

Desserts

- Moelleux au chocolat 7 €
- Tarte tatin aux fruits exotiques (selon arrivage) 7 €
- Dégué : semoule de mil cuit à la vapeur, mélangée avec du yaourt sucré 7 €
- Gari : dessert à base de manioc râpé et sucré 7 €

LE CHEF VOUS PROPOSERA SA SUGGESTION

Les Boissons

SOFTS

Eau plate	1,50 €
Eau pétillante	1,50 €
Jus de gingembre fait maison	3 €
Jus de Bissape fait maison (Jus d'hibiscus)	3 €
Looza Tropical	2 €
Ice Tea	2 €
Super Malta	3 €
Coca - Sprite - Fanta - Tonic	2 €
Ginger Beer	2 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Capuccino	2,50 €
Thé	1,80 €

BIERES

Jupiter	2,50 €
Beck's	3,00 €
Guinness	3,50 €
Lefe Blonde	3,00 €
Lefe Brune	3,00 €
Mongozo(coco - mangue)	3,50 €
Floris (Passion)	3,50 €
Chapeau (Ananas - Banane)	3,00 €

Bières africaines

Flag	5 €
Drogba	7 €

LIQUEURS

Martini Blanc	3 €
Martini Rouge	3 €
Jack Daniels	3 €
Gin	3 €
Baileys	3 €
Rhum	3 €

COCKTAIL

L'ABIDJANAIS (jus de gingembre - rhum)	6 €
LA BASSAMOISE (jus de bissape - whisky)	6 €
LE PLANTEUR (jus d'orange - rhum, jus de sucre de canne)	6 €

LES VINS

VIN ROUGE	Verre	Bouteille
Stonecross Pinotage (South african)	3 €	12 €
Roodeberg (South african)	4 €	18 €
Fruit Défendu	3 €	12 €
JP Chenet	2 €	10 €

VIN BLANC

Stonecross Chardonnay (South african)	3 €	12 €
Roodeberg	4 €	18 €
JP Chenet	2 €	10 €
Pinot Gris	3 €	12 €

VIN ROSE

Roodeberg	4 €	18 €
Pinot Noir	3 €	12 €
JP Chenet	2 €	10 €

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot brut	55 €
---------------------	------

VIN MOUSSEUX

Muscador	10 €
----------	------



African food



Entrées

- Samusa 7 €
(Petits chaussons de viande hachée)
- Beignet de haricot 7 €
- Accras de morue 7 €
(Beignet de morue)
- Foie gras et sa galette de patate douce 10 €
- Ailes de poulet 10 €

Poissons

- Tilapia braisé 13 €
- Bar grillé 15 €
- Capitaine grillé 17 €
- Dorade 17 €

Plats en sauce

- Sauce claire 10 €
(Sauce à base d'aubergine africaine)
- Sauce moambe 10 €
(Sauce préparée à partir de pulpe de noix)
- Sauce arachide 10 €
(Sauce préparée à partir de pâte d'arachide)
- Sauce gombo frais ou sec 10 €
(Sauce à base de légume africain)
- Sauce feuilles de patate douce 12 €
- Sauce yassa- de poulet 12 €
 - de crevettes 15 €
(Préparation mijotée composée de poulet ou de crevettes marinés dans du citron vert et cuit avec des oignons)
- Kédjénou - de Pintade 15 €
 - de Poulet 12 €
 - de Caille 15 €
(Préparation de viande à l'étouffée)
- Sakasaka (pondou) 8 €
(Bouillon de feuille de manioc)
- Sauce gnangnan 12 €
(Sauce aux petites aubergines amères)
- Sauce Gouagouassou 12 €
(Sauce préparée à partir d'aubergine et de gombo africain)

Viandes

- Gésier de poulet 10 €
- ½ Poulet braisé 12 €
- Brochette de bœuf 12 €
- Chèvre braisée 12 €
- ½ Pintade braisée 15 €
- Magret de canard et sa sauce arachide 18 €

Le pépé soupe (Bouillon pimenté)

- Pépé soupe de tripes 10 €
- Pépé soupe de chèvre 12 €
- Pépé soupe de poisson 12 €
(prix en fonction du poisson)

Les spécialités

- Garba 12 €
(Attieké accompagné de lion grillé, de tomates et d'oignons)
- Tchiep (sur commande) 15 €
(Riz aux légumes accompagné de son poisson ou de viande aux herbes)

Tous nos plats sont accompagnés de :

- Riz
- Alloko 12 €
(Banane plantain frite)
- Attieké 12 €
(Semoule de manioc)
- Foutou 12 €
(Pâte consistante à base d'igname ou de manioc)
- Patate douce
- Igname frit
- Kabato 12 €
(Pâte à base de farine de maïs)
- Placali 12 €
(Pâte à base de manioc - Supplément de 2 €)
- Foutou banane 12 €
(Pâte consistante à base de banane - Supplément de 2 €)
- Bankou 12 €
(Préparation à base de maïs et de pâte de manioc)

2 € par accompagnement supplémentaire

