



## *La Carte*

*Mawenzi*     **11**

Soupe de manioc et pois chiches, copeaux de plantain, chutney de mangue

*Rumoka*     **13**

Croquette de poisson enrobée d'éclats de noix, kontias de mangue, salade

*Kenyeti*     **15**

Fricassée de fèves à la soudanaise, compoté de tomates et poivrons,  
fromage de brebis, nuage persillé

*Kariba*     **16**

Hambourgeois de mouton des trouvailles gourmandes du Canton,  
mayonnaise au pili-pili, fromage de brebis, gaufre de mofo sakay

\*\*\*

*Patti*     **33**

Darne d'omble chevalier de la ferme piscicole Opercule, jus légèrement tomates,  
garri, gombo sauté, émulsion à l'ail noir

*Zongo*     **36**

Cuisse de pintade Sabinoise rôtie épicée, réduction de jus de volaille aux parfums de sous-bois,  
méli-mélo de champignons des 400pieds sautés, plantain confit

*Afadjato*     **38**

Haut de surlonge de boeuf de chez Bon Boeuf, sauce tomate style Jollof, irio, crème au whisky

*Ndé*     **41**

Chèvre fondante de la Chèvrerie aux Volets Verts à basse température,  
jus corsé au Djangsang, futari

\*\*\*

*Kyela*     **12**

Moelleux au chocolat de Tanzanie pimenté et mousse au chocolat infusée au gingembre

*Sabyinyo*     **11**

Croustade aux fruits exotiques, sorbet aux agrumes

*Chef María-José de Frías*

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



## *La Carte*

*Mawenzi*      **11**

Cassava and chickpeas soup, plantain shavings, mango chutney

*Rumoka*      **13**

Fish croquette breaded with nuts, mango kontias, salad

*Kenyeti*      **15**

Sudanese-style bean fricassée, bell pepper jam,  
sheep cheese, parsley cloud

*Kariba*      **16**

Mutton hamburger from les trouvailles gourmandes du Canton farm,  
pili-pili mayonnaise, sheep cheese, mofo sakay waffle

\*\*\*

*Patti*      **33**

Arctic char steak from Opercule fish farm, light tomato jus, garri, sautéed okra, black garlic emulsion

*Zongo*      **36**

Spicy roasted guinea fowl leg, spring-wood poultry jus,  
sautéed mushrooms from 40opieds farm, candied plantain

*Afadjato*      **38**

Beef top sirloin steak from Bon Boeuf farm, Jollof-style tomato sauce, irio, whiskey cream

*Ndé*      **41**

Melting goat meat from Chèvrerie aux Volets Verts farm at low temperature,  
spiced Djangsang jus, futari

\*\*\*

*Kyela*      **12**

Tanzanian chocolate soft cake and ginger chocolate mousse

*Sabyinyo*      **11**

Exotic fruit crisp, citrus sorbet

*Chef María-José de Frías*

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