



*On s'enjaille à la maison :*

*Menu 3 services pour 2 personnes*

*80\$ pour 2*

*130\$ avec une bouteille de vin rouge ou blanc*

*Entrées*

*Bengoué*

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

*Bobotie*

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

*Plats*

*Tukasu*

*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  
et*

*Mont Ngaliema*

*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*

*Dessert à partager*

*Makala ma missole*

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



*On s'enjaille à la maison :*

*3 Course meal for 2 people*

*80\$ for 2*

*130\$ with a bottle of red or white wine*

*Appetizers*

*Bengoué*

Gabonese shredded salted cod, market vegetables, yam velouté  
and

*Bobotie*

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

*Main*

*Tukasu*

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

*Mont Ngaliema*

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

*Dessert to share*

*Makala ma missole*

Plantain beignets (6), honey and pili-pili caramel