



FLEURS KARAIBES

Hôtel
Restaurant

PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

SERVIS AVEC UN CHOIX DE RIZ BLANC OU DE RIZ
COLLÉ / SERVED WITH A CHOICE OF RICE OR RICE &
BEANS

GRIOT DE PORC (FRIED PORK) 22\$

CABRIT (GOAT) 27\$

DINDE (TURKEY) 23\$

POULET (CHICKEN) 20\$

LALO (JUTE LEAVES STEW) 23\$

LÉGUMES HAITIEN (HAITIEN
VEGETABLES) 22\$

FRUIT DE MER / SEAFOOD

CREVETTE SAUTÉES (SAUTÉED
SHRIMPS) 35\$

SAUMON GRILLÉ TROPICAL
(TROPICAL GRILLED SALMON) 30\$

POISSON GROS SEL (WHOLE
SALT FISH) 45\$
60\$

ENTRÉES

MARINADES (4 PCS) 8\$

ACCRA (4 PCS) 12\$

AILES DE POULET (6 PCS) 12\$

SOUPE JOUMOU 14\$

FRITAY

CABRIT (GOAT) 25\$

DINDE (TURKEY) 21\$

POULET (CHICKEN) 19\$

GRIOT (PORK) 20\$

LE PLATEAU DÉCOUVERTE /
THE DISCOVERY PLATTER 80\$
(POUR 2 / FOR 2)

BUFFET DIMANCHE/SUNDAY BUFFET : 12H-18H

800 BOULEVARD CHOMEDEY, LAVAL (QC) H7V 3X1 - SUITE 165

(450) 505 1280 - LAVAL / (418) 970 0550 - KAMOURASKA

WWW.FLEURSKARAIBES.COM



FLEURS KARAIBES

Hôtel
Restaurant

Souper Karaibes 65\$

Caribbean Dinnner

Jeudi à samedi
Thursday to Saturday

Un verre de vin inclus
One glass of wine included

ENTRÉE / STARTER

Soupe Joumou

Soupe traditionnelle haïtienne au giraumon / Traditional
Haitian pumpkin soup

Duo d'Accras & Marinades

Haitian Accra & Marinade Duo

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Griot - Servi avec riz djondjon

Pork - Served with black mushroom rice

Cabrit - Servi avec riz djondjon

Goat - Served with black mushroom rice

Saumon - Servi avec riz blanc

Grilled Salmon - Served with white rice

DESSERT

Pain patate / *Sweet potato pudding*

Gâteau au chocolat / *Chocolate cake*