / Our Starters



Salade César / Caesar Salad

CA\$9.99

Salade verte, croûtons de pain, fromage et poulet), incluant une onctueuse sauce vinaigrette. / Green salad, bread croutons, cheese, and chicken including a creamy vinaigrette dressing.

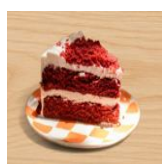


Crudités maison / Homemade Raw Vegetables

CA\$9.99

Tourbillon de légumes et de protéines incluant une sauce onctueuse sauce vinaigrette. / Vegetable and Protein swirl including a creamy vinaigrette sauce.

Nos desserts / Our Desserts



Gâteaux à la crème / Cream Cakes

CA\$6.99

Cream cakes with a choice of Vanilla, Chocolate, Mocha, or Caramel flavors.



Salade de fruits / Fruit Salad

CA\$8.99

La composition varie en fonction des fruits de la saison. / The composition varies depending on the fruits of the season.



Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

CA\$8.99

Layers of rich chocolate mousse topped with chocolate shavings.



Crêpes / Crepes

CA\$8.99

Crepes Flavour choices: plain, chocolate, maple syrup, various jams, or sweet cream.

Nos boissons sans alcool / Our Our Non-alcoholic Drinks



Cocktail de grenadine acidulé / Tangy Grenadine Cocktail

CA\$4.99

La coupe. / The cup.



Jus de gingembre à l'ananas (ndindja) / Pineapple Ginger Juice (Ndindja)

CA\$4.99

La coupe. / The cup.

Menu L'Ébène Restaurant



Jus d'hibiscus (foléré) / Hibiscus Juice (Folere)

CA\$6.99

La coupe. / The cup.



Menthe au lait / Mint Milk

CA\$4.99

La coupe. / The cup.



Soda au pamplemousse (top) / Grapefruit Soda (Top)

CA\$4.99

La coupe. / The cup.



Sangria sans alcool / Non-alcoholic Sangria

CA\$5.99

La coupe. / The cup.

Soda

CA\$3.99



Boissons de malt Power malt / Malt Drinks Power Malt

CA\$4.99

Rich, dark malt beverage with a robust flavor profile, offering a non-alcoholic energy boost.



Djino (un cocktail gazeux aux fruits tropicaux) / Djino (A Fizzy Cocktail with Tropical Fruits)

CA\$4.99

La coupe. / The cup.