

Plateaux à la carte

Plateau de fruits

Sélection de fruits frais de saison

Petit: 25.00\$

Grand: 45.00\$

Plateau de crudités

Crudités fraîchement coupées accompagnées de vinaigrette du chef

Petit: 25.00\$

Grand: 45.00\$

Plateau de fromages et de viandes froides

Assortiment de fromages, salami, de jambons et d'olives

Petit: 40.00\$

Grand: 65.00\$

Taxes, location d'équipements et service en sus

Petit

Grand

Riz

Riz aux haricots rouges	25.00 \$	70 .00\$
Riz aux légumes	22.00 \$	65 .00\$
Riz blanc	17.00\$	40.00 \$
Riz djon djon	40.00 \$	110.00 \$
(Aux champignons séchés)		

Viandes

Poulet créole	42.00 \$	90 .00\$
Griot (porc)	40.00 \$	85.00\$
Cabri (chèvre)	55.00 \$	140.00\$
Fricassé de lambi	120.00 \$	250.00\$
Magret de Canard	Selon le prix du marché	Prix du marché
Poitrine de poulet		
Filet de porc		
Crevette caraïbéenne		
Saumon épicé	80.00 \$	165.00 \$
Roti de surlonge de bœuf		
Aubergines gratinées		
Agneau		

Poissons et fruits de mer

Fricassé de fruits de mer	55.00	145.00\$
Filets de tilapia "	40.00\$	85.00\$
Filet de morue	80.00\$	170.00 \$
Vivaneau (red snapper)	Selon le prix du marché	

Pâtes

Lasagne à la viande	40.00\$	85.00\$
Bananes plantains	15.00\$	45.00\$
Pâtes gratinés	40.00\$	75.00\$
Acras	25.00\$	45.00\$
Marinades	17.00\$	35.00\$

Les salades

- **La douce qui vienne** : Cèleri, pomme, ananas et vinaigrette du chef. (Produits laitiers)
- **Cap Cayenne** : Carottes, Grenoble, raisins, canneberge et mayonnaise.
- **Délice royale** : Orzo, poivrons, oignons rouge, pois vert, cèleri et vinaigrette du chef.
- **Fumée des nuages** : Pomme de terre, bacon, oignons rouge, fèves, mais et mayo
- Mesclun; Mandarines, noix de Grenoble, betterave, oignons rouge et vinaigrette du chef
- **La purificatrice** : Betterave, pomme de terre, oignons rouge, œufs et mayonnaise.
- **La ferroviaire** : Épinards, avocat, olive vert, tomate cerise, cœur de palmier vinaigrette l'huile d'olive aux herbes fraîches.
- **La convoitée** : Crabe épicé, oignons rouge, poivrons, tomate cerise, basilic frais, vinaigrette de citron d'huile d'olive fines herbes, sel, poivre.
- **La délicieuse**: Salade de quinoa style antillais (mangue, ananas, haricots noirs, avocat, mais en grain)
- **La rêveuse** : Salade exotique

*A partir de \$ 20 pour petit plateau et \$ 25
pour le grand plateau*

Nos sandwiches

- **La majesté** : Une délicieuse antillaise enveloppée de porc, de bacon, des légumes des îles caraïbes, du fromage suisse sur pain oignons.
- **Le sublime** : Poulet épicé, épinard, tartinage de datte, fromage havati sur pain twist.
- **Le jardin** : Légumes marines, sauce créole, fromage mozzarella sur pain multigrains.
- **L'inoubliable** : Sandwich au rôti de bœuf, fromage à la crème épicée, légumes grilles, oignons caramélisés sur panini.
- **L'incontestable** : classique au jambon, légumes, fromage cheddar et la mayonnaise épicée sur pain bretzel
- **L'océan pacifique** : Tortillas enrobée, d'épinard, thon Citronné épicé, et des carottes
- **Le rêveur** : Dinde effiloché, salade, poivrons grilles, fromage mozzarella et tartinage à l'avocat sur pain romarin.
- **La charmeuse** : Poulet, caraïbéen cresson, poivrons grilles, champignons marines, mayo échalote sur pain ciabatta.

Le prix varie selon la qualité de sandwich.