

ENTRÉES

- **Accras de morue** - beignets de poisson
servis par 3 4 €
servis par 6 8 €
- **Pastels au thon** - chaussons farcis au thon
servis par 2 4 €
servis par 4 8 €
- **Vérine avocat crevettes** 9 €



ENTRÉES A PARTAGER

- **Petit panier grignotage** 12,50 €
Accras de morue, crevettes panées, onions rings,
chicken wings,
servis par 9
- **Grand panier grignotage** 21,50 €
Accras de morue, onions rings, chicken wings,
crevettes panées,
servis par 18
- **Panier chicken wings** 14,50 €
8 chicken wings servis avec une sauce légèrement
pimentée

PLATS VÉGÉTARIENS

- **Chakalaka d'Afrique du Sud** 18,50€
Ragoût de légumes mijotés où se mêlent pois
chiches, carottes, poivrons, petits pois, haricots
blancs et épices traditionnelles.
Servi avec un accompagnement au choix.
- **Beignets haricots du Cameroun végété** 19,00€
Haricots rouges mijotés avec des épices et des
légumes savoureux : tomates, ail et gingembre.
Accompagné de beignets sucrés et bananes
plantains.



POULETS



- **Poulet Yassa du Sénégal** 20,50€

Poulet nappé d'une sauce douce et légèrement acidulée préparée avec des oignons caramélisés, de la moutarde, des carottes, du citron et d'épices.

Servi avec un accompagnement au choix.

- **Poulet braisé et ses sauces** 18,00 €

Demi-poulet mariné dans un mélange d'épices, d'herbes et d'ail, puis grillé à la perfection.

Servi nappé d'une délicate sauce verte à base de persil frais.

Servi avec un accompagnement au choix et trois sauces, verte, rouge et blanche.

- **Mafé de poulet** 19,90 €

Poulet servi dans une sauce onctueuse à base de cacahouète, tomates, oignons et d'épices

Servi avec un accompagnement au choix.

POISSONS

- **Dorade Royale braisée** 25,50 €

Dorade fraîche enrobée d'une marinade à base d'épices et d'herbes puis grillée.

Servie nappée d'une délicate sauce verte à base de persil frais.

Servi avec un accompagnement au choix et d'une sauce verte et rouge.

- **Thieb poisson du Sénégal** 23,50 €

Une composition de poisson frais délicatement frit, de légumes (carottes, manioc, chou blanc) et de riz rouge parfumé, cuit dans une sauce à base de tomates, ail, oignons et épices.



GAMBAS

- **Gambas sautées aux gingembre et légumes du moment** 22,50 €

Gambas délicatement sautées à la poêle avec un mélange de légumes croquants (oignons, poivrons, courgettes) et relevées d'une touche de gingembre frais et d'épices.

Servies avec un accompagnement au choix.

ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc, Riz rouge, Haricot verts, Salade, Aloko (bananes plantains), Attiéké (manioc), Frites de patates douces

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRE - 4€

VIANDES

- **Mafé de bœuf du Mali** 20,90 €

Un ragout de bœuf mijoté dans une sauce à base de beurre de cacahouète, de tomates, d'oignons et d'épices.

Servi avec un accompagnement au choix.

- **Sauté de bœuf au gombo** 20,90 €

Un ragout à base de gombo frais, mijoté dans une sauce agrémentée de viande de bœuf, de légumes et d'un subtil mélange d'épices.

Servi avec un accompagnement au choix.



- **N'dole du Cameroun**..... 23,90 €

Un ragout emblématique préparé avec des feuilles de n'dole subtilement mijotées, associées à de la viande de bœuf, des écrevisses et des arachides, offrant un équilibre parfait entre amertume et douceur.

Servi avec du riz blanc et des bananes plantains.

- **Beignets haricots du Cameroun** 21.50 €

Des haricots rouges lentement mijotés avec de la viande de bœuf, des épices et des légumes savoureux : tomates, ail et gingembre.

Accompagné de beignets sucrés et bananes plantains.

- **Choukouya de bœuf de Côte d'Ivoire** 24,90 €

Des morceaux de bœuf marinés dans un mélange d'épices, puis grillés à la perfection avec des poivrons et oignons pour un goût savoureux.

Servi avec un accompagnement au choix.

- **Choukouya d'agneau de Côte d'Ivoire**..... 29.90 €

Epaule d'agneau soigneusement marinée dans un mélange d'épices parfumées, puis émincée puis grillée à la perfection pour révéler toute sa tendreté et son goût délicat.

Servi avec un accompagnement au choix.

- **Travers de porc sauce braai de l'Afrique du Sud** 20.50 €

Des travers de porc marinés dans un mélange savoureux d'épices et de sauce sucrée et fumée puis grillés pour une tendreté et un goût authentique.

Servi avec un accompagnement au choix.



MENU DÉJEUNER 16€50

PLAT + BOISSON

PLATS :

- Cuisse de poulet braisé
- Cuisse de poulet Yassa
- Mafé de bœuf
- Chakalaka (plat végétarien)

Servi avec un accompagnement au choix.

BOISSONS :

- Vittel 25cl
- Perrier 20cl
- Jus de bissap 30cl
- Jus de gingembre 30cl

Menu valable de 11h30 à 14h30,
Hors week-end et jours fériés



MENU ENFANT

12,50 €

PLAT + BOISSON + DESSERT

PLATS :

- Aiguillettes de poulet
- Poisson pané

*Accompagné de riz blanc ou de frites

BOISSONS :

- Eau minérale
(vittel 25cl ou badoit 20cl)
- Capri Sun

DESSERTS :

- Glace (1 boules au choix : vanille, chocolat, mangue)
- Compote

Menu applicable jusqu'à 12 ans,
Valable toute la semaine

FORMULES POULETS BRAISES

- | | |
|--|-------------|
| • 1 x 1/2 poulet braisé + 1 boisson | 20 € |
| • 2 x 1/2 poulets braisés + 2 boissons | 39 € |
| • 3 x 1/2 poulets braisés + 3 boissons | 57 € |
| • 4 x 1/2 poulets braisés + 4 boissons | 74 € |
| • 5 x 1/2 poulets braisés + 5 boissons | 90 € |

*Servis avec du riz blanc et des bananes plantains

Boissons : Jus de gingembre 30 cl, jus de Bissap 30 cl,
1 verre de vin, Heineken 25 cl, vittel 25cl, Perrier 20cl

FORMULES DORADES BRAISÉES

- | | |
|----------------------------------|----------------|
| • 1 x dorade + 1 boisson | 27.5 € |
| • 2 x dorades + 2 boissons | 55 € |
| • 3 x dorades + 3 boissons | 82.5 € |
| • 4 x dorades + 4 boissons | 110 € |
| • 5 x dorades + 5 boissons | 137.5 € |

*Servis avec du riz blanc et des bananes plantains

Boissons : Jus de gingembre 30 cl, jus de Bissap 30 cl, 1
verre de vin, Heineken 25 cl, Vittel 25 cl, Perrier 20cl

ACCOMPAGEMENTS

Riz blanc, Riz rouge, Haricot verts, Salade,
Aloko (bananes plantains),
Attiéké (manioc), Frites de patates douces

ACCOMPAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRE - 4€



DESSERTS CLASSICS

- **Trio de crèmes brûlées** 6 €
Pistache, caramel, patate douce
- **Dégué traditionnel** 6 €
(Semoule de mil, lait, yaourt et sucre vanillé)
- à la noix de coco
- aux raisins sec
- **Fondant au chocolat** 8 €
Servi avec glace vanille, chantilly, et coulis de chocolat



- **Crumble mangue** 8 €
Servi avec glace vanille
- **Café gourmand** 7 €
Servi avec glace vanille et un gâteau du moment
- **Dessert du moment** 8 €

DESSERTS GLACES

- **Coupe exotique** 8 €
Sorbet mangue, sorbet citron vert, glace a la noix de coco, chantilly, coulis de fruits exotiques
- **Coupe choco** 8 €
Glace vanille, glace chocolat, brownie, chantilly, coulis de chocolat
- **Coupe caramel** 8 €
Glace vanille, glace caramel beurre salé, chantilly, coulis de caramel, topping caramel
- **Coupe fruit rouge** 8 €
Sorbet framboise, sorbet cassis, glace amarena, coulis de fruit rouge, chantilly, topping fruit rouge



FORMULE ANNIVERSAIRE

- **Fondant au chocolat ou crumble mangue** 10 €
- Inclus** : Musique spécial anniversaire et Fontaine étincelante pour une ambiance festive
- **Fontaine étincelante** 2 €
Pour votre gâteau apporté sans bougies

BOISSONS CHAUDES



- **Café** 2,5 €
 - **Café Noisette** 2,6 €
- Café avec une pointe de lait
- **Café crème** 3.5 €
- Café avec du lait chaud
- **Double Café** 5 €
 - **Décaféiné** 2,2 €
 - **Café Éthiopien** 3 €
 - **Café africain mixte** 3 €
- Mélange d'Arabica (Yemen, Éthiopie, Soudan, Kenya) et de Robusta (Côte d'Ivoire, Congo, Ouganda)
- **Thé Noir ou Thé Vert** 3 €

INFUSIONS AFRICAINES

- **Fleurs d'hibiscus rouge** 3,5 €
Digestion, diminution de la fatigue, amélioration de la circulation
- **Fleurs d'hibiscus blanc** 3.5 €
Digestion, diminution de la fatigue, amélioration de la circulation
- **Tamarin** 3.5 €
Stimulation du transit, effet antibactérien, effet antioxydant
- **Moringa** 3.5 €
Digestion, effet antioxydant, renforcement du système immunitaire, anti-inflammatoire
- **Kinkeliba** 3.5 €
Réduit la glycémie, antioxydant, digestion
- **Gingembre** 3.5 €
Digestion, anti-inflammatoire, régule la tension artérielle, combat les infections,
- **Citronnelle** 3.5 €
Anti bactérien, digestion, anti-inflamatoire, hypoglycémiant



DIGESTIFS

- **Cognac 6 cl** 8 €
 - **Bailey's Irish Cream 6 cl** 8 €
 - **Pippermint GET 27 6 cl** 6 €
 - **Rhum arrangé 4 cl** 4 €
- Goûts en fonction des saisons
- **Vodka arrangée 4 cl** 4 €
- Goûts en fonction des saisons



COCKTAILS

- **Mojito 30 cl** 11 €
Citron vert, menthe fraîche, Rhum ambré, sucre roux
au choix ; bissap, gingembre, mangue, passion, ananas
- **Mango Jango 30 cl** 11 €
Mangue fraîche, jus de mangue, citron vert, Brandy,
Cointreau, vanille liquide
- **Piña Colada 30 cl** 11 €
Rhum blanc, jus de banane, jus d'ananas, jus de citron,
crème de coco
- **Planteur des Iles 30 cl** 11 €
Jus de goyave, jus de maracuja, jus de mangue, jus de
citron, Rhum ambré, Gin, sirop de grenadine
- **Bleu Azur 30 cl** 11 €
Jus d'ananas, jus de banane, jus d'orange, Téquila, Triple
sec, curaçao bleu
- **Ginger Exotique 30 cl** 11 €
Jus d'ananas, jus de gingembre, Gin, sirop de passion



MOCKTAILS

- **Virgin mojito 30 cl** 9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux
au choix ; bissap, gingembre, mangue, passion, ananas
- **Virgin Piña Colada 30 cl** 9 €
Jus de banane, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco
- **Virgin Mango Jango 30 cl** 9 €
Mangue fraîche, jus de mangue, citron vert, vanille liquide
- **Paradisio 30 cl** 9 €
Jus de mangue, jus de banane, jus d'ananas, creme de
coco, curaçao bleu, cannelle
- **Ginger Tropic 30 cl** 9 €
Jus de gingembre, jus d'ananas, sirop de grenadine



COCKTAILS AU CHAMPAGNE

- **Mojito Royal 30 cl** 13 €
Citron vert, menthe fraîche, rhum blanc, sucre roux,
champagne
- **Violette Impériale 15 cl** 13 €
Champagne, cointreau, jus de citron, sirop de violette
- **Passion champagne 20cl** 13 €
Champagne, vodka au citron, jus d'orange, jus de passion,
sirop de framboise
- **Kir Royal 13 cl** 12 €
Champagne, sirop au choix ; mûre, cassis, pêche, fraise,
banane, framboise, gingembre





APÉRITIFS

- Kir Classic 12 cl 7 €
- Kir Royal 12 cl 12 €
- Chivas Regal 6 cl 8 €
- Martini Rouge ou Blanc 6 cl 6 €
- Ti-punch 6 cl 6 €
- Punch arrangé 8 cl 8 €

Goûts en fonction des saisons

- Vodka arrangée 8 cl 8 €

Goûts en fonction des saisons

- Pastis ou Ricard 4 cl 6 €
- Vodka pomme 30 cl 8 €

JUS ET SODAS

- Jus de bissap (fait maison) 30 cl 5 €
- Jus de Gingembre (fait maison) 30 cl 5 €
- Jus de Fruits 20 cl 5 €

orange, ananas, mangue, banane, pomme, goyave, maracuja

- Coca Cola 33 cl 5 €
- Coca Cola sans sucre 33 cl 5 €
- Vita Malta 33 cl 5 €
- Fanta orange 25 cl 5 €
- Oasis tropical 33 cl 6 €
- Lipton Ice Tea Pêche 25 cl 6 €
- Sprite 33 cl 5 €
- TOP 60 cl 8 €

(pamplemousse, grenadine, ananas)



EAUX

- Vittel 1 L 7 €
- Vittel 50 cl 4 €
- San Pellegrino 1 L 7 €
- San Pellegrino 50 cl 4 €
- Perrier 33 cl 5 €

BIÈRES

- Leffe blonde Bt 33 cl 6 €
- Leffe ruby Bt 25 cl 6 €
- Heineken - Bt 25 cl 5 €
- Monaco 25 cl 6 €
- Desperados - Bt 33 cl 8 €
- Guinness du Cameroun- Bt 33 cl 8 €
- Bière africaine (selon arrivage)
- Bt 33cl 8 €
- Bt 65 cl 10 €





VINS ROUGES

	Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
VINS DU MONDE				
Afrique Du Sud	6€	12€	24€	29€
BEAUJOLAIS				
Morgon	6.5€	13€	26€	32€
BORDEAUX				
Bordeaux	3€	6€	12€	15€
Haut Médoc	5€	10€	20€	25€
St Emilion Grand CRU				40€
Margaux				70€
LANGUEDOC-ROUSSILLONT				
Pic St Loup	6€	12€	24€	31€
LOIRE				
Chinon	4,5€	9€	18€	24€
RHONE				
Côte du Rhône	3€	6€	12€	16€

VINS ROSÉS

	Verre <u>15cl</u>	Pichet <u>25cl</u>	Pichet <u>50cl</u>	Bt <u>75cl</u>
<u>VIN DU MONDE</u>				
Afrique du Sud	6€	12€	24€	29€
<u>LOIRE</u>				
Cabernet d'Anjou	3,5€	7€	14€	17€
<u>COTE DE PROVENCE</u>				
Côte de Provence	4,7€	9,5€	19€	24€

VINS BLANCS

	Verre <u>15cl</u>	Pichet <u>25cl</u>	Pichet <u>50cl</u>	Bt <u>75cl</u>
<u>VIN DU MONDE</u>				
Afrique du Sud	6€	12€	24€	29€
<u>BOURGOGNE</u>				
Petit Chablis	6,5€	13€	26€	34€
<u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u>				
Chardonnay	5€	10€	20€	25€
<u>SUD OUEST</u>				
Côte de Gascogne (Moelleux)	4,5€	9€	18€	22€



CHAMPAGNES

Bouteilles 75 cl

• Veuve Pelletier Brut	45 €
• Philipponnat Royal Réserve Brut	75 €
• Moët & Chandon Brut Impérial AOP	80 €
• Moët & Chandon Brut Impérial Rosé AOP	100 €
• Ruinart Brut	115 €
• Don Pérignon AOP	350 €

Coupes 12 cl

• Veuve Pelletier 9 cl	9 €
------------------------------	-----

RÈGLES DE LA MAISON

- Il est interdit d'apporter des aliments et/ou des boissons qui ne proviennent pas de notre établissement.
- Conditions de paiement : Espèces / Cartes de crédit à partir de 1€ / Tickets Restaurant / Tickets Restaurant dématérialisés à partir de 1€
- Nous n'acceptons pas : Chèques, chèques vacances, billets de 500€ et 200€
- « Issu de l'agriculture biologique, au moins la moitié de fruits et légumes par jour »
- La consommation excessive d'alcool est dangereuse pour la santé, consommez avec modération.
- Les plats "faits maison" sont préparés sur place à partir de produits bruts. Nous vous informons que certains de nos produits ne sont pas faits maison.
- Les photos sont non contractuelles.
- Pour éviter le gaspillage alimentaire, nous vous permettons d'emporter les repas non terminés.
- Nos viandes de bœuf, d'agneau et de poulet sont halal.
- Réservations :

*Après 15 minutes de retard, votre table ne sera plus garantie.

*Les réservations de groupe de plus de 10 personnes sont soumises à l'approbation de la direction.

*Une empreinte de carte de crédit est requise pour les réservations de plus de 6 personnes.

*Toute réservation incomplète entrainera des frais de 25€ par personne manquante.