

# *Le Virunga à savourer, chez vous!*

*Menu à emporter et livraison  
du jeudi au samedi de 18h à 21h00*

## *Mikeno 8*

Velouté de patate douce, lardons de mouton des trouvailles gourmandes fumés, nuage de coco

## *Bengoué 14*

Éffiloché de morue salée à la gabonaise, légumes du marché, velouté d'igname

## *Bobotie 12*

Pain de viande de mouton des trouvailles gourmandes du canton aux saveurs du Cap, béchamel au pili-pili et fromage

\*\*\*

## *Tukasu 24*

Côtes croisées de chez Bon Bœuf de Saint-Chrysostome braisée, confit de dattes au gingembre, cromesquis de haricots, écrasé de pommes de terre et chou

## *Fui Fui 24*

Filet de truite arc-en-ciel des Bobines poché dans l'huile d'olive, fui-fui (gombo, aubergine africaine et tomate) dans un jus légèrement fumé, onctuosité de manioc

## *Mont Ngaliema 26*

Poitrine de canard de pâturage Les canards d'abord laquée de sa sauce aux épices douces, fondant de plantain aux éclats de cajou, méli-mélo de légumes du marché

## *Kondrè de Mouton 28*

Osso buco de mouton des trouvailles gourmandes du canton mijoté aux arômes de quatre côtés, poêlée d'épinards aux graines de courges, sphère de garri (semoule de manioc)

\*\*\*

## *Makala ma missolè 12*

Beignets de banane plantain (6), caramel au miel et pili-pili

Commandez par téléphone au 514-504-8642 ou  
en ligne via [www.levirungarestaurant.ca](http://www.levirungarestaurant.ca)



# *Taste of le Virunga, at home!*

*Take-out and delivery menu*

*Thursday to Sunday from 6 pm to 9 pm*

*Mikeno*      **8**

Sweet potato velouté, mutton bacon from les trouvailles gourmandes du canton, coconut cloud

*Bengoué*      **14**

Gabonese shredded salted cod, market vegetables, yam velouté

*Bobotie*      **12**

Mutton from les trouvailles gourmandes du canton farm meatloaf with Cape flavors, cheese and pili-pili béchamel

\*\*\*

*Tukasu*      **24**

Crossed ribs from Bon Bœuf de Saint-Chrysostome braised, bean croustis, mashed potatoes with cabbage

*Fui Fui*      **24**

Bobines farm rainbow trout fillet poached in olive oil, fui-fui (okra, african eggplant and tomato) in a subtle smoked juice, mash cassava

*Mont Ngaliema*      **26**

Pastured duck breast from Les canards d'abords farm glazed with a sweet spices sauce, plantain fondant with cashe pieces, market vegetables

*Kondrè de Mouton*      **28**

Mutton osso buco stew from les trouvailles gourmandes des canton farm with cameroonian scent, sautéed spinach with squash seeds, garri fufu (cassava semolina)

\*\*\*

*Makala ma missolè*      **12**

Beignets de banane plantain (6), caramel au miel et pili-pili

Order by phone 514-504-8642 or  
online at [www.levirungarestaurant.ca](http://www.levirungarestaurant.ca)