

La Carte

Soupe du Chef 6

Soupe du jour

Nakupenda 9

Comédie de foie de volaille de Québec rôti au sautoir au pili-pili sur lit de laitue, vinaigrette aux agrumes au parfum de coriandre

Serengeti 11

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

Le Cap au bout des Lèvres 10

Quenelle de Pangasius, sauce tomate relevée Cap Ouest,
Méli-mélo de jeunes pousses

Hukuwaza 12

Mille-feuille de braisé d'épaule de veau de Grand-Mère, Qc. Galette de manioc, poêlée de pleurote grises du Québec, méli-mélo de salade du jardin

Potée de Pois chiches à l'Africaine 23

Potée de pois chiches pimentée, chou aux arômes de muscade et clou de girofle
Servie sur purée de patate douce du Qc

Thiééré Bassi 27

Braisé de mouton à l'arachide et cidre du Domaine lafrance,
Couscous de manioc revisité et haricots au lait de coco

Chèvre de St-Sylvestre, Qc. PM

De la Ferme à l'Assiette 27

Cuisse de pintade de la ferme Rose des Vents rôtie au beurre épicé,
Écrasé de patate douce et pommes de terre du Qc, légumes racines, sauce moutarde

Mwenzio 26

Darne de Pangasius cuite à frémissement, carotte et aubergine africaine rôties au sautoir,
écrasé de manioc, sauce Ifarin (arachide et citron)

Mzansi 27

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