

La Carte

Soupe du Chef 6

Soupe du jour

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

Serengeti 11

Gombos, champignons, aubergines africaines sautés au curry, et couscous de manioc

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

Crevettes snackées, poêlée d'épinards, champignons, sauce curcuma et noix de cajoux

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

Infiniment Amarula 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 sauce crémeuse à l'Amarula

Wagenia 26

Darnes de Pangasius au curry et lait de coco, accompagné d'épinard sautés sur lituma (purée de banane plantain et manioc)

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 de Grand-Mère, Qc. à la sud-africaine cuite à basse température aux fines herbes et Pinotage. Couscous de manioc revisité et feuilles de manioc