



Menu

Restaurant En Fanmi

7000 Boulevard Laurier, Local 104, Terrebonne, QC J7M 1H1 | (514) 446-6137

Featured items

Griot

\$17.99

Le griot est préparé en faisant mariner des morceaux de porc dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, d'oignons, de piment, de thym, et d'autres épices. Une fois mariné, le porc est frit jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Avec un accompagnement de votre choix.

Lalo

\$21.99

Le Lalo est un ragoût épais à base de feuilles de lalo, cuit avec des morceaux de viande de bouf et accompagné de crabe en option. Ce plat est mijoté avec des épices créoles, et des condiments locaux pour donner un goût riche et savoureux. Le Lalo est une spécialité haïtienne qui peut être servi avec du riz blanc, du riz créole ou même des bananes plantains frites.

Fritay Poulet

\$19.99

Le poulet frit fritay est un plat emblématique de la cuisine haïtienne, particulièrement apprécié lors de repas conviviaux ou festifs. Le concept de fritay fait référence à des plats frits, notamment de la viande, bananes plantains, et autres garnitures traditionnelles. Voici un menu autour du poulet frit fritay, un repas délicieux, riche en saveurs et en textures.

Extra Poulet

\$7.99

Un poulet en morceaux, soigneusement mariné dans un mélange d'épices créoles et d'agrumes locaux, puis frit jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant à l'extérieur, tout en restant tendre et juteux à l'intérieur. Un véritable délice pour les amateurs de poulet frit à la haïtienne !

Extra Griot

\$7.99

Morceaux de porc marinés dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, de piment, de poivres et d'autres épices haïtiennes. Les morceaux sont ensuite frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants à l'extérieur, tendres à l'intérieur. C'est un plat riche en saveurs et très populaire en Haïti.

Légume

\$21.99

Un mélange savoureux de légumes frais, tels que l'igname, l'aubergine, la carotte, le chou, et les haricots verts, mijoté avec des épices créoles et plus. Ce ragoût est souvent enrichi avec de l'ail, du thym, du piment, et du bouillon pour une saveur profonde et aromatique. C'est un plat végétarien très populaire en Haïti, apprécié pour ses bienfaits nutritifs et son goût délicieux.

Fritay Poisson Tilapia

\$21.99

Un classique de la cuisine haïtienne ! Notre tilapia frais est soigneusement assaisonné avec un mélange d'épices créoles, mariné puis frit à la perfection pour une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Il est accompagné de bananes pesées (plantains frites), acras et marinades épicées pour relever le tout. Un plat généreux, plein de saveurs et d'authenticité haïtienne.

Menu Restaurant En Fanmi

Fritay Griot

\$19.99

: Le griot est préparé en faisant mariner des morceaux de porc dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, d'oignons, de piment, de thym, et d'autres épices. Une fois mariné, le porc est frit jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Avec un accompagnement.

Extra Riz Colé

\$7.99

Le Riz Colé est un plat traditionnel haïtien, composé de riz parfumé et de pois rouges cuits ensemble dans un bouillon épicé. Le riz est assaisonné avec des ingrédients comme l'ail, l'oignon, le poivron, le thym, et des épices créoles pour une saveur riche et savoureuse. Le tout est cuit lentement pour que les grains de riz absorbent toute la richesse du bouillon et des épices.

Extra Riz blanc

\$5.99

Le Riz Blanc est un incontournable de la cuisine haïtienne, simple mais délicieux. Il est préparé en faisant cuire le riz dans de l'eau salée, parfois avec une petite touche de beurre ou d'huile d'olive pour le rendre encore plus savoureux. Ce plat est la base idéale pour accompagner une grande variété de viandes, de légumes et de sauces haïtiennes. Le riz blanc haïtien est léger, aérien et parfait pour absorber les sauces savoureuses des plats qui l'accompagnent.

Poulet

\$15.99

Le poulet est mariné dans un mélange d'ail, de citron vert, de piment, d'oignons, de thym, et de sauce soja, puis frit dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant à l'extérieur, tout en restant juteux et tendre à l'intérieur.

Promotion

Promo - Crevette

\$19.99

Délicieuses crevettes juteuses mijotées dans une savoureuse sauce créole haïtienne, riche en épices, ail, oignons et poivrons frais. Chaque bouchée est parfaitement relevée et équilibrée, offrant un goût authentique et réconfortant des Caraïbes. Servi chaud avec votre choix d'accompagnement pour un repas complet et satisfaisant.

Poisson Tilapia

\$19.99

Un classique de la cuisine haïtienne ! Notre tilapia frais est soigneusement assaisonné avec un mélange d'épices créoles, mariné puis frit à la perfection pour une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Il est accompagné d'un savoureux riz collé, préparé avec des pois et des herbes aromatiques, offrant un goût riche et réconfortant. Servi avec une garniture de bananes pesées (plantains frits) épicée pour relever le tout. Un plat généreux, plein de saveurs et d'authenticité haïtienne.

GRAND PLAT

Poisson Tilapia

\$19.99

Un classique de la cuisine haïtienne ! Notre tilapia frais est soigneusement assaisonné avec un mélange d'épices créoles, mariné puis frit à la perfection pour une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Il est accompagné d'un savoureux riz collé, préparé avec des pois et des herbes aromatiques, offrant un goût riche et réconfortant. Servi avec une garniture de bananes pesées (plantains frits) épicée pour relever le tout. Un plat généreux, plein de saveurs et d'authenticité haïtienne.

Menu Restaurant En Fanmi

Dinde

\$19.99

Un délicieux plat composé de morceaux de dinde frits à la perfection, marinés dans un mélange d'épices créoles pour un goût savoureux et intense. Accompagné de riz colé, préparé avec des pois rouges ou des pois noirs, et servi avec des bananes plantains frites (bannann pesé) croquantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Poulet

\$15.99

Le poulet est mariné dans un mélange d'ail, de citron vert, de piment, d'oignons, de thym, et de sauce soja, puis frit dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant à l'extérieur, tout en restant juteux et tendre à l'intérieur.

Griot

\$17.99

Le griot est préparé en faisant mariner des morceaux de porc dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, d'oignons, de piment, de thym, et d'autres épices. Une fois mariné, le porc est frit jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Avec un accompagnement de votre choix.

Poisson

\$39.99

Un poisson entier, soigneusement mariné avec des épices créoles, de l'ail, du citron vert, et des herbes locales, puis frit jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant.

Légume

\$21.99

Un mélange savoureux de légumes frais, tels que l'igname, l'aubergine, la carotte, le chou, et les haricots verts, mijoté avec des épices créoles et plus. Ce ragoût est souvent enrichi avec de l'ail, du thym, du piment, et du bouillon pour une saveur profonde et aromatique. C'est un plat végétarien très populaire en Haïti, apprécié pour ses bienfaits nutritifs et son goût délicieux.

Tassot Cabrit

\$26.10

Le cabri est mariné dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, de piment, de thym et de sauce soja, puis il est frit jusqu'à ce qu'il devienne doré et croustillant à l'extérieur, tout en restant tendre et savoureux à l'intérieur.

Lalo

\$21.99

Le Lalo est un ragoût épais à base de feuilles de lalo, cuit avec des morceaux de viande de bœuf et accompagné de crabe en option. Ce plat est mijoté avec des épices créoles, et des condiments locaux pour donner un goût riche et savoureux. Le Lalo est une spécialité haïtienne qui peut être servi avec du riz blanc, du riz créole ou même des bananes plantains frites.

FRITAY

Fritay Saucisse

\$19.99

La saucisse italienne piquante est un produit typiquement italien, fabriqué à partir de viande de porc hachée, assaisonnée avec un mélange d'épices aromatiques, dont le piment rouge broyé, l'ail, l'anis, et des herbes fraîches comme le fenouil. Ces ingrédients lui confèrent un goût riche et épicé, parfait pour ceux qui aiment les saveurs relevées. La texture de la saucisse est tendre mais légèrement granuleuse, et elle est généralement enroulée dans un boyau naturel.

Menu Restaurant En Fanmi

Fritay Ailes de poulet

\$22.99

Les (8) huit ailes de poulet sont marinées avec un mélange d'épices haïtiennes, d'ail, de citron vert, de piment, et d'huile d'olive, puis grillées ou frites jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Fritay Griot

\$19.99

: Le griot est préparé en faisant mariner des morceaux de porc dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, d'oignons, de piment, de thym, et d'autres épices. Une fois mariné, le porc est frit jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Avec un accompagnement.

Fritay Poulet

\$19.99

Le poulet frit fritay est un plat emblématique de la cuisine haïtienne, particulièrement apprécié lors de repas conviviaux ou festifs. Le concept de fritay fait référence à des plats frits, notamment de la viande, bananes plantains, et autres garnitures traditionnelles. Voici un menu autour du poulet frit fritay, un repas délicieux, riche en saveurs et en textures.

Fritay Poisson

\$42.99

Un poisson entier, soigneusement mariné avec des épices créoles, de l'ail, du citron vert, et des herbes locales, puis frit jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant.

Fritay Dinde

\$22.99

Un délicieux plat composé de morceaux de dinde frits à la perfection, marinés dans un mélange d'épices créoles pour un goût savoureux et intense. Accompagné de bananes plantains frites (bannann pesé) croquantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Fritay Poisson Tilapia

\$21.99

Un classique de la cuisine haïtienne ! Notre tilapia frais est soigneusement assaisonné avec un mélange d'épices créoles, mariné puis frit à la perfection pour une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Il est accompagné de bananes pesées (plantains frits), acras et marinades épicées pour relever le tout. Un plat généreux, plein de saveurs et d'authenticité haïtienne.

Fritay 3 zanmis

\$59.99

Un véritable festin aux saveurs authentiques d'Haïti. Notre Fritay 3 Zanmis rassemble les grands classiques de la cuisine haïtienne dans une assiette généreuse et conviviale : poisson entier croustillant, poulet frit doré à la perfection, griot tendre et savoureux, accompagnés d'acras, de bananes pesées, de marinades et d'une salade fraîche et croquante. Chaque bouchée est un voyage au cœur des traditions haïtiennes, relevée d'épices parfumées et servie avec notre sauce maison. Un plat copieux, parfait à partager. ou à savourer seul pour les grands appétits.

Fritay En Fanmi

\$19.99

Menu Restaurant En Fanmi

Fritay Tassot Cabrit

\$27.99

Le cabri est mariné dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, de piment, de thym et de sauce soja, puis il est frit jusqu'à ce qu'il devienne doré et croustillant à l'extérieur, tout en restant tendre et savoureux à l'intérieur.

BOISSON

Eau

\$1.99

Jus

\$3.25

Choix de jus de pomme, d'orange ou de raisin. Ou autre jus disponible.

Cola Banane

\$2.99

Une boisson gazeuse unique à base de banane, sucrée et légèrement fruitée, très prisée en Haïti. Un goût exotique et rafraîchissant, parfait pour accompagner vos repas.

Cola Champagne

\$2.99

Une boisson pétillante au goût doux et sucré, légèrement citronné, qui rappelle les saveurs de la boisson traditionnelle haïtienne. Parfaite pour apporter une touche d'effervescence à votre expérience culinaire.

Grand Cola Champagne

\$5.99

Une boisson pétillante au goût doux et sucré, légèrement citronné, qui rappelle les saveurs de la boisson traditionnelle haïtienne. Parfaite pour apporter une touche d'effervescence à votre expérience culinaire.

EXTRA

Extra Griot

\$7.99

Morceaux de porc marinés dans un mélange d'agrumes (citron vert, orange), d'ail, de piment, de poivres et d'autres épices haïtiennes. Les morceaux sont ensuite frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants à l'extérieur, tendres à l'intérieur. C'est un plat riche en saveurs et très populaire en Haïti.

Extra Poulet

\$7.99

Un poulet en morceaux, soigneusement mariné dans un mélange d'épices créoles et d'agrumes locaux, puis frit jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant à l'extérieur, tout en restant tendre et juteux à l'intérieur. Un véritable délice pour les amateurs de poulet frit à la haïtienne !

Menu Restaurant En Fanmi

Extra Plantin (6)

\$5.99

Bananes plantains frites, dorées et croquantes, qui apportent une touche sucrée et croquante pour compléter le plat.

Extra Riz Colé

\$7.99

Le Riz Colé est un plat traditionnel haïtien, composé de riz parfumé et de pois rouges cuits ensemble dans un bouillon épicé. Le riz est assaisonné avec des ingrédients comme l'ail, l'oignon, le poivron, le thym, et des épices créoles pour une saveur riche et savoureuse. Le tout est cuit lentement pour que les grains de riz absorbent toute la richesse du bouillon et des épices.

Extra Sauce

\$3.99

Le goût de la sauce haïtienne est une harmonie de saveurs épicées, salées, acides et herbacées, qui se marient parfaitement avec les viandes ou les légumes. Sa texture est généralement épaisse et enveloppante, ce qui permet à la sauce de bien se fixer aux morceaux de viande ou au riz. Le résultat est un plat extrêmement savoureux, souvent relevé.

Extra Pikliz

\$2.99

Un condiment épicé à base de chou, de carottes, d'oignons, et de piments, qui ajoute du piquant et de la fraîcheur à chaque bouchée.

Extra Saucisse (2)

\$4.99

La saucisse italienne piquante est un produit typiquement italien, fabriqué à partir de viande de porc hachée, assaisonnée avec un mélange d'épices aromatiques, dont le piment rouge broyé, l'ail, l'anis, et des herbes fraîches comme le fenouil. Ces ingrédients lui confèrent un goût riche et épicé, parfait pour ceux qui aiment les saveurs relevées. La texture de la saucisse est tendre mais légèrement granuleuse, et elle est généralement enroulée dans un boyau naturel.

Extra Riz blanc

\$5.99

Le Riz Blanc est un incontournable de la cuisine haïtienne, simple mais délicieux. Il est préparé en faisant cuire le riz dans de l'eau salée, parfois avec une petite touche de beurre ou d'huile d'olive pour le rendre encore plus savoureux. Ce plat est la base idéale pour accompagner une grande variété de viandes, de légumes et de sauces haïtiennes. Le riz blanc haïtien est léger, aérien et parfait pour absorber les sauces savoureuses des plats qui l'accompagnent.

Extra marinade (3)

\$2.99

Savourez nos marinades préparées selon la tradition haïtienne : une pâte légère mélangée à un assortiment d'épices créoles, d'herbes fraîches et d'arômes locaux. Frits jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, ces petits beignets sont l'extra parfait pour rehausser n'importe quel plat d'une touche chaleureuse, gourmande et typiquement haïtienne.

Extra Cabrit

\$14.99

Menu Restaurant En Fanmi

Extra legume **\$7.99**

Extra Lalo **\$9.99**

Extra sauce poid **\$2.99**

Extra Dinde **\$12.00**

Extra gros sauce **\$4.00**

PLATEAU (TRAITEUR)

Fritay 3 zanmis **\$59.99**

Un véritable festin aux saveurs authentiques d'Haïti. Notre Fritay 3 Zanmis rassemble les grands classiques de la cuisine haïtienne dans une assiette généreuse et conviviale : poisson entier croustillant, poulet frit doré à la perfection, griot tendre et savoureux, accompagnés d'acras, de bananes pesées, de marinades et d'une salade fraîche et croquante. Chaque bouchée est un voyage au cœur des traditions haïtiennes, relevée d'épices parfumées et servie avec notre sauce maison. Un plat copieux, parfait à partager. ou à savourer seul pour les grands appétits.

Plateau Lalo **\$60.00**

Plateau Riz colé **\$30.00**

Menu Restaurant En Fanmi

Plateau Riz blanc **\$25.00**

Plateau Banane **\$30.00**

Bol sauce **\$20.00**

Moyen bol lalo **\$30.00**

Bol Pikliz **\$20.00**

Grand plateau poulet **\$90.00**

Grand plateau Riz colé **\$60.00**
