



La Carte

Kivu 8

Jus de poulet au poireau et céleri au parfum de girofle et muscade

Zahabu 14

Crevettes d'Argentine marinées snackées, jus de crevettes aux agrumes, oignon-mangue

Tchegera 16

Nage de poisson fumé aux pili-pili et gingembre, tombée d'épinards, météorites de manioc

Futari 34

Futari déstructuré de paleron de bœuf de Bon Bœuf aux effluves de grand lac, duo de purées plantain et pommes de terre, petits pois et carotte

Vamizi 29

Filet de doré du lac Ontario confit, jus de carcasse de homard au curry rouge et citronnelle du Cameroun, écrasé d'igname, crumble de noix de cajou et graines de courges

Igisafuliya 35

Suprême de pintade Sabinoise finit au sautoir, poireau, poivron, épinard, croquant de plantain

Bandama * 41

Gigot de mouton des trouvailles gourmandes du Canton fumé, sauce aux chanterelles à la bière d'épinette, écrasé de pomme de terre et brunoises aux trois sœurs (haricots, courge et maïs)

Ukuphambana 9

Marmelade de mangue aux épices chaudes et sirop d'érable, glace vanille, coulis de bleuets, nuage de coco

Suwiti * 9

Pâte de fruits, sucre d'érable et crème glacée à la noix de coco

Cheffe Maria-José de Frias

**Menu MTL en Lumière en collaboration avec la cheffe abénaquise Lysanne O'Bomsawin*

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



La Carte

Kivu 8

Chicken jus with leek and celery with clove and nutmeg flavors

Zahabu 14

Snacked marinated Argentinian shrimps, shrimp jus with citrus fruits, onion-mango

Tchegera 16

Smoked fish with pili-pili and ginger, wilted spinach, cassava meteorites

Futari 34

Futari of beef chuck roast from Bon Bœuf with aromas of the great lake, duo of mashed plantains and potatoes, peas and carrot

Vamizi 29

Ontario Lake walleye fillet confit, lobster carcass jus with red curry and lemongrass from Cameroon, mashed yam, cashew and pumpkin seeds crumble

Igisafuliya 35

Sabinoise guinea fowl supreme, leek, bell pepper, spinach, plantain crunch

Bandama * 41

Smoked leg of mutton from trouvailles gourmandes du Canton farm, spruce beer chanterelle sauce, mashed potatoes and three sisters brunoise (beans, squash and corn)

Ukuphambana 9

Mango marmelade with hot spices and maple syrup, vanilla ice cream, blueberry coulis, coconut cloud

Suwiti * 9

Fruit paste, maple sugar and coconut ice cream

Chef Maria-José de Frias

**MTLenLumière menu in collaboration with Abenaki chef Lysanne O'Bomsawin*

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