

# *La Carte*

## **Inspiration du Chef 6**

Soupe froide de courgettes à la crème de coco et gingembre

## **Beignets de Malangwa 8**

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

## **Sosaties 11**

Brochettes de faux-filet marinées 24h au saveurs d'abricots, curry et pili-pili grillées au charbon de bois servies avec sauce mojo à la coriandre et jus d'orange sur lit de laitue

## **L'Exquise Québécoise Mini Poutine de Chèvre 12**

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

## **Le Virunga 12**

Macédoine de mangue, ananas, papaye et avocat au curry et pili-pili, Crevettes marinées à l'africaine et mélange de laitue

\*\*\*

## **Poulet à la Moambe 23**

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

## **Sikadali du Sud 17**

Mijoté d'haricots et poivrons rouges à l'arachide, sukuma wiki de kale frais  
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)

## **La Prise du Jour PM**

## **Macreuse de Boeuf Tanganyika 28**

Macreuse enrobée d'épices aux saveurs d'Afrique, cuite à basse température  
Servis avec palava (épinards au beurre d'arachide) et lituma (plantain et manioc pilé)

## **Agneau Dar es Salaam 31**

Mijoté d'agneau du Québec au curry et Grand Marnier  
Servis avec ablo (pain de riz) et petits pois à la tanzanienne