

# *La Carte*

## **Soupe du Chef 6**

Bouillon de légumes infusé à citronnelle du Cameroun,  
Crevette snackée, concombre et carotte croquants

## **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

## **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 taro 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 braisé au curcuma et anis vert du Cameroun,  
Rôti de légumes du marché au sautoir, et purée de pinambour et banane plantain

## **Infiniment Amarula à Marieville 25**

Cuisse de canard de Marieville rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre,  
Servie avec son paillason d'aubergines et poivrons rouges,  
Frites de banane plantain et crème à l'Amarula

## **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

## **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