

## *La Carte*

### **Le Velouté de Mahindi 6**

Velouté de maïs au lait de coco, et crème de poivrons rouges

### **Samaki Wa Nzuri 9**

Émietté de filet de tilapia poché dans un bouillon au pili-pili,  
Sur un lit de bâtonnets de plantain et potée de légumes du marché à l'africaine

### **Sosaties 11**

Brochettes de faux-filet marinées 24h aux 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 Poulet 12**

Duo de frites de plantains et manioc, fromage fumé, fromage de chèvre, effiloché de poulet de la ferme D'Amours, bacon et sauté de légumes du marché

### **Kilima 12**

Nage de crevettes en sauce pili-pili et noix de coco, fufu d'igname et maïs

\*\*\*

### **Escale à Douala 26**

Gigot de chèvre de Nouvelle-Zélande braisé à la muscade africaine et anis vert du Cameroun, rôti de légumes du marché, et lituma de topinambour

### **Twatundi 23**

Cuisse de poulet de la ferme D'Amours doré au four,  
Servie avec fricassé d'haricots rouges et bananes plantain, nappée d'une sauce au curcuma

### **L'Arc-en-Ciel de Québec à Abuja 26**

Filet de truite des bobines poêlée à la nigériane panée aux noix de cajou,  
Purée de manioc truffée, aubergine à la rwandaise et réduction de vin blanc avec crème de coco et estragon

### **Macreuse de Bœuf Tanganyika 28**

Macreuse de l'Ouest canadien enrobée d'épices aux saveurs d'Afrique, cuite à basse température servie avec palava (épinards au beurre d'arachide) et lituma (purée de plantain et manioc)

### **Agneau Dar es Salaam 29**

Poêlée de noix d'agneau d'Australie au curry et Grand Marnier  
Servie avec ablo (pain de riz) et petits pois à la tanzanienne