

## *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,  
Noix de cajou torréfiée au sautoir, 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

\*\*\*

### **Potée de Lentilles à l'Africaine 21**

Lentilles au curcuma, patate douce et chou vert  
Servis avec son paillason de mâche

### **Foutari Revisité 28**

Gigot de chèvre de St-Sylvestre, Qc. braisé aux saveurs de Malawi,  
Amarante du Québec, écrasé de pomme de terre, plantain, et haricot

### **De Luanda à Marieville 26**

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre,  
Servie avec ses petits légumes d'ici et d'ailleurs au Xérès cuits au four,  
Frites de banane plantain, et réduction au Porto

### **Wagenia 26**

Darne de pangasius cuit dans un jus tomate, légèrement relevé,  
Champignons et gombos sauté, purée de manioc au gingembre, mousse de coco et  
citronnelle

### **Le Veau de Nnemme 28**

Faux-filet de veau de Grand-Mère, Qc. braisé sur une déclinaison de Jollof,  
Épinards sautés, écrasé de patate douce mauve et banane plantain

### **Mzansi 27**

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

*\*Menu sujet à changement sans préavis*