



La Carte

Maradí 13

Gâteau d'attiéké (couscous de manioc), duxelles,
poêlée d'aubergines africaines et gombos de Verdun

Antananarivo 14

Saumon de l'Ouest mariné au gingembre, spoom de patates douces de Ste-Angèle

Morís 14

Crevettes d'Argentine snackées, légumes du marché style achard

Faguibíne 32

Magret de canard Les canards d'abord, épinards et mini betteraves Chioggia,
patates douces de Ste-Angèle, jus corsé aux épices du nord

Unguja 28

Filet d'omble chevalier de Gaspésie poêlé, jus de curry vert, onctuosité de manioc

Eswatini 39

Surlonge de bœuf de chez Bon Bœuf de Saint-Chrysostome,
réduction de jus de cuisson au Cape Ruby, betteraves rouges d'Olivier,
champignons des 400pieds et bette à carde

Kikwít 36

Mijoté de chèvre de St-Sylvestre, Qc,
bette à carde à la tomate, fufu d'igname

Ukerewe 41

Gigot de mouton des trouvailles gourmandes du Canton fumé,
écrasé de plantain, champignons des 400pieds, jus au parfum de la corne d'Afrique

Manyara 9

Compotée de banane au Chic-choc et nuage de chocolat de Tanzanie au fruit de la passion

Caprice à l'Africaine 9

Crêpe du chef, glace vanille, dérivé de Suzette à l'Amarula

Cheffe Maria-José de Frias

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



La Carte

Maradi 13

Attiéké cake (cassava couscous), duxelles,
pan-fried Verdun African eggplant and okra

Antananarivo 14

Salmon from BC marinated in ginger, sweet potato spoom from Ste-Angèle

Morís 14

Snacked Argentine shrimps, achard-style market vegetables

Faguibine 32

Les canard d'abord farm duck breast, spinach and mini Chioggia beets,
sweet potatoes from Ste-Angèle, full-bodied juice with northern spices

Unguja 28

Pan-fried arctic char fillet from Gaspésie, green curry juice, cassava mash

Eswatini 39

Beef sirloin from Bon Bœuf in Saint-Chrysostome,
reduction of cooking juices with Cape Ruby, Olivier's red beets,
400-foot mushrooms and Swiss chard

Kikwit 36

St-Sylvestre goat stew, Qc, Swiss chard with tomato, yam fufu

Ukerewe 41

Smoked leg of mutton from les trouvailles gourmandes du Canton farm,
mashed plantain, mushrooms from 400 feet, juice with the scent of the Horn of Africa

Manyara 9

Banana compote with Chic-choc and chocolate cloud from Tanzania with passion fruit

Caprice à l'Africaine 9

Chef's crêpe, vanilla ice cream, Amarula Suzette derivative