ENTRÉES

AVOCAT CREVETTES POÊLÉES — 8.50€

Avocat frais accompagné de crevettes poêlées.

PASTELS AU THON — 7.50€

4 pastels de thon frits, croustillants à l'extérieur et fondant à l'intérieur

DÉLICES DE GAMBAS — 11.50€

rouleau de gambas servies sur un nid de crème de crustacés

SALADE DE NIEBÉ — 8.50€

Salade d'haricots à oeil noir accompagné de crudités et de la feta

SALADE CÉSAR — 7.90€

Feuilles de salade avec du poulet , accompagnées de crudités fraîches, de parmesan, de poulet pané et sa sauce César maison.

PLATS

ATTIÉKÉ POISSON FRIT — 18.50€

Poisson mariné frit, servi avec attiéké (couscous de manioc) et crudités

ATTIÉKÉ POISSON BRAISÉ — 22.50€/27.50€

Poisson mariné braisé, servi avec attiéké (couscous de manioc) et crudités
Tilapia ou dorade au choix

ATTIÉKÉ POULET BRAISÉ — 16.50€

Poulet mariné et braisé , servi avec attiéké (couscous de manioc) et crudités.

POULET YASSA — 16.50€

Poulet yassa traditionnel, préparé avec une marinade à la moutarde, au citron et aux oignons, servi avec du riz parfumé.

MAFÉ VEAU BLANC — 17.90€

Veau mijoté dans une sauce à l'arachide, servi avec riz blanc ou foutou.

THIÉB POULET — 18.90€

Plat de riz cuisiné dans une sauce avec des légumes et du poulet farci.

FOUTOU SAUCE GRAINE (BŒUF) — 19.90€

Bœuf tendre mijoté dans une sauce graine parfumée, accompagné de foutou Supplément : fruits de mer (4,50€)

FOUTOU SAUCE GRAINE (POULET FUMÉ) — 18.50€

Poulet fumé mijoté dans une sauce graine savoureuse, servi avec foutou
Supplément : fruits de mer (4,50€).

BROCHETTE DE POULET — 16.90€

Brochettes de poulet grillées marinés avec sa sauce maison ,
servies avec légumes sautés ou frites.

BROCHETTE D'AGNEAU — 19.90€

Brochettes de viande d'agneau mariné avec son jus d'agneau, servies avec légumes sautés ou frites.

POULET LAQUÉ AU SOJA — 22.90€

Poulet au soja servi avec son mille feuille de pomme de terre
et des légumes sautés et sa crème de champignon

L'AGNEAU SIGNATURE — 22.90€

Cotelette d'agneau accompagné de son jus, avec sa mouselline de pomme de terre et des légumes braisés

ENTRECÔTE DE BOEUF — 27.90€

Pièce de boeuf grillé (300g) avec deux sauces au choix (roquefort ou poivre)
deux accompagnements au choix : frites ou legumes sautés

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

ALLOCOS (BANANE PLANTAIN)	4.50€
RIZ BLANC	4.50€
FRITES MAISON	4.50€
LÉGUMES SAUTÉS	4.50€
FOUTOU	5.00€

MENU ENFANT PORTION POUR LES ENFANTS — 12,50€

TAGLIATELLE SAUMON OU POULET	INCLUS
CHICKEN BURGER FRITE	INCLUS
ATTIEKE POULET	INCLUS
MAFÉ	INCLUS
YASSA POULET	INCLUS
UNE BOISSON ET UN DESSERT AU CHOIX	INCLUS

Jus d'orange, jus de bissap, jus de pomme
une boule de glace (parfum au choix), mousse au chocolat

DESSERTS

DÉGUÉ — 7.50€
Dessert à base de semoule de mil et de yaourt, servi bien frais.

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 6.00€
Moelleux au chocolat fondant, accompagné de sa crème anglaise
avec de la chantilly et un coulis aux fruits rouges

TIRAMISU MAISON — 8.00€
Tiramisu maison saveur mangue avec son biscuit à la coco

SALADE DE FRUIT — 7,50€
Salade de fruits frais, sublimée par une chantilly onctueuse avec
un coulis de fruit rouges

TARTE AU CITRON MERINGUÉ — 8.00€
Tarte au citron meringuée, avec une crème citronnée et une meringue légère.

TRIO DE GLACES — 7,50€
Trois boules de glace aux parfums variés selon vos envies.

COCKTAILS

BISSAP — 6.00€
Boisson fraîche à base de bissap, préparée maison et servie bien fraîche.

JUS DE GINGEMBRE — 6.00€
Boisson fraîche à base de jus de gingembre frais servi bien frais

JUS DE GINGEMBRE ANANAS — 6.00€
Boisson fraîche à base de jus d'ananas, douce et rafraîchissante.

COCKTAIL MAISON PIÑA COLADA — 8.00€
Cocktail exotique à base d'ananas et de coco, onctueux et rafraîchissant.

COCKTAIL MAISON MANGO VERDE — 8.00€
Cocktail exotique à la mangue, relevé par la fraîcheur de la menthe

COCKTAIL MAISON VANILLA PASSION — 8.00€
Cocktail maison à base de fruit de la passion et de vanille, servi bien frais.

SOFTS

COCA COLA	5.00€
FANTA ORANGE	5.00€
TOP ORANGE	6.00€
TOP YOUKI MOKA CAFÉ	6.00€
TOP YOUKI SODA	6.00€
TOP COCKTAIL DE FRUIT	6.00€
VITA MALT COCONUT & HIBISCUS	5.00€
VITA MALT GIMGEMBRE	5.00€
VITA MALT ACAI	5.00€
EAU MINÉRALE	5.00€
EAU PÉTILLANTE	5.00€
ICE TEA	5.00€
LIMONADE	5.00€
JUS DE POMME	5.00€
JUS D'ORANGE	5.00€
CAFÉ	2.00€

LES NOUVEAUTÉS DU CHEF

L'AGNEAU SIGNATURE

Parmi les nouvelles créations du Chef, découvrez **nos côtelettes d'agneau,** délicatement rôties **pour révéler toute leur tendreté**. Servies avec une mousseline de pomme de terres et sa crème champignon. Elle est accompagnée de légumes de saison et **un jus riche en saveurs.**





POULET LAQUÉ AU SOJA

Laissez-vous tenter par l'un des nouveaux plats du Chef. Notre poulet au soja, tendre et délicatement caramélisé, est accompagné de son milles feuilles de pomme de terres, de légumes de saison et d'une touche **de crème de champignon**. Une recette gourmande et pleine de caractère.