



**Restaurant & Épicerie
Fine Tropicale**

Menu Trois-rivières

Nous contacter



819-840-3001



Lacalebasse2161@gmail.com



**4370 boulevard des forges
Trois-Rivières, Québec,
G8Y1W4**

\$18

NDOLE

Mets camerounais à base de feuilles de ndolé, d'arachides, d'oignons, de crevettes et de viande de bœuf. Servi avec du riz blanc.

\$19

KEDJENOU DE POULET

Ragoût de poulet épicé, mijoté à l'ivoirienne.

\$22

TCHEP POULET / THIÉBOU GUINAR

Mets sénégalais à base de riz cuit dans une sauce savoureuse à l'oignon et aux épices aromatiques, accompagné d'un haut ou d'une cuisse de poulet.

\$24

TCHEP MOUTON / THIÉBOU YAPPE

Mets sénégalais à base de riz cuit dans une sauce savoureuse à l'oignon et aux épices aromatiques, accompagné d'un jarret de mouton.

SAUCE GOMBO

Sauce traditionnelle à base de gombo mijoté avec viande et épices. Servi avec du riz ou du foutou.

\$21

MAFÉ AU POULET (SAUCE ARACHIDE)

Mets originaire d'Afrique de l'Ouest à base de pâte d'arachide, oignon, tomate et poudre de crevettes, accompagné de morceaux de poulet. Servi avec du riz.

\$19

\$22

TCHEP POISSON / THIÉBOU DIÈNE

Mets sénégalais à base de riz cuit dans une sauce savoureuse à l'oignon et aux épices aromatiques, accompagné d'un morceau de poisson (pangasius).

Extras / Accompagnements

ALLOCO	\$6.5
ATTIÉKÉ	\$6
BOBOLO	\$7
CHIKWANGUÉ	\$8
RIZ BLANC	\$6
RIZ CURRY	\$7
FRITES DE PATATES DOUCES	\$6.5
FRITES DE MANIOC	\$6.5

Entrées

\$9

SALADE AU COEUR DE COCOTIER

Cœur de cocotier, lamelles de poivrons grillés, vinaigrette aux feuilles de baobab séchées.



\$9

CONSOUMÉ DE BOEUF EPICÉ

Bouillon clair et concentré de queue de bœuf, mijoté avec des légumes. Clarifié avec soin et subtilement relevé d'une pointe de piment.



\$7

SOUPE AU LENTILLE HARARÉ

Lentilles vertes mijotées avec légumes hachés, au bouillon de volaille. Parfumée à la coriandre, aux dattes et au citron.



VELOUTÉ DE HARICOTS AU GINGEMBRE

Savoureux mélange de patates douces et de haricots noirs, infusé au bouillon de volaille et relevé d'une touche de gingembre, servi avec des notes de coriandre fraîche et de persil.

\$7



\$9

CARPACIO DE BETTERAVE JAUNES ET MALINGA

Betteraves et taro finement tranchés, accompagnés d'une sauce à l'aubergine et relevés de coriandre fraîche.



Plats fusion

\$18

POISSON MAQUEREAU

Filets de maquereau grillés et caramélisés, côté peau. Servis avec une salsa d'avocat et coriandre.



\$28

COCOTTE DE JARRET À LA SAUCE GRAINE

Jarret d'agneau braisé, accompagné d'une sauce graine et papaye.



\$15

PAPILLOTE DE GOMBOS ET HARICOTS

Gombos et aubergine, haricots noirs au jus de tamarin. Servis en feuille de bananier.



\$23

PORC (CÔTE LEVÉES)

Travers de porc caramélisés aux épices et tamarin, ail rôti et miel.

