

ENTRÉES

- **Verrine avocat crevettes** 9 €
- **Accras de morue** 7 €
beignets de poisson (servis par 5)
- **Pastels au thon** 6 €
chaussons farcis au thon (servis par 3)



ENTRÉES A PARTAGER



- **Petit panier grignotage** 12,90 €
Accras de morue, crevettes panées,
oignons rings, chicken wings,
servis par 9
- **Grand panier grignotage** 18,90 €
Accras de morue, oignons rings, chicken
wings, crevettes panées,
servis par 18

PLATS VÉGÉTARIENS

- **Chakalaka d'Afrique du Sud** 18,90 €
Ragoût de légumes au cumin, pois chiches,
carottes, poivrons, petits pois, haricots
blancs, servi avec un accompagnement au
choix
- **Beignets haricots du Cameroun** 18,90 €
Ragout de haricots rouge, sauce tomate, ail
et gingembre, le tout accompagné de
beignets sucrés et bananes plantains



ACCOMPAGNEMENT

- Riz blanc, Riz rouge, Aloko (bananes plantains
fries),
Attiéké (semoule de manioc),
Purée de patates douces, Frites de patates douces,
Haricots verts, Salade
- Accompagnement supplémentaire 4 €**

VIANDES

- **Mafé de bœuf du Mali** 20,90 €

Sauce cacahuète, tomates, carottes, oignons, poudre de gombo, servi avec un accompagnement au choix

- **Sauté de bœuf au gombo** 20,90 €

Sauce au gombo, tomates et oignons, servi avec un accompagnement au choix

- **Kamundele du Congo** 20,90 €

Brochettes de rumsteak épicées, non pimentées, servies avec un accompagnement au choix.



- **N'Dolé du Cameroun** 23,90 €

Épinards africains cuisinés avec arachides, écrevisses et bœuf. Le tout accompagné de riz blanc et bananes plantains (supplément miondo 3€)

- **Beignets haricots du Cameroun** 20,90 €

Ragout de bœuf, haricots rouge, sauces tomates, ail et gingembre, le tout accompagné de beignets sucrés et bananes plantains (supplément beignets sucrés 3€)

- **Choukouya de Côte d'Ivoire** 20,90 €

Épaule d'agneau grillée et émincée accompagnée de frites de patates douces et bananes plantains

- **Travers de porc sauce braai de l'Afrique du Sud** 19,90 €

Assaisonnés aux épices africaines et sauce bbq, servis avec un accompagnement au choix

- **Rougail saucisses de la Réunion** 19,90 €

Saucisses de porc, sauce rougail, servis avec riz blanc et lentilles





POULETS

- **Poulet Yassa du Sénégal** 19,90€

Demi poulet, sauce moutarde, oignons et carottes, servi avec un accompagnement au choix

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

Demi poulet, servi avec sauce verte, sauce rouge et sauce blanche et un accompagnement au choix

POISSONS

- **Dorade Royale braisée** 24,90 €

Servie avec sauce verte, sauce rouge et sauce blanche et un accompagnement au choix

- **Thieb poisson du Sénégal** 22,90 €

Poisson du moment frit, servi avec riz rouge et légumes (carottes, manioc, chou blanc)

- **Garba de la Côte d'Ivoire** 21,90 €

Thon frit servi avec attiéké et sa sauce (tomates, concombre, oignons)



GAMBAS

- **Gambas sautées aux gingembre et légumes du moment** 21,90 €

Servies avec un accompagnement au choix

- **Gambas braisées** 21,90 €

Servies avec sauce verte ou rouge et un accompagnement au choix





ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc, Riz rouge, Aloko (bananes plantains
fries),
Attiéké (semoule de manioc),
Purée de patates douces, Frites de patates douces,
Haricots verts, Salade

Accompagnement supplémentaire 4 €

MENU DÉJEUNER 16,50 €

PLAT + BOISSON

PLATS :

- Brochette de boeuf Kamundele
- Cuisse de poulet braisé
- Cuisse de poulet Yassa
- Bœuf sauce Mafé
- Bœuf sauce Gombo
- Chakalaka (plat végétarien)

BOISSONS :

- Eau plate ou gazeuse
- Coca 33 cl/ Coca sans sucre 33 cl
- Jus Bissap ou Gingembre 30 cl
- Fanta
- Oasis

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



MENU ENFANT 12,50 €

PLAT + BOISSON + DESSERT

PLATS :

- Aiguillettes de poulet
- Brochette de bœuf
- Poisson pané

BOISSONS :

- Eau minérale
- Coca
- Jus de pomme
- Capri Sun

DESSERTS :

- Glace (2 boules au choix)
- Compote

Menu applicable jusqu'à 12 ans.,
valable toute la semaine



FORMULES POULET BRAISÉ

- 1 X 1/2 poulet + 1 boisson 20 €
- 2 x 1/2 poulet + 2 boissons 37 €
- 3 x 1/2 poulet + 3 boissons 53 €
- 4 x 1/2 poulet + 4 boissons 69 €
- 5 x 1/2 poulet + 5 boissons 85 €

Servis avec riz blanc et bananes ou un accompagnement au choix

Boissons : Jus de gingembre 30 cl, Jus de bissap 30 cl, Coca cola 33 cl, Eau minérale 33 cl, 1 verre de vin , Heineken 25 cl, Fanta 25cl, Oasis 33cl



FORMULES DORADE BRAISÉ

- 2 x dorades + 2 boissons 50 €
- 3 x dorades + 3 boissons 75 €
- 4 x dorades + 4 boissons 100 €
- 5 x dorades + 5 boissons 125 €

Servies avec riz blanc et bananes ou un accompagnement au choix

Boissons : Jus de gingembre 30 cl, Jus de bissap 30 cl, Coca cola 33 cl, Eau minérale 33 cl, 1 verre de vin , Heineken 25 cl, Fanta 25cl, Oasis 33 cl



ENTREES DUO ET TRIO

- Vérine avocat crevette
- Pastels
- Accras de morue

PLATS DUO ET TRIO

- Mafé de bœuf
- Gombo de bœuf
- Chakalaka
- Travers de porcs, sauce braai
- Demi poulet braisé
- Demi poulet yassa

DESSERTS DUO ET TRIO

- Crème brûlée à la patate douce
- Panna cotta, coulis de mangue
- Dégué traditionnel à la noix de coco

FORMULE DUO

25 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

FORMULE TRIO

30 €

Entrée + Plat + Dessert



DESSERTS

- Crème brûlée à la patate douce 7 €
- Dégué traditionnel à la noix de coco 6 €
- Panna cotta, coulis de mangue 6 €
- Fondant au chocolat 7 €

servi avec une boule de glace vanille, crème fouettée et coulis de chocolat

- Café gourmand 7 €

servi avec une boule de glace vanille et un gâteau du moment

- Coupe exotique 7 €

sorbet mangue, sorbet citron vert, glace coco, crème fouettée, coulis de fruits exotiques

- Coupe choco 7 €

glace vanille, glace chocolat, brownie, crème fouettée, coulis de chocolat



DESSERTS AVEC ALCOOL

- Coupe colonel 6 €
sorbet citron vert, vodka, écorces de citron confites
- Coupe tropical 6 €
glace coco, rhum blanc, morceaux d'ananas
- Coupe irish 6 €
glace vanille, Baileys, perles de chocolat-café

- Il est interdit de ramener de la nourriture et/ou boissons qui ne proviennent pas de notre établissement
- Conditions de paiement : Espèces / Carte bancaires à partir d'1 euro / Tickets Restaurants / Tickets Restaurant dématérialisés à partir d'1 euro
- Les chèques, chèques vacances, billets de 500€ et 200 € ne sont pas acceptés
- "Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour"
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
- Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous vous informons que certains de nos produits ne sont pas fait maison
- Les photos utilisées sont non contractuelles
- Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nos clients ont la possibilité d'emporter les repas non terminés.
- Nos viandes de bœuf, d'agneau et poulets (hors chicken wings) sont halal.

Les réservations :

- Au delà de 15 minutes de retard, votre table ne pourra plus être garantie
- Les réservations groupes de plus de 10 personnes sont soumises à l'approbation de la direction
- Une empreinte bancaire est demandée pour les réservations de plus de 6 personnes
- Toute réservation incomplète engendre les frais de 25€ par personne manquante

COCKTAILS

- **Mojito Mangue 30 cl** 9,90 €
Citron vert, menthe fraîche, rhum ambré, sucre roux, coulis de mangue, jus de mangue
- **Mojito Gingembre 30 cl** 9,90 €
Citron vert, menthe fraîche, rhum ambré, sucre roux, jus de gingembre
- **Mojito Bissap 30 cl** 9,90 €
Citron vert, menthe fraîche, rhum ambré, sucre roux, jus de bissap
- **Mango Jango 30 cl** 9,90 €
Mangue fraîche, jus de mangue, citron vert, Cognac, Cointreau, vanille liquide
- **Banana Piña Colada 30 cl** 9,90 €
Rhum blanc, jus de banane, jus d'ananas, crème de coco
- **Flower Boom 30 cl** 9,90 €
Jus de bissap, citron vert, menthe fraîche, Vodka, Cointreau, essence de Rose



COCKTAILS SANS ALCOOL

- **Cocktail sans alcool 30 cl** 8,50 €
Chaque cocktail est réalisable sans alcool



APÉRITIFS

- Kir Classic 12 cl 6 €
- Kir Royal 12 cl 9 €
- Chivas Regal 6 cl 8 €
- Martini Rouge 6 cl 6 €
- Martini Blanc 6 cl 6 €
- Ti-punch 6 cl 6 €
- Punch arrangé 8 cl 8 €
(Bissap, Gingembre, Exotique, Boisé, Coco)
- Pastis 4 cl 6 €
- Ricard 4 cl 6 €
- Vodka pomme 30 cl 8 €

BIÈRES

- Leffe - pression 25 cl 5 €
- Leffe - pression 50 cl 8 €
- Heineken - Bt 25 cl 5 €
- Monaco 25 cl 6 €
- Desperados - Bt 33 cl 6 €
- Guinness du Cameroun- Bt 33 cl 7 €
- Castel du Cameroun - Bt 33 cl 6 €



JUS ET SODAS

- Jus de Bissap 30 cl 5 €
- Jus de Gingembre 30 cl 5 €
- Jus de fruits 20 cl 5 €
(orange, ananas, mangue, banane, pomme)
- 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 5 €
- Fuzetea 25 cl 5 €
- Lipton Ice Tea Pêche 25 cl 5 €
- Sprite 33 cl 6 €
- 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 €

BOISSONS CHAUDES

- Café 2,5 €
- Café noisette 2,6 €
- Double café 5 €
- Décaféiné 2,20 €
- Café africain (Ethiopie, Kenya, Malawi) . 3 €
- Café gourmand 6 €
glace vanille + gâteau du moment)
- Thé noir Earl Grey 3 €
- Thé au gingembre et citron 3,5 €
- Thé africain Imara du Kenya (noir, jaune, violette, oolong) 3,5 €
- Infusion africaine Imara - hibiscus 3 €
- Infusion verveine-menthe 3 €
- Chocolat chaud 4 €



DIGESTIFS

- Cognac 6 cl 8 €
- Bailey's Irish Cream 6 cl 8 €
- Peppermint GET 27 6 cl 6 €
- Rhum arrangé 4 cl 4 €
Bissap / Gingembre / Exotique/Coco



VINS ROUGES

	Verre	Pichet	Pichet	Bt
	<u>15cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
BEAUJOLAIS				
Morgon - Les Aubines	6	12€	24€	<u>30€</u>
BORDEAUX				
Bordeaux - Château Charron	3,7€	7,5€	15€	18€
Haut Médoc - Château La tonnelle	6 €	12€	24€	30€
St Emilion Grand CRU - Château Le Cros	42€
Bordeaux-Médoc - Marquis de Saint-Estèphe	58€
Pauillac - Baron Nathaniel -	58€
- Baron Philippe de Rothschild				
Margaux - La Sirène de Giscours	68€
LANGUEDOC-ROUSSILLONT				
IGP Pays D'Oc - Camas Merlot	2,5€	5€	10€
Pic St Loup - Gérard Bertrand	27€
LOIRE				
Chinon - Les Galets Domaine Plouzeau Bio.....	5€	10€	20€	25€
RHONE				
Côte du Rhône - Chevaliers d'Anthelme	3,5€	7€	14€	17€
VINS DU MONDE				
Afrique Du Sud - Forrester Petit Pinotage	5€	10€	20€	24€

VINS ROSÉS

	Verre <u>15cl</u>	Pichet <u>25cl</u>	Pichet <u>50cl</u>	Bt <u>75cl</u>
LOIRE				
Cabernet d'Anjou - Michel Laurent	3,5€	7€	14€	17€
COTE DE PROVENCE				
Côte de Provence - Croix de Basson Bio.....	4,7€	9,5€	19€	24€
LANGUEDOC-ROUSSILLON				
IGP Pays D'Oc - Gris Blanc	5€	10€	20€	25€
IGP Pays D'Oc - Cinsault	2,5€	5€	10€

VINS BLANCS

	Verre <u>15cl</u>	Pichet <u>25cl</u>	Pichet <u>50cl</u>	Bt <u>75cl</u>
BOURGOGNE				
Petit Chablis - Sur les Clos	6,5€	13€	26€	32€
LANGUEDOC-ROUSSILLON				
IGP Pays D'Oc - Chardonnay - Secret de Lunes Bio ..	5€	10€	20€	25€
IGP Pays D'Oc - Camas Chardonnay	2,5€	5€	10€
SUD OUEST				
IGP Côte de Gascogne - Colombelle Charmes	4,5€	9€	18€	22€
(Moelleux)				



CHAMPAGNES

Bouteilles 75 cl	
• Veuve Pelletier Brut	35 €
• Philipponnat Royal Réserve Brut	55 €
• Moët & Chandon Brut Impérial AOP	65 €
• Moët & Chandon Brut Impérial Rosé AOP	75 €
• Ruinart Brut	85 €
• Ruinart Blanc de Blanc	120 €
• Don Pérignon AOP	250 €
Coupes 12 cl	
• Philipponnat Royal Réserve Brut	9 €