



CUISINE
CULTURE
CONVIVIALITÉ

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

SAVEURS D'HAÏTI • ESPRIT DE MONTRÉAL

TABLE D'HÔTE

UNE EXPÉRIENCE, TROIS TEMPS

À PARTIR DE

75 \$

CHOISISSEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

ENTRÉES

Salade Vertières

Fraîche, colorée et inspirée des saveurs d'Haïti, accompagnée de notre vinaigrette créole maison.

Tchaka

Un classique haïtien généreux et réconfortant, mijoté lentement.
Maïs concassé • haricots • courge musquée
• épices créoles maison.
Option dinde disponible.

Soupe maison

Création du jour
Une création inspirée par les produits, les saveurs et l'humeur de notre cuisine.
Demandez-nous la création de la journée.

PLATS PRINCIPAUX

Poulet au citron

Poulet tendre mariné puis cuisiné dans une sauce citronnée fraîche et parfumée.
Poulet • citron • herbes fraîches • épices créoles maison.

Griot

Porc mariné à la créole, tendre à cœur et délicieusement doré.
Porc • agrumes • thym • piment scotch bonnet 🌶️ • épices créoles maison.

Kabrit en sòs

Chèvre lentement mijoté dans une sauce créole riche et aromatique.
Chèvre • poivrons • oignons • thym • piment scotch bonnet 🌶️ • épices créoles maison.

+ 10 \$

Poisson Kreyòl

Poisson vivant, cuisiné dans une sauce créole parfumée, vive et généreuse.
Poisson • oignons • agrumes • herbes • épices créoles.

+ 15 \$

Lanbi Okap

Lambi inspiré des saveurs du Cap-Haïtien, mijoté dans une sauce créole généreuse et pleine de caractère.
Lambi • poivrons • oignons • agrumes • épices créoles maison • noix de cajou.
Contient des noix de cajou. Veuillez nous informer de toute allergie.

+ 17 \$

Les Caprices du Chef

Une création inspirée par les produits du moment et l'imagination de notre chef.
Demandez-nous la création de la journée.

+ 22 \$

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Choisissez un accompagnement avec votre plat principal :

Riz pois verts • Riz djondjon • Maïs au djondjon • Banan peze

DESSERT

Les Caprices de Leroy

Une création gourmande qui évolue au gré de l'inspiration : chocolat Makaya, fruits de saison ou nouvelle création du chef.
Demandez-nous le Caprice du moment.



1045, Côte du Beaver Hall
Montréal, QC H2Z 1S1



RÉSERVATIONS
514-800-3105

PLUS QU'UN REPAS,
UNE EXPÉRIENCE.





MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

CUISINE
CULTURE
CONVIVIALITÉ

SAVEURS D'HAÏTI • ESPRIT DE MONTRÉAL

MENU

ENTRÉES

Salade Vertières	Fraîche, colorée et inspirée des saveurs d'Haïti, accompagnée de notre vinaigrette créole.	22 \$
Tchaka	Un classique haïtien généreux et réconfortant, mijoté lentement. Maïs concassés • haricots • courge musquée • épices créoles fait maison. <i>Option dinde disponible.</i>	22 \$

REPAS PRINCIPAUX

Poulet au citron	Poulet tendre mariné puis cuisiné dans une sauce citronnée fraîche et parfumée. Poulet • citron • herbes fraîches • épices créoles fait maison.	38 \$
Griot	Porc mariné à la créole, tendre à cœur et délicieusement doré. Porc • agrumes • thym • piment scotch bonnet 🌶️ • épices créoles fait maison.	40 \$
Kabrit en sòs	Chèvre lentement mijoté dans une sauce créole riche et aromatique. Chèvre • poivrons • oignons • thym • piment scotch bonnet 🌶️ • épices créoles fait maison.	48 \$
Poisson Kreyòl	Poisson vivant, cuisiné dans une sauce créole parfumée, vive et généreuse. Poisson • oignons • agrumes • herbes • épices créoles.	50 \$
Lanbi Okap	Lambi inspiré des saveurs du Cap-Haïtien, mijoté dans une sauce créole généreuse et pleine de caractère. Lambi • poivrons • oignons • agrumes • épices créoles fait maison • noix de cajou. <i>Contient des noix de cajou. Veuillez nous informer de toute allergie.</i>	55 \$

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

Choisissez votre accompagnement :

Riz pois verts • Riz djondjon • Maïs au djondjon • Banan peze

À-CÔTÉS

Riz pois verts	Riz parfumé aux pois verts et aromates créoles. Riz • pois verts • thym • épices.	14 \$
Riz djondjon	Un grand classique haïtien aux notes profondes et au parfum caractéristique du djondjon. Riz • djondjon • thym • épices.	18 \$
Maïs au djondjon	Maïs moulu onctueux relevé par les notes profondes et parfumées du djondjon. Maïs moulu • djondjon • herbes • épices créoles.	18 \$
Banan peze	Plantain pressé et doré, croustillant à l'extérieur et tendre à cœur.	8 \$

DESSERT

Les Caprices de Leroy	Une création gourmande qui évolue au gré de l'inspiration : chocolat Makaya, fruits de saison ou nouvelle création du chef. Laissez-vous conseiller selon votre choix de menu et l'inspiration du moment. <i>Demandez-nous le Caprice du moment.</i>	12 \$
------------------------------	---	-------



1045, Côte du Beaver Hall
Montréal, QC H2Z 1S1



RÉSERVATIONS
514-800-3105

PLUS QU'UN REPAS,
UNE EXPÉRIENCE.

MAKAYA

CAFÉ • BISTRO • COCKTAILS

SAVEURS D'HAÏTI • ESPRIT DE MONTRÉAL

BOISSONS

À CHAQUE MOMENT, SA SAVEUR

BOISSONS CHAUDES

Café 509	Un café aux arômes riches et généreux, importé directement d'Haïti. Originaire de Dondon, dans le nord d'Haïti, ce café Arabica de type Blue Mountain bénéficie d'une torréfaction moyenne qui révèle toute la finesse et les notes naturelles du grain. <i>Arabica • Dondon, Haïti • torréfaction moyenne</i>	6 \$
Chocolat chaud au lait des Caraïbes MAKAYA	Notre chocolat chaud signature, riche, velouté et réconfortant, préparé selon le savoir-faire chocolatier de Makaya. Une création gourmande authentique, inspirée du traditionnel chocolat chaud au lait des Caraïbes.	12 \$
Caramel chaud	Un lait chaud onctueux rehaussé d'un caramel maison, pour un moment doux et réconfortant.	10 \$
Sexy Mocha	Chocolat blanc, caramel maison, crème et café. Riche, velouté et irrésistible.	12 \$
Makaya Mocha Création maison	Notre version mocha avec une touche de caramel maison.	12 \$
Thés Camellia Sinensis	Une sélection de thés soigneusement choisis pour accompagner votre expérience Makaya. <i>Demandez les saveurs disponibles.</i>	6 \$

BREUVAGES

Boisson gazeuse	<i>Demandez notre sélection.</i>	5 \$
Eau pétillante	<i>Demandez notre sélection.</i>	6 \$
Cola Couronne	L'incontournable soda haïtien aux saveurs tropicales.	7 \$

MOCKTAILS

SAVEURS EXOTIQUES & NATURELLES

Melon d'eau MAKAYA	Frais, fruité et désaltérant, mariant la douceur naturelle du melon d'eau à la fraîcheur de la menthe et de la lime. <i>Melon d'eau • menthe • lime</i>	15 \$
Guava	La goyave dans toute sa fraîcheur : naturellement fruitée, tropicale et rafraîchissante. <i>Goyave • saveurs naturelles</i>	15 \$
Kowosòl — Soursop	Une boisson exotique mettant à l'honneur le corossol, avec sa texture naturellement veloutée, crémeuse et délicatement lactée. <i>Corossol • texture veloutée</i>	15 \$
Fruit de la passion	Une expression intensément tropicale où l'acidité naturelle du fruit de la passion apporte fraîcheur, vivacité et caractère. <i>Fruit de la passion</i>	15 \$
Flè dizé — Hibiscus	Une création florale et légèrement acidulée aux accents profondément caribéens, préparée à partir d'hibiscus et relevée d'une touche d'Éline. <i>Hibiscus • Éline</i>	15 \$
L'Exotique du moment	Une création qui évolue au gré des fruits, des saisons et de l'inspiration de notre équipe. <i>Demandez-nous la création de la journée.</i>	15 \$



1045, Côte du Beaver Hall
Montréal, QC H2Z 1S1



RÉSERVATIONS
514-800-3105

PLUS QU'UN REPAS,
UNE EXPÉRIENCE.