

La Carte

Soupe du Chef 6

Soupe du jour

Samaki Wa Nzuri 9

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

Suya 11

Mini brochette de faux-filet marinée 24h grillée sur charbon de bois,
Saupoudrée de noix de cajou torréfiée au sautoir,
Garnie d'un mélange de laitue, jeunes pousses et relish Jollof

Nzela 12

Salade d'épaule de chèvre tiède braisée aux arômes de fenugrec et gingembre,
Tartare de tomates et poivrons rouges, croustilles de plantain sur lit de laitue

Le Virunga 12

Macédoine de mangue, papaye et avocat au curry et pili-pili,
Crevettes marinées à l'africaine snackées et mélange de jeunes pousses

Githeri 21

Haricots rouges et maïs cuits dans une crème de coco aux effluves de curry et cumin,
Macédoine d'avocat

St-Sylvestre sous les tropiques 28

Gigot de chèvre de Saint-Sylvestre, Qc. braisé au curcuma et anis vert du Cameroun,
Rôti de légumes du marché au sautoir, et purée de topinambour et banane plantain

De Arusha à Marieville 26

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre,
Servie avec son paillason d'aubergines et poivrons rouges,
Frites de banane plantain, sauce au curry et Grand Marnier

Prise du jour MP

Le Veau de Nnemme 28

Faux-filet de veau de Grand-Mère, Qc. braisé sur une déclinaison de Jollof,
Épinards sautés, écrasé d'igname et banane plantain

Mzansi 27

Queue de bœuf du Danemark à la sud-africaine cuite à basse température aux fines herbes,
Confiture de poivron, aubergine africaine et oignon. Couscous de manioc revisité