



La Carte

Nsele 12

Attiéké (couscous de manioc), sauce moyo faite de tomate cerise et concombre du jardin bio d'Olivier, piment, et oignon

Zahabu 14

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

Tchegera 16

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

Futari 34

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

*Kuba ** 31

Filet de truite arc-en-ciel fumé à chaud au sirop d'érable, sauce arachide, épinards et échalote, fufu d'igname

Igisafuliya 35

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

Lobéké 41

Carré de mouton des trouvailles gourmandes du Canton, jus au Pinotage parfumé à l'anis vert du Cameroun, écrasé de pommes de terre, fèves et courgettes au curry

Ukuphambana 9

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

*Suwiti *** 9

Pâte de framboise, sucre d'érable, coulis mangue et crème glacée à la noix de coco

Cheffe Maria-José de Frias

***Semaine des poissons et des fruits de mer du Québec du 26 mai au 4 juin**

****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

Nsele 12

Cassava couscous, moyo sauce made with cherry tomato and cucumber from Olivier's organic garden, pepper, and onion

Zahabu 14

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

Tchegera 16

African-style smoked fish with pili-pili and ginger, wilted spinach, cassava meteorites

Futari 34

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

*Kuba ** 31

Rainbow trout fillet hot smoked in maple syrup, peanut sauce, spinach and shallot, yam fufu

Igisafuliya 35

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

Lobéké 41

Rack of mutton from les trouvailles gourmandes du Canton farm, Pinotage juice flavored with green anise from Cameroon, mashed potatoes, broad beans and zucchini with curry

Ukuphambana 9

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

*Suwiti *** 9

Raspberry paste, maple sugar, mango coulis and coconut ice cream

Chef Maria-José de Frias

** Quebec Fish and Seafood Week from May 26 to June 4*

*** Collaboration with Abenaki chef Lysanne O'Bomsawin*

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