



Entrées

Soya de bœuf brochettes de bœuf marinées aux épices du Cameroun <i>marinated beef on skewer marinated with spices of Cameroon</i>	13
Avocat aux crevettes <i>avocado with schrimps</i>	13
Acras de morue <i>codfish balls</i>	13
Gésiers pimentés comme là-bas <i>spicy gizzards</i>	13

Salades XL

Salade exotique salade, tomate, maïs, oignon, gésiers, avocat <i>salad, tomato, corn, onion, gizzard, avocado</i>	16
Salade Gésiers salade, tomate, gésiers de volaille <i>salad, tomato, poultry gizzard</i>	16

Les Plats

Bouillon de queue de bœuf 23 <i>ox tail broth</i>	Gambas grillées légèrement épicées 48 <i>grilled king schrimps lightly spiced</i>
Poulet DG 24 <i>chicken, ragout, plantain banana</i>	Brochette de bœuf (1 pièce) 27 <i>beef skewer (1 piece)</i>
Yassa poulet 23 <i>Chicken, onion, mustard, lime juice</i>	Poulet fermier braisé 22 <i>braised farm chicken</i>
Maffé bœuf 23 <i>beef, grilled peanut</i>	Beau regard (porc braisé) 24 <i>braised pork</i>
Gombo viande de bœuf 23 <i>semi-solid okra sauce, beef meat</i>	
Gombo crevettes 25 <i>semi-solid okra sauce, shrimps</i>	Poissons braisés selon arrivage, prix selon la taille <i>braised fishes according to market, prices depend on the size</i>
Gombo mixte viande, crevettes 27 <i>mix of the The 2 gombos</i>	Bar 30/40 <i>sea bass</i>
Ndole viande de bœuf 24 <i>green leaves with peanuts and beef</i>	Capitaine 30/40 <i>hogfish</i>
Ndole crevettes 25 <i>green leaves with peanuts and schrimps</i>	Sole 50/60/80/100/120 <i>sole</i>
Ndole mixte viande, crevettes 27 <i>mix of the 2 ndoles</i>	Daurade royale 38 <i>royal sea bream</i>
Accompagnements : aloko, atiéké, fougou, frites, ignames, miondo, riz 4,5 <i>Side dish (portion) : fried plantain banana, atiéké, african batter, fries, yams, miondo, rice</i>	

Desserts

Salade de fruits <i>fruits salad</i>	7,5
Desserts à la voix (voir serveurs)	7,5

- ❖ Carte des allergènes affichée à l'entrée du restaurant
- ❖ Prix nets en euros, taxes et services compris
- ❖ La maison n'accepte pas les chèques
- ❖ Nos viandes proviennent de la zone euro et de France
- ❖ Veuillez-nous informer à l'avance si paiement en billet de 500 euros



Le Coq Noir

LODGE DES SAVEURS AFRICAINES

SUGGESTIONS DU CHEF POUR LE DÎNER

Vin rouge	75cl	15cl
• BIG COQ " Vallée du Rhône " Artisans vignerons, médaille d'Or au Concours général agricole de Paris 2017	31 €	7 €
• SAINT-CHINIAN " L'Excellence de Saint-Laurent " Médaille d'Argent au Concours général agricole de Paris 2017	32 €	7 €
• COTE DE BLAYE " Château Haut La Pointe 2015 " Vigneron propriétaire récoltant	33 €	7 €
• CHATEAU BOULAC 2016 Vin de Bordeaux, mis en bouteille au château	39 €	7 €
• SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL " La Gardière " Vigneron propriétaire récoltant	35 €	7,50 €
• MEDOC " Château La Lande 2014 "	39 €	7,50 €
Vin blanc	75cl	15cl
• SAINT-CHINIAN " L'Excellence de Saint-Laurent "	32 €	7 €
• CHARDONNAY COLOMBARD, Afrique du Sud	37 €	7 €
Vin rosé	75cl	15cl
• SAINTE-MARTHE, Pays d'Oc Indication d'origine protégée, grenache, Ginsault	38 €	7 €

Carte des allergènes disponible sur demande

Cocktails

	20cl
Ti Punch 6cl rhum, sucre de canne, citron vert	10
Planteur rhum blanc et ambré, jus d'orange, d'ananas et de goyave	12
Piña Colada rhum, crème de coco, jus d'ananas	12
Coupé Décalé rhum, crème de pêche, jus d'ananas, citron vert	12
Rhum gingembre rhum, gingembre frais maison	14
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	12
Bloody Mary vodka, tomate, assaisonnement (sel au céleri, tabasco)	12
Americano campari, martini bianco et rosso, gin	14
Cameroun Libre rhum bacardi, citron, coca-cola	12
Daiquiri Fraise rhum blanc, sucre de canne, citron, jus de fraise	12
Margarita tequila, triple sec, citron pressé	12
Caïpirinha, Caïpiroska cachaça / vodka, citron vert, sucre, glace pilée	12
Vieux Crocodile rhum, cointreau, jus de mangue, citron vert, sucre de canne	14
Mojito rhum, citron vert, feuilles de menthe, perrier, sucre de canne, angostura	12

Cocktails Champagne

	20cl
Ultime Désir champagne, crème de fraise, jus d'orange	15
Blue Royal champagne, manzana verde del polo, curaçao	15

Grigri pour l'Amour

	20cl
Démarrreur rhum, malibu, filtre d'amour	12
Tobo'asi rhum ambré, citron vert, sucre de canne, gingembre, curaçao, pince de grigri	12

Cocktails sans alcool

	20cl
Chantaco orange, ananas, pamplemousse, grenadine	10
Colada ananas, crème de coco	10
Virgin Mojito limonade, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert	10
Cocktail Détox orange, citron, gingembre, menthe fraîche, eau pétillante, glace pilée	10

Nos Jus faits Maison

	20cl
Bissap fleur d'ibiscus	8
Jus de gingembre	8
Jus de baobab (fruit du baobab)	8

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€
 La maison n'accepte pas les chèques.
 Net price in euro, taxes and service included. CB from 15€. No checks



LE COQ NOIR LODGE DES SAVEURS AFRICAINES

Bières

Bouteille

1664 33cl	6.5
Corona 35,5cl, Desperados 33cl	7.5
Guinness Cameroun 33cl	7.5

Pression

	25cl	50cl
Leffe, Heineken	6	11

Boissons Fraîches

Perrier, Coca-cola, Zero 33cl	6
Orangina, Ice tea pêche, Fanta 25cl	6
Schweppes Tonic 25cl	6
Red Bull 25cl	7
Top grenadine ou Top ananas 65cl	11
Jus de fruits 25cl	6
orange, goyave, mangue, ananas, banane, fraise, tomate, pomme, ace (orange, carotte, citron)	

Eaux minérales

Thonon, Vals	75cl 7
--------------	--------

Boissons Chaudes

Thés Mariage Frères® demandez la carte	6
Infusions gingembre, citronnelle, bissap, tamarin, kinkeliba	4
Café allongé	2.5
Double express, Café crème	5
Grog	8
Café expresso, Décaféiné plus de café et décaféiné après 20h, hors restauration	2.5

Les Digestifs

Marie Brizard, Triple sec	10
Grand Marnier, Kahlua	10
Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31	10
Malibu, Mandarine Napoléon	10
Williamine, Framboise sauvage	12
Mirabelle, Vieille Prune	12
Manzana verde	10
Rhum, Armagnac, Calvados	10
Cognac vsop	12
Cognac xo	25
Vodka Absolut, Tequila	10
Gin Bombay Sapphire	10

Les Shooters

B52, Tequila Paf	7
Baiser du Dragon (Sambuca)	7
Vodka ou Rhum + sirop	7
Rhum façon Village	7
rhum, gingembre ou orange	



Carte des Vins

Rouges

	vins au verre	15cl	37,5cl	75cl
Afrique du Sud Drosdy-Hof - Pinotage		8	-	37
<i>Framboise, cerise et mûre, notes boisée fumées. Finale épicée.</i>				
Saint-Emilion aoc Château Prémérain		-	18	35
<i>Des tannins croquants, boisé discret.</i>				
Margaux aoc Baron de Brane		-	-	80
<i>Des tannins délicats et caressants</i>				
Saint-Estèphe aoc Château Haut Baradieu		-	-	36
<i>Des tannins ciselés, nez de prune et de fumée</i>				
Aloxe-Corton aoc Domaine Latour		-	-	61
<i>Nez intense de cerise, de tabac et de cuir.</i>				
Gevrey-Chambertin aoc F. Magnien "Vieilles vignes"		-	39	62
<i>Plein et velouté, au nez très racé de framboise,</i>				
Mercrey aoc D. Juillot, "Les Vignes de Maillonge"		-	-	37
<i>Nez très pur de tabac blond et de griotte.</i>				
Brouilly aoc Château de Corcelles		7	-	32
<i>Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.</i>				
Châteauneuf-du-Pape aoc Dame Voyageuse		-	-	64
<i>Belle matière, de la fraîcheur, beaucoup de fruits.</i>				

Rosés

Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	-	-	42
<i>Arômes d'agrumes et de bonbon anglais.</i>			
Côtes de Provence aoc Pétale de rose	8	-	39
<i>Très pâle, tendre et plein, au nez de fruits blancs et d'amande.</i>			
Tavel aoc Domaine de la Mordorée	-	-	35
<i>Arômes de fleurs et de fruits blancs et rouges (framboises)</i>			

Blancs

IGP Pays d'Oc Chardonnay Orchys, J.L Terrier, M. Collovray	7	-	29
<i>Élégant, frais et plein, aux notes de fleurs blanches.</i>			
Afrique du Sud Drosdy-Hof - Chenin	-	-	37
<i>Nez de miel, de tilleul et d'amande, avec un beau relief en bouche.</i>			
Sancerre aoc Alphonse Mellot	8	-	42
<i>Élégant et raffiné, au nez d'agrumes et d'ananas.</i>			
Chablis aoc Michel Laroche	-	-	48
<i>Très racé, d'une belle minéralité.</i>			
Pouilly Fumé aoc Les Clairières	-	-	39
<i>D'une belle fraîcheur racée, au nez de silex et de pamplemousse.</i>			
Sauternes aoc Château Briatte, blanc liquoreux	-	-	42
<i>La pourriture noble, onctueuse et concentrée.</i>			

Vin biologique

Champagne aoc

Deutz Brut Classic	75cl 70
Deutz rosé	95
Amour de Deutz	295
Veuve Clicquot	90
Moët & Chandon Brut Impérial	80
Ruinart Blanc de Blancs	120
Dom Pérignon	295

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. La maison n'accepte pas les chèques.
Net price in euro, taxes and service included. CB from 15€. No checks

Apéritifs, Whiskies

Ricard, Pastis 51	2cl		7
Martini rosso, bianco, rosato, Suze, Campari	5cl		7
Porto rouge ou blanc	5cl		7
Jameson, J&B, Johnnie Walker Red Label	4cl		8
Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label	4cl		10
Chivas	4cl		10
Coupe de Champagne aoc	12cl		11
Piscine au Champagne aoc crème de pêche	20cl		15
Kir Royal au Champagne aoc	12cl		13
Kir au Chardonnay IGP Pays d'Oc	14cl		7
mûre, cassis, framboise, fraise, pêche			
Supplément soft			2
Supplément crème mûre, cassis, framboise, fraise, pêche			1
Single, Malt, Scotch, Whiskies		4cl	70cl
Glenfiddich 18 ans, Cragganmore 12 ans, Dalwhinnie 15 ans		12	120
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans, Glenkinchie 10 ans, Oban 14 ans		12	120
Whiskies bouteille			70cl
J&B			85
Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's			90
Chivas Regal			90

