



## La Carte

*Praia* 11

Légumes du marché, oeuf poché, laitue de la ferme Tulsi

*Assinie* 14

Courgettes aux noix de cajou et curry,  
attiéké (couscous de manioc) à la tomate séchée

*N'Bi Fe* 15

Duo de mahi-mahi et crevette sautés, jus de poisson, tomate confite, écume de coco

*Mahajanga* 16

Saumon de l'Ouest mariné, salade de manioc, crème acidulée

\*\*\*

*Estofado de carne* 34

Joue de bœuf de Richelieu fondante à la bière Dieu du Ciel et au chocolat noir,  
champignons des 400 pieds, écrasé de pomme de terre

*Torra Bay* 32

**Prise du jour** poché, déclinaison d'aubergines dans un jus légèrement tomates,  
onctuosité de manioc, émulsion aux fines herbes

*Loango* 36

Suprême de pintade Sabinoise finit au sautoir, crème de noix de palme,  
poêlée de maïs et fèves, mielie pap, spuma de maïs

*Tukasu* 39

Mini T-bones de mouton des trouvailles gourmandes du Canton au parfum du Niger (cumin,  
cannelle et anis vert), subtilité de dattes à la Cirka Chili, écrasé de plantain, croustilles de kale

\*\*\*

*Petite Bourgogne* 10

Pudding chômeur revisité à la mangue, crème glacée à la noix de coco,  
mangue caramélisée à l'érable

*Mou Lon wo* 11

Mille-feuille revisité, mousse caramel au beurre salé, compotée de fruits rouges



## *La Carte*

*Praia* 11

Market vegetables, poached egg, Tulsi farm lettuce

*Assinie* 14

Zucchini with cashew and curry,  
attiéké (cassava couscous) with dried tomatoes

*N'Bi Fe* 15

Duo of sautéed mahi-mahi and shrimp, fish jus, confit tomato, coconut foam

*Mahajanga* 16

Marinated salmon from BC, cassava salad, sour cream

\*\*\*

*Estofado de carne* 34

Braised beef cheek from Richelieu with Dieu du Ciel beer and dark chocolate,  
mushrooms from 400 pieds, mashed potatoes

*Torra Bay* 32

Poached **catch of the day**, aubergines in a slightly tomaté jus, smooth cassava, herb emulsion

*Loango* 36

Guinea fowl supreme from St-Sabine finished in a sauté pan, palm nut cream,  
pan-fried corn and beans, mielie pap, corn espuma

*Tukasu* 39

Mini T-bones of mutton from les trouvailles gourmandes du Canton farm with the flavours of Niger  
(cumin, cinnamon and green aniseed), infused Cirka Chili dates, mashed plantain, kale chips

\*\*\*

*Petite Bourgogne* 10

Revisited pudding chômeur with mango, maple crémeux,  
maple caramelized mango

*Mou Lon wo* 11

Mille-feuille, salted butter caramel, red fruit compote

*Chef Maria-José de Frias*

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