

LUNDI

ENTRÉE

Samoussas planchés à la viande hachée assez frites, sauce bissap rouge **12,50€**

PLATS

Rice and Peace **21,90€**

Riz sauté, mayo, grillée, salade de poulet, sauce douce

Attiéké au Poisson **21,90€**

Semoule de manioc, poisson grillé et salade fraîcheur

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

MARDI

ENTRÉE

Avocat de poulet, sauce à la façon du chef **12,50€**

PLATS

Mafé à la viande **29,90€**

Mijoté de viande, pâte d'arachide, riz, sauce onctueuse

Poisson braisé **21,90€**

Poisson entier, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

MERCREDI

ENTRÉE

Gnamakoudji traditionnel (viande, poulet, oeuf), sauce verte **12,50€**

PLATS

Attiéké au Poulet **22,90€**

Semoule de manioc, poulet mariné, salade de poivron

Darne au roucoulou **21,90€**

Darne de poisson avec sauce roucoulou à base de tomates fraîches

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

JEUDI

ENTRÉE

Émincés grillés sur galette de manioc, salade d'okoumé **12,50€**

PLATS

Poulet braisée sauce peanut **21,90€**

Poulet mariné aux épices d'Afrique et sauce

Thon boulettes de poisson **21,90€**

Boulettes de poisson maison avec frite de plantain et filet de viande douce

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

thieyp

VENDREDI

PLATS

BOISSONS

DESSERTS

ENTRÉE

Gnamakoudji traditionnel (viande, poulet, oeuf), sauce verte 12,50€

PLATS

Darne au Poulet 21,90€

Darne de poulet grillé, salade de poivrons, épices grillés tropicales

Thieboudienne 21,90€

Riz au poisson avec filet de poisson et légumes cuits

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

SAMEDI

ENTRÉE

Ailes de poulet et frites de manioc, sauce verte 12,50€

PLATS

Dibi et alloco 22,90€

Viande grillée, bananes plantain, salade fraîcheur

Avocat de morue et alloco 21,90€

Morue marinée, avocat, bananes plantain frites

Ac. de viande, filet de poisson et légumes cuits

Ac. de la belle légumes du jour, accompagnement féculent, sauce du chef 3 côtés

BOISSONS

NOS JUS NATURELS

Hibiscus (Bissap) 5,50€

Gingembre 5,50€

Cocktail 5,50€

Baobab/Ditax/Tamarin (fruit d'été) 5,50€

BOISSONS CHAUDES

Café 2,00€

Nescafé 3,00€

Double Espresso (Thoka) 3,50€

Infusions 3,50€

Attaya (thé à la menthe) 5,00€

BOISSONS FRAÎCHES

Carafe de vin 5,00€

Quantité de bière 5,00€

BOUTEILLES

Bouteille de vin 21,00€

Bouteille de bière 5,00€

DESSERTS

Assortis du jour, frais maison — consultez la vitrine au restaurant

Riz au lait de coco et vanille 11,50€

Fondant aux fruits rouges 10,50€

Tarte aux fruits exotiques 10,50€

Moelleux au chocolat et banane 10,50€

Gâteau à l'ananas renversé 7,00€