



La Carte

Idjwi 13

Déclinaison de parmentier de mouton des trouvailles gourmandes du Canton

Madesu 12

Potée de haricots, patates douces, carottes, et poivrons du jardin aux arômes de paprika et curry

Virunga 14

Crevettes nordiques à la coriandre, fruits et légumes croquants, légère mayonnaise cocktail au pili-pili

l'Œuf du jardin 15

Ratatouille d'aubergines africaines d'Hamidou, attiéké (couscous de manioc)

Umkomazi 32

Magret de canard Rougié, bette à carde d'Olivier et graines de courge, plantain, crème à l'Amarula

Turkana 33

T-bones de mouton des trouvailles gourmandes du Canton, chou des jardin fraisdel braisé, pommes de terre et chou-rave, jus au parfum de la corne d'Afrique

Vamizi 28

Filet de truite arc-en-ciel (Qc) confit, jus de carcasse de homard au curry rouge et citronnelle du Cameroun, carottes, aubergines africaines d'Hamidou, pulpe de manioc

Jebalè 39

Surlonge de bœuf de chez Bon Bœuf de Saint-Chrysostome, jus aux saveurs de Kankan, foutari (courge et igname), champignons des 400pieds

Basboussa à la Maria 8

Gâteau de semoule de blé à la cannelle, glaçage au Chic Choc, fraises du Québec, météorites d'Argoueraie Quénébro

Coco 9

Crème angolaise à la noix de coco, nuage de coco, framboises du Québec, noix caramélisées

Cheffe Maria-José de Frias

Menu sujet à changements sans préavis, veuillez communiquer avec le restaurant si vous avez des restrictions



La Carte

Idjwi 13

Mince mutton from les trouvaillles du Canton farm parmentier style

Madesu 12

Beans, sweet potato, carrot, and garden pepper stew with aromas of paprika and curry

Virunga 14

Nordic shrimps marinated in coriander, crunchy fruits and vegetables, light cocktail spicy mayonnaise

The Garden Egg 15

Hamidou's african eggplant ratatouille, attiéké (cassava couscous)

Umkomazi 32

Rougié duck breast, Olivier's swiss chard and pumpkin seeds, plantain, Amarula cream

Turkana 33

Mutton T-bones from les trouvaillles du Canton farm, braised kohlrabi from fraisdell farm, potatoes, horn of Africa's perfumed jus

Vamizi 28

Rainbow trout fillet (Qc) confit, lobster carcass jus with red curry and Cameroon lemongrass, carrots, African eggplant from Hamidou, cassava pulp

Jebalè 39

Beef sirloin from Bon Bœuf in Saint-Chrysostome, Kankan-flavored juice, foutari (squash and yam), mushrooms from 400 pieds

Basboussa à la Maria 8

Cinnamon cake, Chic Choc icing, Québec strawberry, Sea buckthorn from Argousseraie Quénébro

Coco 9

Angolan coconut cream, coconut cloud, Québec raspberry, caramelized nut mix

Cheffe Maria-José de Frias

Menu subject to change without notice, please reach out to the restaurant may you have any restrictions