



La Carte

Río dos Camarões 15

Duo de crevettes d'Argentine marinées snackées,
écume de langoustines, poêlé de légumes, noix de cajou

Assinie 14

Courgettes aux noix de cajou et curry,
attiéké à la tomate séchée

Mahajanga 16

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

N'ta Amau 35

Palette de chez Bon Boeuf à basse température, jus corsé au gingembre et Porto,
cromesquis de plantain, betterave

Ngoko 32

Omble chevalier de la ferme piscicole opercule, sauce acidulée,
tombée de bette à carde de chez Hamidou, perles de lituma

Mchinji 35

Cuisse de pintade Sabinoise rôtie, galette de légumes,
patate douce mauve, réduction à l'hibiscus

Bouaké 41

Épaule de mouton des trouvailles gourmandes du Canton,
jus de mouton boucané et subtilité d'arachide, gari, légumes du marché

Nzeto 9

Crème angolaise de noix de coco à l'anis vert du Cameroun,
soupe de fruits rouges, crème fouettée à l'érable

Tangawizi 9

Pâte à choux, crème pâtissière au gingembre, mangue caramélisée à l'érable et Brandy



La Carte

Rio dos Camarões **15**

Sautéed Argentinian shrimps,
langoustine foam, pan-fried vegetables, cashews

Assinié **14**

Zucchini with cashew and curry,
attiéké with dried tomatoes

Mahajanga **16**

Marinated salmon from BC, cassava salad, sour cream

N'ta Amau **35**

Beef chuck roast from Bon Boeuf cooked at low temperature, ginger and Porto spiced jus,
plantain croustis, beets

Ngoko **32**

Arctic char from opercule fish farm, citrus sauce,
swiss chard from Hamidou, pearls of lituma

Mchinji **35**

Roasted guinea fowl leg from St-Sabine, vegetables pancakes,
purple sweet potato, hibiscus reduction

Bouaké **41**

Mutton shoulder from les trouvailles gourmandes du Canton farm,
smoked mutton jus and subtlety of peanuts, gari, market vegetables

Nzeto **9**

Angolan coconut cream with Cameroonian green aniseed,
raspberry soup, maple whipped cream

Tangawisi **9**

Choux pastry, ginger cream, caramelized mango in maple and Brandy