

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 et noix de cajou torréfiées

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

Sosaties 12

Brochette de faux-filet de veau de Grand-Mère, Qc. marinée 24h au saveurs d'abricots, curry et pili-pili. Sauce mojo à la coriandre et jus d'orange sur lit de laitue

Fondant de Légumes Soleil à l'Africaine 23

Méli-mélo de légumineuses aux arômes de curcuma et cannelle, légumes racines du marché

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 épicié,
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, servie avec feuilles de manioc au beurre d'arachide (pondu) et Écrasé de plantain

Le Canton aux parfums de Nouakchott 28

Mouton des trouvailles gourmandes du Canton, jus aux parfums du Maghreb,
Couscous de manioc revisité et haricots au lait de coco