ENTRÉES

- **Accras demorue** - 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 €**

Brochettes soya du Cameroun
Mini brochettes de viande de bœuf parfaitement marinées et assaisonnées avec les épices du Cameroun
Servies par 2 ..... **4 €**
Servies par 4 ..... **8 €**

- **Samoussas** (viande de boeuf ou poulet selon l'arrivage)

Servis par 2 ..... **4 €**
Servis par 4 ..... **8 €**





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 pannées,
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 végé** ..... **19,00€**

Haricots rouges mijotés avec des épices et des légumes savoureux : tomates, ail et gingembre.
Accompagné de beignets sucrés et bananes plantains.



POISSONS



- **Dorade Royale braisée** ..... **25,50 €**

Dorade fraiche 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.

POULETS

- **Poulet Yassa du Sénégal**..... **20,50€**

Poulet nappé d'une sauce douce préparée avec des oignons caramélisées, 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 a la perfection.
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, oignions et d'épices
Servi avec un accompagnement au choix.

- **Thieb poulet du Sénégal** ..... **20,50 €**

Une composition de poulet 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.

ACCOMPAGEMENTS

Riz blanc,Rizrouge,Haricotverts,Salade,Aloko(bananes plantains),
Attiéké (manioc), Frites de patates douces

ACCOMPAGEMENTSSUPPLÉMENTAIRE - 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'oignions 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.

- **Foutou bananes de la Côte d'Ivoire** ..... **23.50 €**

Une délicieuse sauce à base de pulpe du fruit du palmier à l'huuile et viande de boeuf.
Servi avec une boule de foutou (bananes plantains et manioc pilés)



- **N'dole du Cameroun**..... **23,90 €**

Un ragout emblématique préparé avec des feuilles de n'dole subtilement mijotées, associées a 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 €**

Bœuf marinées puis grillée a la perfection avec des poivrons et oignions pour un gout savoureux.
Servi avec un accompagnement au choix.



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

Epaule d'agneau 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 €**

Travers de porc marinés dans un mélange d'épices et de sauce sucrée et fumée puis grillés.
Servi avec un accompagnement au choix.

- **Rougail saucisses de la Réunion** ..... **21.90 €**

Un ragoût de saucisses mijotées lentement dans une sauce onctueuse à la tomate, relevée d'un mélange d'épices créoles, gingembre frais et thym.
Servi avec du riz blanc et des lentilles

MENU DÉJEUNER 16€50

PLAT+BOISSON

PLATS:

- Cuisse de poulet braisé
- Cuisse de poulet Yassa
- Mafé de bœuf
- Gombo de boeuf
- Chakalaka (plat végétarien)
- Garba attiéké

Servi avec un accompagnement au choix.

BOISSONS :

- Vittel 25cl
- Perrier 20cl
- Jus de bissap 30cl
- Jus de gingembre 30cl
- Coca cola 33 cl

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

MENU ENFANT 12,50 €

PLAT + BOISSON + DESSERT

PLATS :

- Aiguillettesde poulet
- Poissonpanné

*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, Coca cola 33cl,
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, Coca cola 33 cl 1 verre de vin, Heineken 25 cl, Vittel 25 cl, Perrier 20cl



ACCOMPAGEMENTS

Riz blanc,Rizrouge,Haricotverts,Salade,Aloko(bananes plantains),
Attiéké (manioc), Frites de patates douces

ACCOMPAGEMENTSSUPPLÉMENTAIRE - 4€

DESSERTS CLASSICS



- **Trio de crèmes brulées** ..... **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, chantully, 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 chocolatoucrumble 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'voire, 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 antioxidant

- **Moringa** ..... **3.5 €**

Digestion, effet antioxidant, ranforcement 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, hypoglycémiante





DIGESTIFS

- **Cognac 6cl** ..... **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 fraiche, Rhum ambré, sucre roux
au choix ; bissap, gingembre, mangue, passion, ananas

- **Mango Jango 30 cl** ..... **11 €**

Mangue fraiche, 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 fraiche, 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 fraiche, 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 Royal30 cl**..... **13 €**

Citron vert, menthe fraiche, 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 Ricard4 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 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
VIN DU MONDE				
Afrique du Sud	6€	12€	24€	29€
LOIRE				
Cabernet d'Anjou	3,5€	7€	14€	17€
COTE DE PROVENCE				
Côte de Provence	4,7€	9,5€	19€	24€

VINS BLANCS

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



CHAMPAGNES

Bouteilles 75cl

- 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.