

La Carte

Le Potage 6

Potage de patates douces, mangues et poireaux, légèrement relevé

Samaki Wa Nzuri 9

Émietté de filet de tilapia poché dans un bouillon au pili-pili,
Sur un lit de bâtonnets de plantain et poêlée 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

Sikadali du Sud 21

Gratin de légumes et patate douce au parfum de curry

Bagotville sous les tropiques 28

Gigot de chèvre du Saguenay braisé au curcuma et anis vert du Cameroun, rôti de légumes du marché, et purée de topinambour et bananes plantain

Infiniment Hibiscus à Marieville 24

Cuisse de canard de Marieville rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre,
Servie avec son paillason de légumes poêlés, frites de bananes plantain et réduction à l'hibiscus

Prise du jour MP

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

**Menu sujet à changement sans préavis*