



# Menu

## Restaurant Djambala

7166 Rue St-Denis, Montreal, QC H2R 2E2 | (438) 860-8809

### Gratuit avec achat d'un montant minimum de 30 \$

Maximum 1 article gratuit par commande

#### Assortiment de Mikaté / Assortment of Mikaté

5,00 \$

Assortiment de beignets maison, nature et banane. / Homemade fritters, plain, and banana.

### NOUVEAUTÉS ?? // NEW DISHES ??

#### MOAMBE (Sauce graine) ou MAFÉ (Sauce arachide)Végane

22,00 \$

Découvrez nos plats en sauce végane revisitée. Des légumes frais, des champignons, des poivrons, du tofu et des nouilles udon. Une fusion harmonieuse entre les saveurs africaines et asiatiques. //

Discover our revisited vegan moambe. Fresh vegetables, mushrooms, peppers, tofu and udon noodles. A harmonious fusion between African and Asian flavors.

#### Accras de légumes (6mcx) // Vegetable accras (6pcs))

12,00 \$

6 Beignets de légumes frits et sauce du chef. // 6 Crispy vegetable fritters and the chef's sauce.

#### Choukouya d'Agneau

35,00 \$

Savourez notre version du célèbre choukouya, un classique de la cuisine ouest-africaine ! De tendres morceaux d'agneau grillés lentement sur le grill, marinés avec un mélange d'épices de notre chef, servi avec l'accompagnement de votre choix et sa petite sauce. //

Enjoy our version of the famous choukouya, a classic of West African cuisine! Tender pieces of lamb slowly cooked on the grill, marinated with a blend of spices by our chef, served with the side of your choice and a little sauce.

#### Crème Brûlée à la mangue | Mango Crème brûlée

10,00 \$

Crème brûlée faite maison. Homemade.

#### Ailes de Poulet Kankankan | Kankankan Chicken Wings

14,00 \$

8 ailes de poulet assaisonnée et légèrement piquante. Vient avec une petite sauce à côté.

# Menu Restaurant Djambala

## Entrées / Starters

**Bourek Croustillantes (4 mcx) / Crunchy Bourek (4 pcs)** 12,00 \$

Feuilles de brick farcies (bouf haché, poulet et légumes) servi avec une petite sauce // Stuffed brick sheets (ground beef, chicken, and vegetables) served with a sauce.

**Accras de légumes (6mcx) // Vegetable accras (6pcs)** 12,00 \$

6 Beignets de légumes frits et sauce du chef . // 6 Crispy vegetable fritters and the chef's sauce.

**Salade d'Attiéké au Thon / Attiéké Salad with Tuna** 14,00 \$

Salade de couscous de manioc garnie de thon, dés de tomates, concombres, poivrons et persil haché. / Cassava couscous salad garnished with tuna, diced tomatoes, cucumbers, peppers, and chopped parsley.

**Saka-saka / Pondu** 11,00 \$

Feuilles de manioc, crevettes et émietées de poissons. / Cassava leaves, shrimp, and fish crumbles.

**Ailes de Poulet Kankankan | Kankankan Chicken Wings** 14,00 \$

8 ailes de poulet assaisonnée et légèrement piquante. Vient avec une petite sauce à côté.

## Viandes et Volailles / Meat and Poultry

**Poulet Kankankan / Kankankan Chicken** 20,00 \$

1/4 Poulet mariné aux épices du continent (légèrement piquant), braisé et servi avec accompagnement au choix. / 1/4 Chicken marinated with continental spices (slightly spicy), braised, and served with side of your choice.

**Poulet DG / DG Chicken** 25,00 \$

Poulet sauté, bananes plantains et légumes (poivrons verts, jaunes, carottes, oignons tomate). / Sautéed chicken, plantains, and vegetables (green, and yellow peppers, carrots, onions, tomatoes).

**Lasagnes de Plantains / Plantain Lasagna** 25,00 \$

Bananes plantains et bouf haché bolognaise, sauce béchamel puis gratiné au four. / Plantains, and ground beef bolognese, béchamel sauce then gratinated in the oven.

## Menu Restaurant Djambala

### MAFÉ de poulet ou Boeuf et légumes (sauce arachide) / Chicken or Beef MAFÉ and vegetable

Poulet rissolés ou boeuf, cuit dans une sauce aux arachides avec des légumes (champignons, poivrons minis chou de Chine ou épinards) / Browned chicken or beef, cooked in a peanut sauce with vegetables (mushrooms, mini Chinese cabbage peppers, or spinach).

25,00 \$

### Poulet ou Boeuf à la MOAMBE (sauce graine) / MOAMBE Chicken or Beef

25,00 \$

Poulet ou boeuf dans une sauce graine (pâte de noix de palme), épinards et champignons / Beef or chicken stew in a palm butter sauce, spinach, and mushrooms

### Feijoada alias Madesu / Feijoada a.k.a Madesu

28,00 \$

Ragoût de haricots noirs ou blancs, boeuf, tripes avec carottes et tomates. / Stew of black, or white beans, beef, tripe with carrots, and tomatoes.

### Queue de Boeuf au Gombo / Oxtail with Okra

32,00 \$

Queue de boeuf et boeuf, dinde fumée dans une sauce gluante aux gombos, poireaux, épinards, champignons et crevettes. / Oxtail, and stewed beef in okra gooey sauce, leeks, spinach, mushrooms, and shrimp.

### Brochettes Sosaties / Sosaties Skewers

30,00 \$

Une brochette de boeuf marinée[6oz|170g], abricots et servis avec sa petite sauce. / 1 Marinated beef skewer[6oz|170g], apricots, and served with a little sauce.

### Tagine d'Agneau et Poulet / Lamb and Chicken Tagine

32,00 \$

Pot au feu d'agneau et de poulet aux légumes (carottes, courgettes, tomates) servi avec un couscous maison. / Lamb, and chicken stew with vegetables (carrots, zucchini, tomatoes) served with homemade couscous.

### Choukouya d'Agneau

35,00 \$

Savourez notre version du célèbre choukouya, un classique de la cuisine ouest-africaine ! De tendres morceaux d'agneau grillés lentement sur le grill, marinés avec un mélange d'épices de notre chef, servi avec l'accompagnement de votre choix et sa petite sauce. // Enjoy our version of the famous choukouya, a classic of West African cuisine! Tender pieces of lamb slowly cooked on the grill, marinated with a blend of spices by our chef, served with the side of your choice and a little sauce.

## Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood

### Bouillon de Malangua / Malangua Broth

25,00 \$

Poisson d'eau douce mariné, cuit dans un léger bouillon avec tomates fraîches, jus de citron, oignons, ciboulettes, émincées de poivrons et gombo entier. / Marinated freshwater fish, cooked in a light broth with fresh tomatoes, lemon juice, onions, chives, sliced peppers, and whole okra.

## Menu Restaurant Djambala

### Crevettes Sautées au Curry et Lait de Coco / Sautéed Shrimp with Curry and Coconut Milk **26,00 \$**

Crevettes marinées au curry sautées servies avec une sauce au lait de coco et accompagnées de riz ou linguine. / Sautéed curry marinated shrimp served with coconut milk sauce, and accompanied by rice, or linguine.

### Morue Salée aux aubergines / Salted fish and eggplant **28,00 \$**

Poêlée de poisson salé avec aubergines, courgettes, poivrons et tomates. / Pan-fried salted fish, served with eggplant, zucchini, peppers and tomatoes.

### Carpe/Tilapia braisée et Saka Saka / Braised Carp and Saka Saka **32,00 \$**

Poisson mariné braisée, servi avec saka-saka alias pondu (feuilles de manioc). / Fried marinated fish, served with saka-saka aka pondu (cassava leaves).

## Menu Végétarien/Végan

### Accras de légumes (6mcx) // Vegetable accras (6pcs) **12,00 \$**

6 Beignets de légumes frits et sauce du chef. // 6 Crispy vegetable fritters and the chef's sauce.

### MOAMBE (Sauce graine) ou MAFÉ (Sauce arachide)Végane **22,00 \$**

Découvrez nos plats en sauce végane revisitée. Des légumes frais, des champignons, des poivrons, du tofu et des nouilles udon. Une fusion harmonieuse entre les saveurs africaines et asiatiques. // Discover our revisited vegan moambe. Fresh vegetables, mushrooms, peppers, tofu and udon noodles. A harmonious fusion between African and Asian flavors.

### Assiette Composée Végé **22,00 \$**

Brochettes de légumes, Mini gratin d'aubergine et riz. // Vegetables skewers, eggplant gratin and rice.

### Gratin d'Aubergines Végan **22,00 \$**

Aubergine, Courgettes, Béchamel (sans produit laitier) et Fromage Végétal. // Eggplant, Zucchini, Béchamel (dairy-free) and Vegetable Cheese.

## Accompagnements (Extras) / Sides (Extras)

### Supplément Piment / Extra Pepper **1,00 \$**

piri piri ?????

# Menu Restaurant Djambala

---

## Riz / Rice

8,00 \$

Steaming hot rice served as a side dish.

---

## Plantains

8,00 \$

Ripe plantains served as a side dish.

---

## Atiéké

8,00 \$

Traditional West African side dish made from cassava.

---

## Couscous

8,00 \$

Traditional North African dish made from semolina flour.

---

## Gratin de Pommes de Terre et Patates Douce / Potato and Sweet Potato Gratin 8,00 \$

Rich, creamy gratin featuring potatoes and sweet potatoes.

---

## Fufu de Semoule / Semolina Fufu

8,00 \$

Traditional West African staple made from semolina flour.

---

## Manioc / Chikwange / Cassava

8,00 \$

Traditional Central African staple made from cassava, served as a starchy side.

---

## Mayo Épicée Maison / Homemade Spicy Mayo

1,00 \$

Spicy mayonnaise made in-house.

---

# Menu Restaurant Djambala

## Desserts

### Assortiment de Mikaté / Assortment of Mikaté

5,00 \$

Assortiment de beignets maison, nature et banane. / Homemade fritters, plain, and banana.

### Crème Brûlée à la mangue | Mango Crème brûlée

10,00 \$

Crème brûlée faite maison. Homemade.

## Boissons / Drinks

### Soda

3,00 \$

Non-alcoholic carbonated soft drink.

### Bouteille d'Eau / Bottle of Water

2,00 \$