

## Menu

# Restaurant Le Platana

361 Rue Bernard O, Montreal, QC H2V 1T6 | (438) 380-5223

## Uber la nuit

Soupe pate de boeuf

33,24 \$

Spaghettis rognon

15,00 \$

## Plateaux



1/2 plateau pour 2

60,00 \$



Plateau grillades

120,00 \$

Garba familiale

85,00 \$

## Entrées



Gboflotto

10,00 \$

Beignets sucrées frits à base de farine, sucre vanillé, sucre. Fried sweet donuts made from flour, vanilla sugar, sugar.



Nems au boeuf

14,53 \$

## Menu Restaurant Le Platana



### Assiettes d'alloco / Plate of alloco

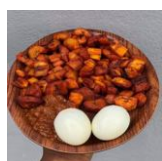
15,00 \$

Banane plantain frit / Fried banana plantain



### Crevettes panées

16,12 \$



### Alloco Oeufs

13,00 \$

### Moelleux au chocolat

7,50 \$

### Degué pot

18,00 \$

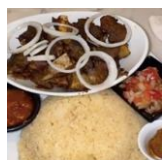
## Afro-Grillades



### Garba (poisson thon) / Garba (tuna fish)

28,50 \$

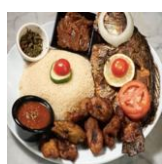
Poisson thon frit accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Fried tuna fish with our african spices and flavors accompanied by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)



### Choukouya d'agneau / Choukouya of lamb

38,24 \$

Morceau d'agneau en cube braisé nos épices et saveurs africaines accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Piece of lamb in cubes braised with our african spices and flavors accompanied by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)



### Tilapia braisé / Braised tilapia grand

37,26 \$

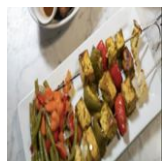
Poisson braisé accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Braised fish with our african spices and flavors accompanied by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)

# Menu Restaurant Le Platana



## Poisson Soso

28,50 \$



## Brochettes de tofu / Tofu skewers

21,00 \$

Brochettes de tofu avec des légumes et nos épices et saveurs africaines accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Tofu skewers with vegetables and our african spices and flavors accompagné by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)

## 1/4 poulet / 1/4 chicken

14,50 \$

¼ poulet braisé avec nos épices et saveurs africaines accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Braised ¼ chicken with our african spices and flavors accompagné by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)

## 1/2 poulet / 1/2 chicken

29,70 \$

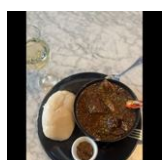
½ poulet braisé avec nos épices et saveurs africaines accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Braised ½ chicken with our african spices and flavors accompagné by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)

## Poulet entier / Whole chicken

39,42 \$

Poulet entier braisé avec nos épices et saveurs africaines accompagné d'attiéké ou d'alloco (possibilité de faire moitié attiéké-moitié alloco). Whole chicken braised with our african spices and flavors accompagné by attiéké or alloco (possibility of making half attiéké half alloco)

## Plats Traditionnels



## Sauce gombos avec du placali / Okra sauce with placali

37,89 \$

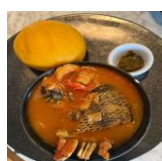
Sauce gluante à base de gombo (Okra) frais avec de la viande de bouf et queue de bouf accompagnée avec de placali (pâte de manioc fermentée en forme de boule). Goey sauce made from fresh gombo (okra) with beef and oxtail accompanied with placali (fermented cassava paste in the shape of a ball).



## Sauce arachide / Peanut sauce

34,61 \$

Sauce (ragoût) de beurre d'arachide avec de la viande de bouf et queue de bouf accompagnée avec du riz blanc ou de foutou banane (mélange de banane plantain et de manioc, bouillis et pilés, en forme de boule). Sauce (stew) of peanut butter with beef and oxtail accompagné with white rice or banana foutou (mixture of plantain and cassava, boiled and pounded, in the shape of a ball).

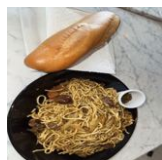


## Sauce pêcheur / Fisherman sauce

41,24 \$

Sauce (ragoût) de poisson avec des fruits de mer et légumes (crabes, crevettes, aubergines africaines, gombos (okra)) accompagné avec du foutou banane (banane plantain bouillis et pilés, en forme de boule pâteuse voire molle) ou de l'attiéké (semoule de manioc). Sauce (stew) of fish with seafood and vegetables (crabs, shrimps, african aubergines, gombo (okra)) accompagné by banana foutou (boiled and mashed plantain banana, in the form of a pastry or even soft ball) or attiéké (semolinacassava).

## Menu Restaurant Le Platana



### Spaghettis rognon veau

16,00 \$

---

### Sauce graine avec du foutou / Seed sauce with banana foutou

40,97 \$

Sauce (ragoût) rouge, préparée à partir de la pulpe du fruit (graine) du palmier à l'huile avec de la viande de bœuf et queue de bœuf accompagnée de foutou banane (mélange de banane plantain et de manioc, bouillis et pilés, en forme de boule). Red sauce (stew) prepared from the pulp of the fruit (seed) of the oil palm with beef meat and oxtail accompanied by banana foutou (mixture of plantain and cassava, boiled and pounded, in the shape of a ball).

---

### Sauce graine avec du riz / Seed sauce with rice

38,46 \$

Sauce (ragoût) rouge, préparée à partir de la pulpe du fruit (graine) du palmier à l'huile avec de la viande de bœuf et queue de bœuf accompagnée de riz. Red sauce (stew) prepared from the pulp of the fruit (seed) of the oil palm with beef meat and oxtail accompanied by white rice.

---

### Sauce gombos avec du riz / Okra sauce with rice

34,21 \$

Sauce gluante à base de gombo (Okra) frais avec de la viande de bœuf et queue de bœuf accompagnée avec du riz blanc. Goey sauce made from fresh gombo (okra) with beef and oxtail accompanied with white rice.

---

### Soupe de pâte de bœuf

38,24 \$

---

### Yassa de poulet / Yassa of chicken

21,00 \$

Poulet avec des oignons caramélisés à la moutarde accompagnée de riz blanc. Chicken with mustard caramelized onions served with white rice.

---

## Plats Traditionnels VG

### Yassa V.G / V.G Yassa

21,00 \$

Tofu avec des oignons caramélisés à la moutarde accompagnée de riz blanc. Tofu with mustard caramelized onions served with white rice.

---

### Gombo grillé avec du riz VG

24,00 \$

---

# Menu Restaurant Le Platana

---

## Extras

### Extra Foutou/

9,00 \$

Nous ne vendons pas les extras seuls, un plat doit d'abord être commander avant d'ajouter un extra.

---

### Extra Alloco

9,00 \$

Nous ne vendons pas les extras seuls, un plat doit d'abord être commander avant d'ajouter un extra.

---

### Extra Attiéké

10,50 \$

Nous ne vendons pas les extras seuls, un plat doit d'abord être commander avant d'ajouter un extra.

---

### Extra Riz

9,00 \$

Nous ne vendons pas les extras seuls, un plat doit d'abord être commander avant d'ajouter un extra.

---

### Piment fort

7,00 \$

---

## Boissons / Drinks

### Bissap grand

15,00 \$

---

### Soda

4,50 \$

---

### Tamarin

18,00 \$

---

## Menu Restaurant Le Platana

---

**Baobab** 18,00 \$

---

**Eau gazeuse** 3,75 \$

---

**Fruit de la passion** 18,00 \$

---

**Redbull** 5,00 \$

---

**Vimto** 5,17 \$

---

**Ivoirio Ananas** 5,17 \$

---

**Ivoirio Cocktails de fruits** 5,17 \$

---

**Eau** 3,75 \$

---

**Gingembre grand** 15,00 \$

---