

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

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)

Poulet d'Amours à la Moambe 26

Nourri aux grains des Cantons de l'Est mijoté en sauce à la crème de noix de palme
Servis avec pondou (mijoté de feuilles de manioc) et purée de plantain

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