

Bonjour!

Bienvenue chez Makaya, au cœur de Montréal.

Une nouvelle adresse, un nouveau chapitre,
mais toujours cette même envie de vous faire voyager.

De nos racines haïtiennes à notre nouvelle table du centre-ville,
Makaya vous invite à découvrir une cuisine où l'héritage caribéen
rencontre l'esprit de Montréal, portée par notre créativité,
nos souvenirs et notre amour du partage.

Café d'Haïti, cacao haïtien, saveurs d'ici et d'ailleurs :
chaque création raconte à sa façon une partie de notre histoire.

Bienvenue à notre nouvelle table.

Bienvenue chez Makaya.

La table est servie.

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

1045, Côte du Beaver Hall • Montréal • 514-800-3105

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

MONTRÉAL

CAFÉS

NOTRE CAFÉ, IMPORTÉ D'HAÏTI

Notre café est importé directement d'Haïti, de Dondon, dans le nord du pays. Arabica de type Blue Mountain, torréfaction moyenne.

LES CLASSIQUES

Espresso	5 \$
Court, intense et aromatique.	
Doppio	7 \$
Double espresso pour une expérience plus intense.	
Espresso allongé	6 \$
Espresso allongé à l'eau chaude, plus doux tout en conservant son caractère.	
Latte	7 \$
Espresso et lait chaud velouté.	
Cappuccino	7 \$
Espresso, lait chaud et mousse de lait généreuse.	
Mochaccino	8 \$
La rencontre du café et du chocolat, couronnée d'une mousse de lait onctueuse.	

AUTRES BOISSONS CHAUDES

Caramel chaud	10 \$
Lait chaud velouté et notre caramel maison.	
Matcha Latte	9 \$
Thé vert matcha au caractère végétal, adouci par un lait chaud velouté.	
Butterfly Matcha Latte	9 \$
Naturellement bleu, plus doux et floral que le matcha vert. <i>Fleur de pois papillon</i>	

LES LATTES GOURMANDS

Latte espagnol	8 \$
Un latte doux et gourmand, légèrement sucré avec une pointe de dulce de leche.	
Latte à la vanille	8 \$
Espresso, lait velouté et vanille.	
Latte à la pistache	9 \$
Espresso et lait velouté enrichis de véritable beurre de pistache. <i>Sans sirop.</i>	
Latte à la noisette	9 \$
Espresso et lait velouté préparés avec de la véritable pâte de noisette. <i>Sans sirop.</i>	
Latte Gianduja	10 \$
Un latte gourmand où se marient véritable chocolat et noisette.	
Makaya Mocha	12 \$
Notre version maison du mocha, où café et chocolat rencontrent une touche de caramel maison.	
Latte Cardinal	10 \$
Un café chaleureux, épicé et profondément aromatique. <i>Café • crème • dulce de leche • cannelle • anis étoilé</i>	
Chaï Latte maison	9 \$
Notre chaï maison, préparé avec un mélange d'épices soigneusement infusées. <i>Préparation maison • épices • lait</i>	
Thés Camellia Sinensis	6 \$
Une sélection de thés soigneusement choisis. <i>Demandez les saveurs disponibles.</i>	

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

MONTRÉAL

CHOCOLAT & FRAPPÉS

LE GOÛT D'HAÏTI

CHOCOLAT NOIR

Chocolat chaud au lait des Caraïbes 12 \$

Notre chocolat chaud signature, inspiré des saveurs caribéennes.
Cacao haïtien • lait • cannelle • anis étoilé • muscade • feuille de laurier

Chocolat chaud épicé * 12 \$

Un chocolat intense où le cacao rencontre progressivement la chaleur des épices.
Cacao haïtien • clou de girofle • gingembre • piment

Chocolat chaud Parisien 12 \$

Un chocolat chaud riche, onctueux et généreux.

Chocolat chaud Italien 12 \$

Encore plus dense et onctueux que le Parisien.
Cacao • lait • fécule de maïs

Velours Obscur 12 \$

Une création du chef au cacao noir intense, profonde et généreuse.
Cacao noir intense • Création du chef

Morne Rouge 14 \$

Une nouvelle création Makaya au chocolat aux nuances rougeâtres.
Création Makaya

CHOCOLAT BLANC

Chocolat Tropical 12 \$

Une création exotique et fruitée.
Chocolat blanc • lait de coco • mangue • fruit de la passion

Le Rêve des Caraïbes 12 \$

Doux, parfumé et résolument caribéen.
Chocolat blanc • lait de coco • zeste d'orange • cannelle

FRAPPÉS - 12 \$

Frappé au chocolat 12 \$

Crémeux et généreux, préparé avec le chocolat Makaya.

Frappé au caramel maison 12 \$

Frais et onctueux, préparé avec notre caramel maison.

Frappé à la vanille 12 \$

Doux, crémeux et délicatement parfumé à la vanille.

Frappé à la pistache 12 \$

Riche et crémeux, préparé avec du véritable beurre de pistache.
Sans sirop.

Frappé à la noisette 12 \$

Onctueux et gourmand, préparé avec de la véritable pâte de noisette.
Sans sirop.

Frappé Latte 12 \$

Notre café haïtien, lait et glace dans une version fraîche et veloutée.

Frappuccino 12 \$

Une création glacée et gourmande.
Café • chocolat • caramel • lait

Matcha Latte frappé 12 \$

Le caractère végétal du matcha, adouci par le lait.

Butterfly Matcha frappé 12 \$

Naturellement bleu, doux, floral et délicat.

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

MONTRÉAL

LE BISTRO

SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

CRÊPES SALÉES

La Classique 22 \$

Une valeur sûre, simple et généreuse.
Jambon Forêt-Noire • fromage

La Poulette 24 \$

Poulet tendre et fromage fondant réunis dans une crêpe chaude.
Poulet • fromage

La Jardinière 23 \$

Une crêpe végétarienne généreuse et réconfortante.
Épinards • fromage

La Nordique 27 \$

Une crêpe délicate mettant à l'honneur le saumon fumé.
Saumon fumé • fromage à la crème

La Brie 25 \$

Une alliance gourmande entre le brie fondant et notre caramel salé maison.
Brie • caramel salé maison

La Colibri 27 \$

Une création sucrée-salée où le brie rencontre pommes caramélisées et oignons confits.
Brie • pommes caramélisées • oignons confits

La Création du Chef 28 \$

Une crêpe généreuse réunissant poulet, épinards et fromage fondant.
Poulet • épinards • fromage

SANDWICHES

Épinards 17 \$

Une option végétarienne simple et réconfortante.
Épinards • fromage

Poulet 18 \$

Farce de poulet lentement cuisinée, tendre et savoureuse.
Poulet • oignons • sel • poivre • mayonnaise maison • petite salade

Jambon à l'érable 18 \$

Une rencontre sucrée-salée entre le jambon et la douceur de l'érable.
Jambon • sirop d'érable • oignons • mayonnaise maison • petite salade

Thon 18 \$

Une préparation fraîche et généreuse, relevée d'une touche de lime.
Thon • oignons • jus de lime • mayonnaise maison • petite salade

Caviar d'aubergine 18 \$

Une préparation maison d'aubergine aux saveurs caribéennes.
Aubergine • oignons • poivrons

Griot * 20 \$

Porc mariné à la créole, tendre et savoureux, accompagné de pikliz.
Griot • pikliz • petite salade

Colibri 21 \$

Une création sucrée-salée où le brie rencontre pommes et oignons caramélisés.
Brie • pommes caramélisées • oignons caramélisés

Bœuf braisé effiloché 22 \$

Bœuf lentement braisé et effiloché, accompagné d'oignons caramélisés.
Bœuf • oignons caramélisés • petite salade

Pipirit * 22 \$

Un sandwich généreux et relevé associant bœuf et agneau hachés.
Bœuf • agneau • fromage • mayonnaise maison • petite salade

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

MONTRÉAL

LES DOUCEURS

PLAISIRS GOURMANDS

CRÊPES SUCRÉES

Sucre & beurre 14 \$

Le grand classique dans toute sa simplicité.

Beurre • sucre

Caramel maison 15 \$

Une crêpe chaude généreusement nappée de notre caramel maison.

Caramel maison

Chocolat 17 \$

Une crêpe chaude et généreuse nappée de notre chocolat Makaya.

Chocolat Makaya

Chocolat & caramel 17 \$

La richesse du chocolat Makaya associée à notre caramel maison.

Chocolat Makaya • caramel maison

Chocolat cappuccino 17 \$

Une rencontre gourmande entre le chocolat Makaya et le café.

Chocolat Makaya • café

Chocolat pistache 17 \$

L'alliance du chocolat Makaya et de notre véritable beurre de pistache.

Chocolat Makaya • beurre de pistache

Pistache 17 \$

Une crêpe généreuse mettant à l'honneur le véritable beurre de pistache.

Beurre de pistache • sans sirop

Dulce de leche & cacao 17 \$

La douceur caramélisée du dulce de leche relevée par la profondeur du cacao.

Dulce de leche • cacao

EXTRAS: Banane +1 \$ • Fraise +1,50 \$

DESSERTS

Truffe Makaya 6,50 \$ / unité

Nos truffes artisanales au chocolat, offertes dans une sélection de saveurs.

Amaretto • caramel salé • rhum • fruit de la passion • espresso • cappuccino • coco • pistache

Boîte de 6 truffes assorties 36 \$

Boîte de 9 truffes assorties 52 \$

Mousse au chocolat 10 \$

Une mousse légère et onctueuse mettant à l'honneur le chocolat Makaya.

Mousse au caramel salé 10 \$

Une mousse douce et aérienne relevée par notre caramel salé maison.

Mousse aux fruits de saison 10 \$

Une création fraîche qui évolue selon les fruits disponibles.

Selon disponibilité.

Tiramisu 12 \$

Le grand classique italien, généreux et crémeux, aux saveurs de café et de cacao.

Gâteau au chocolat sans gluten 20 \$

Un gâteau intensément chocolaté, riche et fondant.

Sans gluten.

Gâteau Leroy 35 \$

Dessert signature Makaya.

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

MONTRÉAL

MOCKTAILS

SAVEURS EXOTIQUES & NATURELLES

Melon d'eau MAKAYA

15 \$

Frais, fruité et désaltérant.
Melon d'eau • menthe • lime

Goyave

15 \$

Une création tropicale, fruitée et naturellement
rafraîchissante.
Goyave

Kowosòl - Corossol

15 \$

Une création exotique à la texture naturellement veloutée et
laiteuse.
Corossol

Fruit de la passion

15 \$

Une création tropicale où l'acidité naturelle apporte fraîcheur
et caractère.
Fruit de la passion

Flè Dizé - Hibiscus

15 \$

Une création florale, légèrement acidulée et profondément
caribéenne.
Hibiscus • Éline

L'Exotique du moment

15 \$

Une création qui évolue selon les fruits disponibles et
l'inspiration du moment.
Demandez-nous la création de la journée.

BREUVAGES

Boisson gazeuse

5 \$

Demandez notre sélection.

Eau pétillante

6 \$

Demandez notre sélection.

Cola Couronne

7 \$

Le classique soda haïtien aux saveurs tropicales.