

La Carte

Soupe du Chef 6

Soupe du jour

Samaki Wa Nzuri 9

Émietté de filet de truite des bobines 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 de bœuf marinée 24h et grillée,
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

Beach Ngobila 12

Quenelle de crevettes de Matane, réduction de crème au rhum et vin blanc, méli-mélo de
jeunes pousses

Potée de Lentilles à l'Africaine 23

Potée de lentilles au curcuma, patate douce et légumes du jardin de Sainte-Anne-De-La-
Rochelle, servie avec son paillason de céleri-rave et mâche

Chèvre de St-Sylvestre, Qc. PM

De Luanda à Marieville 27

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre,
Servie avec carotte et aubergine africaine au Xérès cuits au four,
Frites de banane plantain, et réduction au Porto

Wagenia 26

Filet de truite des Bobines poché dans un jus de légumes légèrement tomate, accompagné
d'aubergines africaines de Hamidou et gombos sur fufu (maïs et igname)

Oluwombo 28

Papillote d'épaule de veau de Grand-Mère, Qc. à la poudre d'arachide style forestier cuite à
basse température, achards et purée de 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.