



Menu

Restaurant Farafina

716 Boul Décarie, Saint-Laurent QC H4L 3L5, Canada | (514) 419-2193

Most Ordered



Attieke poulet bbq / Attieke bbq chicken

CA\$25.99

Un délicieux plat composé d'attiéké moelleux (semoule de manioc) accompagné de poulet grillé au barbecue, assaisonné d'épices africaines pour un goût savoureux et exotique.



Attieke poisson / Attieke Fish

CA\$25.99

Un plat emblématique composé d'attiéké moelleux (semoule de manioc) accompagné de poisson grillé et assaisonné, servi avec des oignons et des tomates fraîches pour une expérience africaine authentique.



Riz gras / Greasy Rice

CA\$25.99

Un riz savoureux cuit dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons et d'aromates, offrant un goût riche et authentique de l'Afrique de l'Ouest.



Beignets de farine (10 morceaux) / Flour Fritters (10 Pieces)

CA\$7.99

Des beignets moelleux et dorés, préparés à base de farine, de sucre et d'épices, parfaits pour une collation sucrée et réconfortante.



Tiakry(dèguê)

CA\$6.99

Un dessert rafraîchissant à base de millet, de lait caillé, de sucre et de miel, pour une touche sucrée et traditionnelle de la cuisine africaine.



Riz gras au poisson rouge/Greasy red rice with fish

CA\$26.99

Un plat traditionnel de riz mijoté dans une sauce tomate parfumée aux épices africaines, agrémenté de légumes et d'ingrédients savoureux pour un goût riche et réconfortant.



Jus de bissap / Hibiscus

CA\$7.99

Une boisson rafraîchissante et sucrée à base de fleurs d'hibiscus, au goût acidulé et naturellement riche en antioxydants.

Menu Restaurant Farafina



3 Brochette de viande et aloko / 3 Meat and Aloko Skewer

CA\$26.99

Ce plat est accompagné d'une portion d'alloco



Sandwich a la viande/Meat sandwich

CA\$14.00

Un sandwich généreusement garni de viande tendre et savoureuse, accompagné de légumes frais et d'une sauce maison, pour un repas rapide et délicieux.

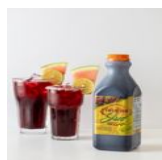


Viande Agneau avec aloco / Lamb with plantain

CA\$31.99

Des morceaux d'agneau tendre et savoureux accompagnés d'alloco (bananes plantains frites), pour un mélange parfait de douceur et d'épices africaines.

Entrées et boissons / Appetizers and Beverages



Jus de bissap / Hibiscus

CA\$7.99

Une boisson rafraîchissante et sucrée à base de fleurs d'hibiscus, au goût acidulé et naturellement riche en antioxydants.



Tiakry(dèguè)

CA\$6.99

Un dessert rafraîchissant à base de millet, de lait caillé, de sucre et de miel, pour une touche sucrée et traditionnelle de la cuisine africaine.



Jus de gingembre / Ginger Juice

CA\$7.99

Un jus rafraîchissant préparé à base de gingembre frais, pour une boisson revigorante aux saveurs authentiques

Samoussa au boeuf / Beef samoussa

CA\$3.00

Nem (rouleau de printemps) / Nem (Spring Roll)

CA\$3.00

Unité. / Individual.

Menu Restaurant Farafina



Canette Coke / Coke in Can

A refreshing can of Coca-Cola.

CA\$2.50



Salade verte / Green Salad

Une salade fraîche et croquante, composée de légumes verts variés et assaisonnée d'une vinaigrette maison légère, pour une touche de fraîcheur en accompagnement.

CA\$9.00



Eau / Water

Pure bottled water.

CA\$2.50

bouillie de mil/millet porridge

Délicieuse bouillie de mil, onctueuse et nourrissante, préparée avec du mil finement moulu et légèrement sucrée pour une saveur douce et réconfortante. Un incontournable du petit-déjeuner africain !

CA\$6.99



bouillie de riz/rice porridge

Délicate et réconfortante, notre bouillie de riz est préparée avec du riz soigneusement mijoté jusqu'à obtenir une texture onctueuse, légèrement sucrée et parfumée. Un plat doux et nourrissant, idéal pour bien commencer la journée ou pour une pause gourmande.

CA\$6.99



bouillie de maïs/corn porridge

Bouillie de maïs onctueuse et nourrissante, préparée à base de farine de maïs soigneusement cuite pour une texture lisse et veloutée. Un délice réconfortant, idéal pour un petit-déjeuner énergétique ou une collation légère.

CA\$6.99



Boulettes de poulet / Chicken Balls

Des boulettes de poulet tendres et savoureuses, préparées avec des épices et des herbes fraîches, offrant une délicieuse combinaison de saveurs exotiques.

CA\$13.00



Beignets de farine (10 morceaux) / Flour Fritters (10 Pieces)

Des beignets moelleux et dorés, préparés à base de farine, de sucre et d'épices, parfaits pour une collation sucrée et réconfortante.

CA\$7.99

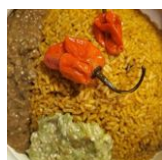
Plats principaux / Main Dishes



Attieke poulet bbq / Attieke bbq chicken

CA\$25.99

Un délicieux plat composé d'attiéké moelleux (semoule de manioc) accompagné de poulet grillé au barbecue, assaisonné d'épices africaines pour un goût savoureux et exotique.



Lafidi (Fouti) huile rouge

CA\$22.99

Riz traditionnel de la Guinée assaisonné de soumbara et de l'huile rouge / Traditional rice from Guinea seasoned with soumbara and red oil



Attieke poisson / Attieke Fish

CA\$25.99

Un plat emblématique composé d'attiéké moelleux (semoule de manioc) accompagné de poisson grillé et assaisonné, servi avec des oignons et des tomates fraîches pour une expérience africaine authentique.

Placali avec sauce gombo frais / Placali with okra

CA\$35.00



Riz gras au poisson rouge/Greasy red rice with fish

CA\$26.99

Un plat traditionnel de riz mijoté dans une sauce tomate parfumée aux épices africaines, agrémenté de légumes et d'ingrédients savoureux pour un goût riche et réconfortant.

Poisson braisé (Tilapia)

CA\$30.00

Bouillon de patte de bœuf / Beef leg broth

CA\$29.99

Un bouillon réconfortant à base de pâté de bœuf, mijoté avec soin et relevé d'épices africaines pour une saveur riche et authentique.



Trio Riz Agneau Alloco/Lamb Rice and Alloco trio

CA\$34.99

Savoureuse viande d'agneau grillée, marinée aux épices, servie avec des plantains dorés, du riz parfumé et une sauce relevée maison. Un plat généreux et plein de caractère.

Menu Restaurant Farafina

Foutou banane sauce graine

CA\$35.00



Sandwich a la viande/Meat sandwich

CA\$14.00

Un sandwich généreusement garni de viande tendre et savoureuse, accompagné de légumes frais et d'une sauce maison, pour un repas rapide et délicieux.

Lafidi (Fouti) avec fonio à l'huile rouge

CA\$28.99

Lafidi fais avec fonio



3 Brochette de viande / 3 Meat Skewer

CA\$16.00

Juicy skewers with tender meat, vibrant bell peppers, onions, and cherry tomatoes.



3 Brochette de viande et aloko / 3 Meat and Aloko Skewer

CA\$26.99

Ce plat est accompagné d'une portion d'aloco



Poulet grillé avec aloko / Grilled Chicken with Aloko

CA\$25.99

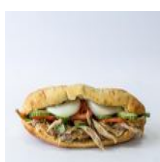
Du poulet grillé à la perfection, accompagné d'aloko - de savoureuses bananes plantains frites - pour une expérience authentique et pleine de saveurs africaines.



Petit pois poulet / Peas Chicken

CA\$25.99

Un plat délicieux de petits pois tendres mijotés avec des morceaux de poulet savoureux, dans une sauce épicée et parfumée aux arômes africains.



Sandwich au poulet/chicken sandwich

CA\$14.00

Un délicieux sandwich garni de poulet grillé tendre, accompagné de légumes frais et d'une sauce maison savoureuse, le tout dans un pain moelleux pour un repas rapide et satisfaisant.



riz blanc

CA\$8.99

Un riz blanc léger et parfaitement cuit, idéal pour accompagner nos sauces mettant en valeur chaque saveur.

Menu Restaurant Farafina

Aloco

Plantain mur frit / Fried plantain

CA\$7.00

Agneau (Dibi)

Agneau grillé sans accompagnement

CA\$27.00



Viande Agneau avec alloco / Lamb with plantain

Des morceaux d'agneau tendre et savoureux accompagnés d'alloco (bananes plantains frites), pour un mélange parfait de douceur et d'épices africaines.

CA\$31.99

Haricots poulet / Beans and chicken

Un plat délicieux de haricots mijotés avec des morceaux de poulet tendre, délicatement assaisonné d'épices traditionnelles pour une saveur authentique

CA\$25.99

Riz blanc avec Sauce arachide/White Rice with Peanut Sauce

Un plat savoureux composé de riz blanc moelleux accompagné de notre onctueuse sauce arachide, préparée avec des épices africaines pour une expérience riche et réconfortante.

CA\$20.99

Brochette de poulet(3 mcx) et aloko/Chicken and aloko skewer (3 pcs)

Des morceaux de poulet marinés aux épices africaines, grillés à la perfection pour un goût tendre et savoureux, parfaits pour une expérience authentique.

CA\$24.99

Tho Avec Sauce Gombo

Savoury dish featuring Gombo sauce.

CA\$29.00

Attieke avec sauce

Attieke simple avec la sauce (crudité) seulement. Se vend comme un accompagnement extra

CA\$13.00

Pepper soup

Soupe pimenté de boulette de poulet avec crabe

CA\$29.99

Menu Restaurant Farafina

Brochette de poulet(3 mcx)/Chicken skewer (3 pcs)

CA\$16.00



Riz gras / Greasy Rice

CA\$25.99

Un riz savoureux cuit dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons et d'aromates, offrant un goût riche et authentique de l'Afrique de l'Ouest.



Riz blanc avec poulet yassa / White Rice with yassa chicken

CA\$24.99

Du riz blanc moelleux accompagné de poulet yassa mariné dans une sauce savoureuse à base d'oignons caramélisés et d'épices, pour une expérience riche et authentique de la cuisine africaine.

accompagnement/add on



Sandwich a la viande/Meat sandwich

CA\$8.99

Un sandwich généreusement garni de viande tendre et savoureuse, accompagné de légumes frais et d'une sauce maison, pour un repas rapide et délicieux.



Sandwich au poulet/chicken sandwich

CA\$8.99

Un délicieux sandwich garni de poulet grillé tendre, accompagné de légumes frais et d'une sauce maison savoureuse, le tout dans un pain moelleux pour un repas rapide et satisfaisant.



riz blanc

CA\$4.99

Un riz blanc léger et parfaitement cuit, idéal pour accompagner nos sauces mettant en valeur chaque saveur.

Alloko comme accompagnement /Alloko as accompaniment

CA\$5.99

De savoureuses tranches de bananes plantains frites, accompagnées d'une brochette grillée assaisonnée aux épices africaines, pour une expérience gourmande et authentique.

Salade comme accompagnement /salad as side dish

CA\$5.99

Une salade fraîche et colorée composée de légumes croquants et d'assaisonnements légers, parfaite pour accompagner nos brochettes savoureuses.

Menu Restaurant Farafina

Sauces



Sauce arachide viande / Meat Peanut Sauce

CA\$57.99+

Une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide, de tomates fraîches, d'oignons, d'ail et d'épices africaines, pour un goût riche et savoureux.



Sauce gombo / Okra Sauce

CA\$57.99+

Une sauce onctueuse à base de gombo frais, de tomates, d'épices et d'ingrédients traditionnels, offrant une texture unique et un goût riche de la cuisine africaine.



Sauce tomboh (aubergine) / Tomboh Sauce (Eggplant)

CA\$57.99+

Une sauce savoureuse à base d'aubergines mijotées, d'épices et de légumes variés, offrant une explosion de saveurs douces et épicées, typique de la cuisine africaine.



Sauce yassa / Yassa Sauce

CA\$20.99

Une sauce parfumée aux saveurs d'oignons caramélisés et d'épices, offrant un équilibre parfait entre acidité et douceur, typique de la cuisine africaine.

Sauce magani / Magani Sauce

CA\$57.99+

Une sauce parfumée et épicée, préparée avec des ingrédients traditionnels et des épices africaines, pour une explosion de saveurs authentiques.



Sauce feuille de manioc / manioc Leaf Sauce

CA\$57.99+

Une sauce riche et savoureuse préparée à base de feuilles de manioc fraîches, d'épices et d'ingrédients traditionnels, offrant une expérience authentique et délicieusement nourrissante.



Sauce piment Fort/Hot pepper sauce

CA\$10.00

Une sauce épicée et intense, préparée avec des piments frais et un mélange d'épices africaines, pour relever vos plats avec une touche de chaleur authentique.



Sauce poisson fumé konkoi / konkoi Smoked Fish Sauce

CA\$57.99+

Une sauce savoureuse à base de poissons fumés, de tomates, d'épices et d'ingrédients traditionnels, offrant un goût authentique et riche de la cuisine africaine.

Menu Restaurant Farafina



Sauce tomate poulet / Chicken Tomato Sauce

CA\$57.99+

Une sauce mijotée à base de tomates fraîches et d'épices africaines, accompagnée de morceaux de poulet tendre pour une saveur authentique.



Sauce tomate viande / Meat Tomato Sauce

CA\$57.99+

Préparée avec une base de tomates fraîches, cette sauce est mijotée avec de tendres morceaux de viande, des oignons, de l'ail, du poivron et un mélange d'épices africaines authentiques. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour créer une sauce savoureuse et parfumée, parfaite pour accompagner vos plats préférés.
