



Menu

Mouth Power Restaurant

3736 Grande Allée, Saint-Hubert, QC J4T 2V2, Canada | (438) 409-1865

Most Ordered



Eru et couscous de tapioca (25\$ sur place)

CA\$30.00

Feuilles d'okok ou fumbwa (Gnetum africanum), épinards (en remplacement du water leaf), viande de bouf.



Beignets-Haricot (14.98\$ sur place)

CA\$20.00

Beignets faits à base de farine de blé. Petits haricots rouges frits.



Banane plantain frit (6\$ sur place, à sélectionner uniquement avec grillades) ~~CA\$8.00~~

Golden, crispy plantain slices, fried to a perfect texture with a hint of natural sweetness.



Bâton de manioc (6\$ sur place, à sélectionner uniquement avec grillades) ~~CA\$8.00~~

Cassava sticks wrapped in banana leaves, offering a traditional savory taste and chewy texture.



Beignets-Haricot-Bouillie (21.97\$ sur place)

CA\$27.00

Beignets faits à base de farine de blé. Petits haricots rouges frits. Bouillie de maïs faite de pâte de maïs fermenté.



Beignets-Bouillie (14.98\$ sur place)

CA\$20.00

Beignets faits à base de farine de blé. Bouillie de maïs faite de pâte de maïs fermenté.



Tilapia braisé moyen (23\$ sur place)

CA\$28.00

Tender braised tilapia, marinated and grilled to perfection, featuring a crispy outer layer and delicate, flaky interior with subtle seasoning.

Menu Mouth Power Restaurant



Maquereau braisé gros (26\$ sur place)

CA\$31.00

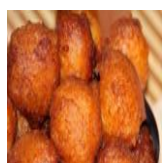
Braised mackerel, typically includes a rich blend of herbs and vegetables to complement the fish's natural flavors.



Maquereau braisé moyen (24\$ sur place)

CA\$29.00

Poisson maquereau grillé avec des épices.

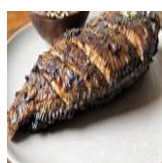


Beignets maïs (10.99\$ sur place)

CA\$14.00

Beignets faits à base de farine de blé, farine de maïs et purée de banane.

Repas traditionnels camerounais



Tilapia braisé moyen (23\$ sur place)

CA\$28.00

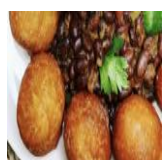
Tender braised tilapia, marinated and grilled to perfection, featuring a crispy outer layer and delicate, flaky interior with subtle seasoning.



Okok sucré et manioc vapeur (22\$ sur place)

CA\$27.00

Feuilles d'okok ou fumbwa avec du jus de noix de palme et de la pâte d'arachide.



Beignets-Haricot (14.98\$ sur place)

CA\$20.00

Beignets faits à base de farine de blé. Petits haricots rouges frits.



Beignets-Bouillie (14.98\$ sur place)

CA\$20.00

Beignets faits à base de farine de blé. Bouillie de maïs faite de pâte de maïs fermenté.



Maquereau braisé gros (26\$ sur place)

CA\$31.00

Braised mackerel, typically includes a rich blend of herbs and vegetables to complement the fish's natural flavors.

Menu Mouth Power Restaurant



Maquereau braisé moyen (24\$ sur place)

CA\$29.00

Poisson maquereau grillé avec des épices.



Okok sucré et bâton de manioc (22\$ sur place)

CA\$27.00

Feuilles d'okok ou fumbwa avec du jus de noix de palme et de la pâte d'arachide.



Poulet braisé entier (28\$ sur place)

CA\$33.00

Succulent whole roasted chicken, seasoned with herbs and spices, and garnished with fresh parsley.



Ndolè crevettes et frites de plantain (25\$ sur place)

CA\$30.00

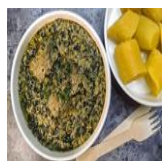
Fried plantains paired with shrimp in a spinach and peanut sauce.



Ndolè et miondo (24\$ sur place)

CA\$29.00

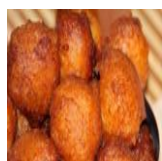
Ndolè, a Cameroonian spinach stew with peanuts and shrimp, served with miondo, fermented cassava sticks.



Ndolè et plantain vapeur (24\$ sur place)

CA\$29.00

Tender beef and shrimp cooked in a rich, leafy green ndolé sauce, served with steamed plantains.



Beignets maïs (10.99\$ sur place)

CA\$14.00

Beignets faits à base de farine de blé, farine de maïs et purée de banane.



Poulet braisé demi (15\$ sur place)

CA\$20.00

Poulet braisé (demi) typically includes a half chicken that's marinated and grilled to perfection, often accompanied by a signature sauce.



Malta royal (3\$ sur place)

CA\$6.00

A beverage that typically includes malt and may have hints of hops, resembling a non-alcoholic beer in flavor profile.

Menu Mouth Power Restaurant



Banane plantain frit (6\$ sur place, à sélectionner uniquement avec ~~grilles~~)

Golden, crispy plantain slices, fried to a perfect texture with a hint of natural sweetness.



Bouillie de maïs (6\$ sur place)

Bouillie de maïs faite de pâte de maïs fermenté.

CA\$8.00

Beignets maïs-haricot-bouillie (23.97\$ sur place)

Beignets incorporating wheat flour, maize flour, mashed bananas, and small red beans, accompanied by a fermented maize paste porridge.

CA\$29.00

Beignets maïs-haricot (16.98\$ sur place)

Beignets incorporating wheat flour, corn flour, and mashed red beans, fried to a golden crisp.

CA\$22.00



Ndolè et frites de plantain (24\$ sur place)

Ndolè et frites de plantain typically consists of a stew made with bitter leaves, often accompanied by peanuts and fish or meat, served alongside fried plantain slices.

CA\$29.00



Ndolè crevettes et plantain vapeur (25\$ sur place)

Légumes du cameroun avec une sauce aux arachides, de la pâte d'ail, de gingembre et de la viande de boeuf.

CA\$30.00



Ndolè crevettes et miondo (25\$ sur place)

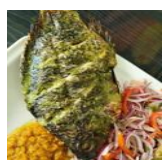
Shrimp cooked in a bitter leaf sauce, typically includes peanuts and spices, served with cassava sticks.

CA\$30.00

Maquereau braisé très gros (28\$ sur place)

Braised large mackerel, typically includes herbs and spices.

CA\$33.00



Tilapia braisé gros (25\$ sur place)

Tilapia braisé gros often involves a large tilapia, slowly braised to enhance its natural flavors, typically accompanied by a blend of aromatic herbs and spices.

CA\$30.00

Menu Mouth Power Restaurant



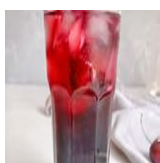
Bâton de manioc (6\$ sur place, à sélectionner uniquement avec grillades) CA\$8.00

Cassava sticks wrapped in banana leaves, offering a traditional savory taste and chewy texture.



Jus de gingembre (5\$ sur place) CA\$8.00

Ginger-infused beverage with fresh ginger root and lemon slices.



Jus d'hibiscus/Bissap/Foléré (5\$ sur place) CA\$8.00

A refreshing beverage made from hibiscus flowers, offering a vibrant red hue and a tart, slightly sweet flavor.

Jus de baobab (6\$ sur place)

CA\$8.00

Baobab juice typically includes baobab fruit pulp, water, and sugar.

Jus pamplemousse UCB

CA\$8.99

Bouteille de 1L



Beignets-Haricot-Bouillie (21.97\$ sur place) CA\$27.00

Beignets faits à base de farine de blé. Petits haricots rouges frits. Bouillie de maïs faite de pâte de maïs fermenté.



Eru et couscous de tapioca (25\$ sur place) CA\$30.00

Feuilles d'okok ou fumbwa (*Gnetum africanum*), épinards (en remplacement du water leaf), viande de bouf.