



## *La Carte*

### **Soupe du Chef 6**

Soupe du jour

### **Daaga 12**

Mahi-mahi du Panama sur son jus aux arômes de tomates et lait de coco, fufu d'igname et oignons caramélisés

### **Le Virunga 12**

Crevettes marinées à l'africaine snackées, macédoine de mangue, Suprêmes d'agrumes, vinaigrette onctueuse orange et moutarde, et mélange de pousses

### **Une Bouchée à la Foix 9**

Haricots à la congolaise, mofo sakay (beignet malgache au cresson)

### **Sosatie 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

### **Infiniment Amarula à Marieville 27**

Cuisse de canard de Marieville, Qc. rôtie aux saveurs de cannelle et gingembre, Frites de banane plantain, crème à l'Amarula, méli-mélo de champignons sautés

### **Ubangi 27**

Filet de mahi-mahi du Panama poêlé, jus d'anis vert et citronnelle du Cameroun, Carottes et aubergines africaines à l'orange, irio (purée de pomme de terre, pois vert et maïs)

### **Sukisa 31**

Carré de chèvre de Saint-Sylvestre, Qc. braisé fini au sautoir, sauce au parfum subtil d'anis du Cameroun, sukuma wiki de bette à carde, attiéké du chef

### **Yenkomo 27**

Queue de bœuf de Massueville, Qc. à la sud-africaine cuite à basse température aux fines herbes et Pinotage, servie avec épinards aux graines de courges et Croustillant de plantain

### **Mouton des Trouvailles Gourmandes du Canton, Qc. 28**