À la carte

Kenyeti **25**

Fricassée de fèves à la soudanaise, compotée de tomates et poivrons rouges, crème de persil au pili-pili, fromage de brebis

Kisantu **25**

Aubergines africaines confites, gombos croustillants, crème d'arachide,
beignet d'épinards et d'oignons verts

Rumoka **25**

Croquette de malangwa, crème de kontias à la mangue, courgette marinée

Dunda **26**

Bombe de plantain chargée au mouton des *Trouvailles gourmandes du Canton* aux épices suya,
spoom de béchamel, crumble de graines de courge et de noix de cajou

***

Umkomazi **47**

Cuisse de canard du *Lac Brome*, plantain confit, bok choy, sauce à l'Amarula

Ségou **49**

Macreuse de bœuf fondante de *chez Bon Bœuf*, jus de viande au soumbala,
crème de plantain, bok choy

Upanga **44**

Longe d'espadon canadien, sauce moambe, écrasé de manioc et de patate douce, tombée d'épinards

***

Cocala Amarela **14**

Crème angolaise à la noix de coco, coulis de petits fruits des champs

Basboussa **15**

Gâteau de semoule, hibiscus du Cameroun, chantilly au caramel

Menu dégustation disponible
Chef María-José de Frías

Certains plats contiennent des allergènes prioritaires
Merci de signaler à votre serveur toute allergie ou restriction alimentaire
Un service de 18 % est appliqué aux groupes de 8 personnes et plus.

À la carte

Kenyeti **25**
Sudanese-style bean fricassée, tomato and red pepper compote,
parsley and pili-pili cream, sheep's cheese

Kisantu **25**
Confit African eggplant, crispy okra, peanut cream, spinach and green onion fritter

Rumoka **25**
Malangwa croquette, mango kontias cream, marinated zucchini

Dunda **26**
Plantain bomb stuffed with suya-spiced mutton from *Les Trouvailles gourmandes du Canton,*
béchamel espuma, pumpkin seed and cashew crumble

***

Umkomazi **47**
Lac Brome duck leg, confit plantain, bok choy, Amarula sauce

Ségou **49**
Tender beef chuck from *Bon Bœuf*, beef jus with soumbala, plantain cream, bok choy

Upanga **44**
Canadian swordfish loin, palm nut sauce, cassava and sweet potato mash, wilted spinach

***

Cocala Amarela **14**
Angolan coconut custard, field berry coulis

Basboussa **15**
Semolina cake, Cameroonian hibiscus, caramel whipped cream

Tasting menu available
Chef María-José de Frías

Some dishes contain priority allergens.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions
A 18% service charge is applied to groups of 8 or more.