Menu

D'THRUTH Resto Lounge

230 Rue Notre-Dame O, Montreal, NAMER H2Y 1T3 | (438) 401-0113

Articles en vedette



Red Stew — 39,00 $

sauce africaine traditionelle aux poivrons, a la tomate et au gingembre accompagne de riz blanc plus un choix de proteine / traditional african stew with bell peppers, tomato, ginger served with white rice and a choice of protein



Ayamase Sauce and White Rice (Ayamase and Riz Blanc) — 40,00 $

Spicy green pepper sauce slow-cooked with assorted meats and served over steamed white rice. Sauce aux piments verts riche et épicée, mijotée avec un assortiment de viandes and servie sur du riz blanc vapeur.



Jollof Rice (Riz Jollof) — 22,00 $

Smoky jollof rice cooked in a seasoned tomato-pepper base and served with cucumber and plantain. Pick your add-on of protein. Riz jollof fumé, mijoté dans une sauce tomate et poivrons and servi avec concombre et banane plantain. Possibilité d'ajouter un choix de protéine.



Asun Pasta (Pâtes Asun) — 39,00 $

Spicy grilled goat meat tossed in rich pepper sauce with pasta. Viande de chèvre grillée épicée and sautée dans une sauce pimentée avec des Pâtes.



D'THRUTH Lagos Combo Jollof + Fried Rice — 25,00 $

Fried rice mix with jollof plantain, salad and choice of protein / Melange de riz frit et de riz jollof accompagne de salade de choux, banane plantain et choix de proteine



D'thruth Special Coconut Rice (Riz À La Noix De Coco) — 25,00 $

Fragrant jasmine rice cooked in rich coconut milk with onions, peas and carrots. (Riz parfumé cuit dans un lait de coco onctueux avec oignons, petits pois et carottes.)



Small Chops Mix (Assortiment Small Chops) — 30,00 $

Assortment of samosas, spring rolls and puff puff. (Samosas and rouleaux impériaux et puff puff).

Menu D'THRUTH Resto Lounge



Vegetable Soup

45,00 $

Authentique soupe de légumes nigériane préparée avec des légumes-feuilles frais, des viandes tendres et des saveurs traditionnelles riches. / Authentic Nigerian vegetable soup with fresh greens, tender meats, and bold traditional flavors.



Egusi Soup With Poundo (Egusi Avec Poundo)

40,00 $

Melon seed soup with leafy greens and assorted meats and served with poundo. Soupe traditionnelle aux graines de melon avec légumes et viandes assorties and servie avec du poundo.



Fried Rice (Riz Frit)

22,00 $

Tossed with seasoned vegetables and paired with tender peppered chicken or Turkey. Sauté avec des légumes assaisonnés and accompagné de poulet ou de dinde tendre et épicé.



Pepper Soup with Assorted Meat

35,00 $

Spicy and aromatic soup made with tender meat, local spices and aromatic herbs. (Soupe épicée et parfumée préparée avec de la viande tendre, des épices locales et des herbes aromatiques.)



Spring Rolls (Rouleaux Impériaux)

18,00 $

Light, crunchy rolls filled with chicken and vegetables. (Rouleaux croustillants au poulet et légumes).

Main Courses (Plats Principaux)



Jollof Rice (Riz Jollof)

22,00 $

Smoky jollof rice cooked in a seasoned tomato-pepper base and served with cucumber and plantain. Pick your add-on of protein. Riz jollof fumé, mijoté dans une sauce tomate et poivrons and servi avec concombre et banane plantain. Possibilité d'ajouter un choix de protéine.



D'THRUTH Lagos Combo Jollof + Fried Rice

25,00 $

Fried rice mix with jollof plantain, salad and choice of protein / Melange de riz frit et de riz jollof accompagne de salade de choux, banane plantain et choix de proteine



Fried Rice (Riz Frit)

22,00 $

Tossed with seasoned vegetables and paired with tender peppered chicken or Turkey. Sauté avec des légumes assaisonnés and accompagné de poulet ou de dinde tendre et épicé.

Menu D'THRUTH Resto Lounge



Asun Pasta (Pâtes Asun)

39,00 $

Spicy grilled goat meat tossed in rich pepper sauce with pasta. Viande de chèvre grillée épicée and sautée dans une sauce pimentée avec des Pâtes.



Egusi Soup With Poundo (Egusi Avec Poundo)

40,00 $

Melon seed soup with leafy greens and assorted meats and served with poundo. Soupe traditionnelle aux graines de melon avec légumes et viandes assorties and servie avec du poundo.



Ayamase Sauce and White Rice (Ayamase and Riz Blanc)

40,00 $

Spicy green pepper sauce slow-cooked with assorted meats and served over steamed white rice. Sauce aux piments verts riche et épicée, mijotée avec un assortiment de viandes and servie sur du riz blanc vapeur.



Red Stew

39,00 $

sauce africaine traditionelle aux poivrons, a la tomate et au gingembre accompagne de riz blanc plus un choix de proteine / traditional african stew with bell peppers, tomato, ginger served with white rice and a choice of protein



Ogbono Soup

42,00 $

Soupe nigerianne traditionelle, faite avec des graines d'ogbono, cuite a petit feu avec de l'huile de palme, des epices et accompagne d'une proteine de votre choix / Traditional nigerian soup made with ground african ogbono seeds, slow cooked with palm oil and spices ; comes served with swallow of your choice



Vegetable Soup

45,00 $

Authentique soupe de légumes nigériane préparée avec des légumes-feuilles frais, des viandes tendres et des saveurs traditionnelles riches. / Authentic Nigerian vegetable soup with fresh greens, tender meats, and bold traditional flavors.



Tilapia Fish and Fries

38,00 $

Tilapia entier, parfaitement assaisonné et grillé à la perfection. Servi avec des frites et votre choix de salade ou de bananes plantains frites. Crispy whole tilapia, perfectly seasoned and grilled to golden perfection. served with fries and choice of salad or sweet plantain

Plats Signature

Grilled Lamb Chops (Côtelettes D'agneau Grillées)

49,00 $

Served with house salad and a choice of jollof rice or truffle fries. Servies avec salade maison et choix de riz jollof ou de frites à la truffe.

Menu D'THRUTH Resto Lounge

Grilled Salmon (Saumon Grillé) — 44,00 $

Served with truffle fries and house salad. Servi avec frites à la truffe et salade maison.

Sharable Bites (Entrées À Partager)



Samosas — 18,00 $

Crispy pastry filled with seasoned meat and vegetables. (Pâtisserie croustillante farcie de viande et légumes épicés).



Spring Rolls (Rouleaux Impériaux) — 18,00 $

Light, crunchy rolls filled with chicken and vegetables. (Rouleaux croustillants au poulet et légumes).



Small Chops Mix (Assortiment Small Chops) — 30,00 $

Assortment of samosas, spring rolls and puff puff. (Samosas and rouleaux impériaux et puff puff).



Grilled Fish and Fries — 45,00 $

Grilled fish, served with rice or fries.



Chicken Wings and Fries — 25,00 $

Crispy chicken wings served with fries or plantain.

Rice (Riz)



D'thruth Special Coconut Rice (Riz À La Noix De Coco) — 25,00 $

Fragrant jasmine rice cooked in rich coconut milk with onions, peas and carrots. (Riz parfumé cuit dans un lait de coco onctueux avec oignons, petits pois et carottes.)



Pepper Soup with Assorted Meat — 35,00 $

Spicy and aromatic soup made with tender meat, local spices and aromatic herbs. (Soupe épicée et parfumée préparée avec de la viande tendre, des épices locales et des herbes aromatiques.)

Menu D'THRUTH Resto Lounge

Asun Jollof Rice (Riz Jollof Au Bouf Séché (Asun)) — 40,00 $

Smoky jollof rice cooked in a rich tomato and pepper sauce with spicy grilled goat meat (asun). (Riz jollof fumé cuit dans une sauce tomate et poivron riche avec du bouf séché épicé (Asun)).

Suya — 35,00 $

Grilled skewered beef coated in aromatic suya spices. Served hot. (Brochettes de bouf grillées et enrobées d'épices suya aromatiques. Servi chaud.)

Extras

Sweet Plantain — 12,00 $

Naija Jollof Rice — 12,00 $

Fried Rice — 12,00 $

Goat Meat — 16,00 $

Tender seasoned goat meat.

Extra Rice — 10,00 $

Steamed White Rice — 10,00 $

Menu D'THRUTH Resto Lounge

Extra Poundo — 10,00 $

Smooth Yam Swallow — 10,00 $

Moi Moi — 15,00 $

Steamed bean pudding.

Grills

Chicken Wings (8mcx) and Fries — 25,00 $

Crispy chicken wings served with golden fries.

Grilled Fish and Fries or Plantain — 45,00 $

Grilled fish served with fries or sweet plantain with salad.

Soups and Sauces

Goat Meat Sauce — 40,00 $

Flavorful goat meat stew with aromatic spices.

Vegetable Sauce — 40,00 $

Leafy vegetable sauce cooked with assorted meats and spices.

Traditional Soups

Egusi Soup — 40,00 $

Melon seed soup with assorted meats and vegetables.

Menu D'THRUTH Resto Lounge

Ogbono Soup — 40,00 $

Ogbono soup with assorted meat.

Okro Soup — 45,00 $

Okro soup with assorted seafood.

Vegetable Soup — 45,00 $

Vegetable soup served with assorted meat.

Drinks

Bottle of Water — 4,00 $