

## *La Carte*

### **Le Velouté d'Antananarivo 6**

Soupe d'haricots au parfum de curry et lait de coco, crostini de plantain

### **Beignets de Tilapia 8**

Servis sur son lit de ratatouille d'aubergines africaines et gombos

### **L'Exquise Québécoise *Mini Poutine de Chèvre* 11**

Duo de frites de plantains et manioc, fromage fumé, bacon et sauté de légumes du marché

### **Foie de Volaille à la Kinoise 8**

Poêlée de champignons, noix de cajou grillées et gombos sautés

\*\*\*

### **Demi Poulet de Cotonou 19**

Poulet de Cornouailles mariné et grillé au charbon,  
Igname pilé, réduction ananas-arachide et sauté de légumes du marché

### **Sikadali du Sud 17**

Mijoté d'haricots et poivrons rouges à l'arachide, sukuma wiki de kale frais  
Duo de quenelles de plantain, et patate douce

### **Darnes de Malangwa et Crevette Grise au Pili-Pili *Pepper Soup* 23**

Chaudrée de tomates fraîches, crevette grise poêlée,  
Cresson frais et chikwangue (pain de manioc)

### **Gboma Dessi 23**

Mijoté d'agneau, sauce épinards à la togolaise  
Servis avec duo de quenelles d'igname, et patate douce

### **Ragout de Chèvre 21**

Mijoté de chèvre au curry et gingembre cuit à basse température pendant 6 heures  
Servis avec sukuma wiki de kale frais et chikwangue (pain de manioc)

### **Poulet à la Moambe 23**

Poulet mijoté en sauce à la crème de noix de palme  
Servis avec pondu et purée de plantain