



## À la carte

### Nyanya 21

Duo d'aubergines africaines et italiennes de Hamidou mijotées au curcuma, crème de cresson  
*Duo of African and Italian eggplant from Hamidou, simmered in turmeric, watercress cream*

### Mishkaki 26

Mini brochette de surlonge de boeuf Bon Boeuf marinée et audacieusement épicée,  
salade de mangue au pili-pili et cajou

*Mini beef sirloin skewer marinated and boldly spiced, cashew mango pili-pili salad*

### Mizingani 22

Filet de truite marinée au vin blanc, tomate cuite dans son jus, macédoine de manioc croquants,  
émulsion citron, gingembre et moringa

*Trout fillet marinated with white wine, tomato cooked in its juice, crunchy cassava, moringa emulsion*

### Uduvi ya Maria 22

Crevettes d'Argentine snackées, condiments oignons-mangues, écrasé d'igname au gingembre  
*Sauteed Argentinian shrimp, onion-mango condiments, mashed cassava with ginger*

\*\*\*

### Makange 36

Cuisse de pintade Sabinoise rôtie épicée au masala, légumes terroir, brique de manioc, cajou  
*Roasted Sabinoise guinea fowl leg spiced with masala, local vegetables, cassava brick, cashew*

### Msukumo wa Kisiwa 41

Palette de boeuf de chez bon Boeuf à basse température laquée au jus de tomate aromatisé au curry  
et curcuma, purée de courge Butternut, cromesquis de pommes de terre,  
rouleau de courgette marinée

*Beef chuck roast from Bon Boeuf farm at low temperature, lacquered with tomato juice flavoured with curry and turmeric, butternut squash purée, potato cromesquis, marinated zucchini roll*

### Unguja 39

Bar rayé d'Ontario poêlé servi dans une mare de légumes au beurre noisette, galette de maïs,  
quenelle de chou aux graines de caméline, noix de cajou, et graines de courge torrifiées  
*Pan-fried Ontario striped bass served in a pool of vegetables with brown butter, corn bread, cabbage dumplings with camellia seeds, cashew nuts, and roasted pumpkin seeds*

### Ngome Kongwe 46

Mouton fumé des trouvailles gourmandes du Canton mijoté,  
foutari igname et courge, tombée d'épinards

*Slow-cooked smoked mutton from Les Trouvailles du Canton farm, yam and squash foutari, wilted spinach*

\*\*\*

### Matunda ya Shauku 12

Crème brûlée au yaourt et granité de fruit de la passion  
*Yoghurt crème brûlée with passion fruit granita*

Cheffe Maria-José de Frias