



Menu

Chez Bivic

181 Rue Principale, Granby, QC J2G 2V5, Canada | (450) 330-2645

Most Ordered

Poulet mayo / Chicken Mayo

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Alloco

CA\$5.00

Viande de chèvre braisée / Braised Goat Meat

CA\$25.00

Ntamba ya kotumba et accompagnement. / Ntamba ya kotumba and a side.

Poulet braisé entier / Whole Braised Chicken

CA\$30.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Poulet braisé / Braised Chicken

CA\$25.00

Un classique incontournable de la cuisine africaine. Savourez notre poulet braisé lentement grillé sur feu de charbon pour un goût fumé irrésistible. Mariné dans un mélange d'épices africaines maison, chaque bouchée offre un parfait équilibre entre tendreté et intensité. Servi avec votre choix d'accompagnement (attiéké, riz jollof, bananes plantains ou frites maison), ce plat généreux incarne la chaleur et l'authenticité de la cuisine de chez nous. ?? Épicé ou doux selon votre préférence ??? Idéal pour un repas copieux et savoureux ?? Temps de préparation : 20 à 30 min ?? Disponible en livraison ou à emporter. Accompagnements suggérés : - Attiéké (semoule de manioc) - Riz Jollof parfumé - Bananes plantains croustillantes - Salade fraîche A Signature African Classic. Enjoy our charcoal-grilled chicken, marinated in a bold blend of traditional African spices for a rich, smoky flavor. Each piece is flame-kissed to perfection-crispy on the outside, juicy on the inside. Served with your choice of sides (attiéké, jollof rice, fried plantains, or house fries), it's a hearty dish full of soul and flavor. ?? Available in spicy or mild ??? Perfect for a filling and flavorful meal ?? Prep time: 20-30 min ?? Available for delivery or pickup. Recommended Sides: - Attiéké (cassava couscous) - Fragrant Jollof Rice - Crispy Fried Plantains - Fresh Garden Salad

Viande de porc braisé / Braised Pork

CA\$25.00

Plus un accompagnement. / Plus a side.

Menu Chez Bivic

Poulet mayo entier / Whole Chicken with Mayo

CA\$35.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Riz / Rice

CA\$5.00

Dix (10) samoussa à la viande / Ten (10) Meat Samosas

CA\$10.00

Tilapia braisé / Braised Tilapia

CA\$30.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Poulet / Chicken

Poulet mayo / Chicken Mayo

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Poulet mayo entier / Whole Chicken with Mayo

CA\$35.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Poulet yassu / Yassou Chicken

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Cuisse de poulet / Chicken Thigh

CA\$25.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Menu Chez Bivic

Poulet braisé entier / Whole Braised Chicken

CA\$30.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Poulet braisé / Braised Chicken

CA\$25.00

Un classique incontournable de la cuisine africaine. Savourez notre poulet braisé lentement grillé sur feu de charbon pour un goût fumé irrésistible. Mariné dans un mélange d'épices africaines maison, chaque bouchée offre un parfait équilibre entre tendreté et intensité. Servi avec votre choix d'accompagnement (attiéké, riz jollof, bananes plantains ou frites maison), ce plat généreux incarne la chaleur et l'authenticité de la cuisine de chez nous. ?? Épicé ou doux selon votre préférence ??? Idéal pour un repas copieux et savoureux ?? Temps de préparation : 20 à 30 min ?? Disponible en livraison ou à emporter Accompagnements suggérés : - Attiéké (semoule de manioc) - Riz Jollof parfumé - Bananes plantains croustillantes - Salade fraîche A Signature African Classic

Enjoy our charcoal-grilled chicken, marinated in a bold blend of traditional African spices for a rich, smoky flavor. Each piece is flame-kissed to perfection-crispy on the outside, juicy on the inside. Served with your choice of sides (attiéké, jollof rice, fried plantains, or house fries), it's a hearty dish full of soul and flavor. ?? Available in spicy or mild ??? Perfect for a filling and flavorful meal ?? Prep time: 20-30 min ?? Available for delivery or pickup Recommended Sides: - Attiéké (cassava couscous) - Fragrant Jollof Rice - Crispy Fried Plantains - Fresh Garden Salad

Beignets et desserts / Donuts and Desserts

Dix (10) beignets / Ten (10) Donuts

CA\$10.00

Dix (10) galettes / Ten (10) Pancakes

CA\$10.00

Dix (10) samoussa à la viande / Ten (10) Meat Samosas

CA\$10.00

Dix (10) samoussa au légume / Ten (10) Vegetable Samosas

CA\$10.00

Breuvages / Beverages

Jus de fruits / Fruit Juice

CA\$4.50

Pomme, ananas, orange et mangue. / Apple, pineapple, orange, and mango.

Menu Chez Bivic

Bissap

CA\$10.00

Bissap Hibiscus drink; bottle or liter available.

Jus de gingembre (Tangawisi) / Ginger Juice (Tangawisi)

CA\$10.00

Ginger juice known as tangawisi in a bottle. Options: 5ml or 1L bottle.

Menu

Feuilles de manioc / Cassava Leaves

CA\$25.00

Crevettes / Shrimp

CA\$30.00

Poulet / Chicken

CA\$25.00

Sauces

Fumbwa

CA\$5.00

Traditional African spinach stew made with wild spinach leaves. Available in Family Size or Small Size.

Riz tchep / Tchep Rice

CA\$10.00

Haricot frit / Fried Bean

CA\$5.00

Haricot Frit / Fried Bean Family or small size available.

Menu Chez Bivic

Pondu

CA\$5.00

Cassava leaves stew. Family or Small size options.

Sauce yassa / Yassa Sauce

CA\$5.00

Sauce tomate / Tomato Sauce

CA\$5.00

Légumes du chef / Chef's Vegetables

CA\$10.00

Okole (salé ou sucré) / Okole (Salted or Sweet)

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Mayonnaise épicée / Spicy Mayonnaise

CA\$2.00

Ero

CA\$5.00

Tamale sauce with choice of family or small size.

Ndole

CA\$5.00

Cameroonian spinach stew with ground peanuts. Available in family or small size.

Poissons et mer / Fish and Sea

Tilapia braisé / Braised Tilapia

CA\$30.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Poisson maquereau braisé / Braised Mackerel Fish

CA\$30.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Poisson rouge / Goldfish

CA\$15.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Makayambu

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Poisson capillaire / Hairfish

CA\$25.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Crevettes / Shrimp

CA\$30.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Poisson salé / Salted Fish

CA\$25.00

Avec un accompagnement. / With a side.

Viandes / Meats

Viande de porc braisé / Braised Pork

CA\$25.00

Plus un accompagnement. / Plus a side.

Menu Chez Bivic

Brochettes / Skewers

CA\$25.00

Plus un accompagnement. / Plus a side.

Gombo à la viande / Okra with Meat

CA\$25.00

Plus un accompagnement. / Plus a side.

Kedjenu

CA\$30.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Viande de porc (Ngulu) / Pork Meat (Ngulu)

CA\$20.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Viande de chèvre braisée / Braised Goat Meat

CA\$25.00

Ntamba ya kotumba et accompagnement. / Ntamba ya kotumba and a side.

Sauce graine / Groundnut Sauce

CA\$25.00

Sans accompagnement. / Without a side.

Accompagnements / Sides

Alloco

CA\$5.00

Riz / Rice

CA\$5.00

Menu Chez Bivic

Bobolo

CA\$5.00

Fufu tapioca gari / Tapioca Gari Fufu

CA\$5.00

Miyondo

CA\$5.00

Nkwanga

CA\$5.00

Attiéké / Attieke

CA\$5.00
