

les entrées

Aloco à l'ivoirienne <i>Dés de bananes plantain frits</i>	5,50€
Soya <i>Minis brochettes de bœuf épicé au Kankan et sa salade</i>	8,50€
Accras de morue <i>Beignets de morue accompagnés de sa sauce</i>	7,50€
Le panaché exotique <i>Accras de morue, samossa, aloko à l'ivoirienne</i>	9,50€
L'assiette de samossas	8,50€
Crabe farci au lait de coco gratiné	9,50€
L'assiette découverte <i>Aloco, soyas, accras, achards</i>	17,00€

Les plats chauds

Maffé (<i>sauce à base de pate d'arachides grillées mijotée</i>)	(Mali)	
Végétarien		16,50€
Au bœuf		16,50€
Au poulet		16,50€
Ndolè	(Cameroun)	
<i>(Feuilles d'épinards africains ayant une légère amertume mais un gout subtil à la crème d'arachides fraîches)</i>		
Au bœuf		17,00€
Aux crevettes		19,00€
Mixte (bœuf, crevettes)		20,50€
Royal (bœuf, poulet, crevettes)		24,50€
Poulet DG (directeur général)		17,50€
<i>(Fricassés de poulet aux bananes plantains et légumes)</i>		
Poulet Yassa	(Sénégal)	16,50€
<i>(Poulet mariné dans un confit d'oignon au jus de citron)</i>		
La poêlée de crevettes "Au Cœur de l'Afrique "		18,50€
<i>(Crevettes sautées aux tomates cerise, poireaux, oignons achards de légumes et zeste de combawa))</i>		
Le tagine de légumes exotiques au miel et aux épices douces		16,50€
Les grosses ravioles aux écrevisses sauce curry coco		18,50€

Tous nos plats sont accompagnés d'une portion de riz blanc parfumé et cuit à la vapeur.

Sur le grill

Prévoir 30mns d'attente

Le poulet bicyclette grillé à l'africaine

18,50€

La pêche du moment grillée à la Camerounaise consulter l'ardoise

(selon arrivage)

(Poisson entier mariné aux épices de Kribi et grillé)

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une portion de missolè ou de riz blanc cuit à la vapeur.

Les garnitures d'accompagnement à votre choix

4,50€

Riz blanc parfumé cuit à la vapeur

Les achards de légumes marinés

Le miondo ou bobolo (ficelle de manioc cuite à la vapeur) selon arrivage

Les missolè (banane plantain mure doré)

La purée de patate douce

Les patates douces frites

Le coin des Mouna

(Le menu enfant pour les - de 12 ans) 12,50€

La volaille ou le poisson et sa sauce (accompagné de riz blanc)

Le dessert du jour

Les réductions ne s'appliquent pas sur le l'assiette découverte, les grillades et le café gourmand.

Prix nets en euros

Les desserts

Crèmes glacées

Vanille intense
Café pur Arabica
Chocolat noir
Caramel beurre salé
Cœur de fraise

Sorbets

Noix de coco
Mangue exotique
Fruit de la passion
Citron vert et ses zestes
Cœur d'ananas

Coupe 3 boules : 5,50€ ; Coupe 2 boules : 3.50€ ; 1boule : 2,50€
Supplément sauce et chantilly : 0,80€

La sénégalaise (sorbet mangue et noix de coco sur lit d'ananas au rhum)	7,50€
L'ivoirienne (glace vanille intense, chocolat, café sauce caramel et chantilly)	6,50€
Caresse des Iles (sorbet fruit de la passion, mangue, ananas, coulis de fruits exotiques)	6,50€
La coupe pinacolada (sorbet ananas, sorbet coco, pinacolada au rhum)	7,50€
La coupe Kinshasa (glace vanille intense, glace chocolat et Baileys)	7,50€
La tarte à la noix de coco, coulis de fruits exotiques, glace vanille	6,50€
Le moelleux au chocolat sur un coulis de fruits, glace vanille	7,50€
L'irish coffee	8,50€
Le baba bouchon au rhum arrangé maison	8,50€
Le trou Africain (sorbet citron vert sur lit de provocateur (boisson au rhum et épices africaines)	9,50€
Le café ou thé gourmand	7,50€

Prix nets en euros

Nos plats sur commande

A partir de 5 pers nous consulter pour les tarifs

Le kondre de queue de bœuf *ragoût de banane verte dans une sauce aux épices*

Le topsi banane *bananes vertes au lait d'arachide*

Le foutou banane et sa sauce graine aux trois viandes

Le koki *gâteau de haricots blancs africains à l'huile de palme*

Le kouakoukou *macabo rapé cuit à la vapeur et sa sauce aux arachides*

Le tiep bou dienn *riz au poisson (plat national sénégalais)*

La sauce gombo

L'okok

La sauce pistache *sauce de graine de courge*

La Nyam Ngond *terrines de graine de courge*

Les mini makala *petits beignets africains à la farine de maïs et bananes et beignets de farine de blé*

Le ragoût de viande de bœuf aux haricots rouge servi avec de beignets africains.