



La Carte

Rumoka 13

Croquette de poisson enrobée d'éclats de noix, kontias de mangue, salade Tulsi
Fish croquette breaded with nuts, mango kontias, Tulsi salad

Kenyeti 15

Fricassée de fèves à la soudanaise, compoté de tomates et poivrons, fromage de brebis, nuage persillé
Sudanese-style lima beans fricassée, bell pepper and tomato jam, sheep cheese, parsley cloud

Boeny 18

Tartelette de crevettes d'Argentine et plantain, béchamel à la bisque de homard
Shrimp and plantain tartlet, lobster bisque béchamel

Modja 20

Feuilleté farci de mouton des trouvaillies gourmandes du Canton et haricots rouges, sauce moyo
Puff pastry stuffed with mutton from les trouvaillies gourmandes du Canton farm and red beans, moyo sauce

Patti 33

Darne d'omble chevalier Opercule, jus légèrement tomates, garri, gombo sauté, émulsion à l'ail noir
Arctic char steak from Opercule, light tomato jus, garri, sautéed okra, black garlic emulsion

Zongo 36

Cuisse de pintade Sabinoise rôtie épicée, réduction de jus de volaille aux parfums de sous-bois, méli-mélo de champignons de Brin Nature sautés, frites de plantain
Spicy roasted guinea fowl leg, spring-wood poultry jus, sautéed mushrooms from Brin Nature farm, plantain fries

Kwa Shauku 38

Macreuse de boeuf de chez Bon Boeuf cuite à l'étouffée, persillade de fines herbes et cajou, jus court aux épices impériales du chef, attiéké pilau
Beef scoter from Bon Bœuf farm, fine herbs and cashews, short jus with chef's imperial spices, sautéed vegetables, cassava couscous pilau

Lobéké 44

Carré de mouton des trouvaillies gourmandes du Canton enrobée de persil et noix, écrasé de pommes de terre aux herbes salées du St-Laurent, légumes du marché, jus corsé à l'hibiscus et vin rouge, tuile au café
Rack of mutton from les trouvaillies gourmandes du Canton coated with nuts and parsley, mashed potatoes with St-Lawrence fine herbs, market vegetables, hibiscus and red wine jus, coffee tile

Sonhos de Banana 12

Beignets à banane, crémeux au gingembre et citronnelle du Cameroun
Banana fritters, ginger and lemongrass from Cameroon

Dessert du jour 12

Dessert of the day

Chef Maria-José de Frias

*Menu sujet à changements sans préavis, veuillez communiquer avec le restaurant si vous avez des restrictions
Menu subject to change without notice, please contact the restaurant directly if you have any restrictions*