

MENU

ENTRÉES | ENTRY



SAMOUSSAS AU BOEUF | BEEF x37

Farine de blé frit au boeuf | Fired wheat flour with beef

NEMS AU POISSON | FISH x37

Farine de blé frit au poisson | Fired wheat flour with tuna



BEIGNET AFRICAIN | AFRICAN DONUT x68

HARICOTS ROUGES | RED BEANS8

Frits à la sauce tomate | fried with tomato sauce



SALADE DU JOUR (OEUF OU THON) | DAY SALAD (EGG OR TUNA)10

Cocktail de salade servi avec une vinaigrette maison | Salad served with house vinaigrette

CALAMARS FRITS | FRIED CALAMARI15

SOUPES | SOUPS



POULET - CHICKEN :16

Bouillon boulettes de poulet épicées | Spicy chicken soup dumplings

VEAU | VEAL:18

Bouillon pâtes de veau épicées | Spicy veal legs soup

ACCOMPAGNEMENTS 7



RIZ AU JASMIN | JASMINE RICE: Riz blanc cuit à vapeur | White steamed rice

RIZ JAUNE | YELLOW RICE:

Cuit à vapeur, imprégné de safran | Steam cooked, soaked saffron

ATTIÉKÉ : Couscous de manioc servi avec sauce tropicale maison |

Cassava couscous served with homemade tropical sauce

ALLOCO : Bananes plantains frites | Fried banana plantains

CHIKWANGUE :

Pâte à base de farine de manioc cuite | Paste made from cassava flour cooked

BOBOLO : Bâton de manioc | Cassava stick

POMME DE TERRE RISSOLÉES | APPLE BROWNS

pommes de terre cuites, frites à l'ail et au persil

| Potato cooked, fried with garlic and parsley

SALADE DU MARCHÉ | SALAD:

Mélange de laitues garnies de légumes, d'oignons et d'une vinaigrette maison

| Mixed greens topped with vegetables, onions and a house dressing

ABLO | TAKOULA: Galettes à base de farine de riz cuite (3) |

Patties made from rice flour (3)

PIKLIZ Mélange de chou, carottes, oignons, piment, ... | mix of cabbage, carrots, onions, chilli, ...



GRILLADES ET FRUITS DE MER | GRILL & SEAFOOD

Toutes nos grillades et fruits de mer sont marinés et servis avec un accompagnement de votre choix | All grilled and seafood are marinated and served with a side of your choice



STEAK ENTRECOTE | BEEF STEAK (servi avec un accomp.)25
DIBI, NTABA | Chèvre ou Mouton | Goat or Sheep (servi avec un accomp)...27

POULET BRAISÉ | BRAISED CHICKEN (servi avec un accomp.)



- CUISSE (1).....17
- POITRINE:.....18
- CUISSES (2) | LEGS (2).....21
- DEMI | HALF.....22
- ENTIER | WHOLE.....30

ASSIÈTTE DE BROCHETTES | PLATE BROCHETTES(servi avec un accomp.)



- BOEUF (2) | BEEF (2).....19
- POULET (2) | CHICKEN (2).....18
- AGNEAU (2) | LAMB (2).....20
- CREVETTES GÉANTES (2) | SHRIMPS (2).....21

POISSONS BRAISÉS | ROAST FISH (servi avec un accomp.)



- FILET DE TILAPIA | TILAPIA FILLET..... 21
- TILAPIA ENTIER | WHOLE TILAPIA..... 26
- BAR - CROAKER..... 28
- VIVANEAU DES ÎLES | RED SNAPPER..... 30



FESTIN DE CREVETTES & CALAMARS |SERVIS AVEC SALADE + 1 ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX
SHRIMPS & CALAMARS FEAST. SERVED WITH SALAD + 1 SIDE OF YOUR CHOICE30

LES À-CÔTÉS | SIDES

SAUCE PIQUANTE:.....2
BOULE DE PLAKALI OU FOUTOU :9

METS TRADITIONNELS | TRADITIONAL FOOD



YASSA (Poulet).....21

Lit de riz au jasmin, servi avec une sauce citronnée aux oignons, olives et cuisse de poulet
Jasmine rice, served with a lemon sauce with onions, olives and chicken leg



MAFÉ | TIGA DEGAE | KOPÉ (Bœuf).....21

Lit de riz au jasmin servi avec une sauce d'arachides au cube de bœuf et légumes, cuite dans l'huile végétale | Jasmine rice served with peanut sauce, beef cube and vegetables, cooked in vegetable oil



TAKOU | SOUPOU KANDJA | KOPÉ (Boeuf).....23

Lit de riz au jasmin servi avec une sauce au gombo au bœuf, cuite dans l'huile de palme. Jasmine rice served with an okra sauce and beef, cooked in palm oil



YOKA BURAKHÈ | SAGA SAGA | PONDU (Boeuf)23

Lit de riz au jasmin servi avec une sauce de feuilles de manioc au jarret de bœuf, cuite dans l'huile de palme | Jasmine rice served with a sauce of cassava leaves with beef shank, cooked in palm oil



PLAKALI (Boeuf).....23

Pâte de farine de manioc cuite, servie avec une sauce graine ou soupou kandia (takou) au bœuf, cuite dans l'huile de palme | Paste made from cassava flour cooked, served with beef seed sauce, cooked in palm oil



FOUTOU BANANE (Boeuf).....25

Pâte de banane plantain et de manioc cuites, servies avec une sauce graine au bœuf, cuite dans l'huile de palme | Paste from banana plantains and cassava flour cooked, served with beef seed sauce, cooked in palm oil



TIEBOU YAP (Agneau ou Poulet).....25

Riz cassé cuit dans bouillon d'huile d'olives avec à la viande d'agneau servi avec une sauce d'oignons Broken rice cooked in broth of olive oil with the lamb meat served with an onions sauce



TIEBOU DIENNE (Poisson King fish).....23

Riz cassé cuit dans bouillon tomate avec du poisson et légumes du marché
Broken rice cooked in broth tomato with fish and vegetables market

NOS PLATS VÉGÉTARIENS, LA VÉGÉTICITÉ

- BEIGNETS HARICOTS.....17
- YASSA-VÉGÉ.....17

BREUVAGES & COCKTAILS SANS ALCOOL BEVERAGE AND COCKTAIL WITHOUT ALCOHOL

BOISSONS GAZEUSES | SOFT DRINKS

Coca cola, Coke Diet, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ginger Ale..... 3.50

EAU | WATER..... 3

RED BULL | PERRIER..... 6



NOS JUS MAISON | OUR JUICE

GINGEMBRE: à base de la racine de gingembre frais | Made from fresh ginger root..... 5

BISSAP: à base de la fleur d'hibiscus | Made from hibiscus flower..... 5

DEMI CARAFFE DE GINGEMBRE OU BISSAP |
HALF CARAFFE OF GINGER OR BISSAP 9

CARAFFE DE GINGEMBRE OU BISSAP | CARAFFE OF GINGER OR BISSAP...17

JUS CLASSIQUES SAINS ET PURS | HEALTHY AND PURE CLASSIC JUICES

ALL | TOUS:.....4

MANGUE, ORANGE, POMME, ANANAS, PASSION |
MANGO, ORANGE, APPLE, PINEAPPLE, PASSION

NOS COCKTAILS MAISONS | OUR HOUSE COCKTAILS

ALL | TOUS:.....9

PASSION D'AFRIQUE

Mélange de jus de gingembre et du bissap | Mix of ginger and hibiscus juice

LA DOUCEUR

Mélange de bissap et de jus de fruit pur | Mix of hibiscus and fruit juice

LE MENTHOL

Mélange de jus de gingembre et sirop de menthe | Mixture of ginger juice and mint syrup

LA MEDITERRANÉE

Mélange de jus d'orange, d'ananas et le sirop de grenadine |
Mixture of orange juice, pineapple and grenadine syrup

LE COCONAS

Mélange de lait de coco et de jus d'ananas | mixture of coconut milk and pineapple juice

LE SOLEIL D'AFRIQUE

Mélange de jus de goyave et sprite, glace et de la lime |
Mixture pf guava juice, sprite with ice and lime

DESSERT

DEGUÈ | THIAKRY.....6.5

Grain de mil au yogourt nature et de la crème fraîche |
Millet grain with plain yogurt and fresh cream

DESSERT DU JOUR | DESSERT OF THE DAY....5.00

Thé | Tea 2.50 Café | Coffee.....2.50



ALCOOL | ALCOHOL

BIÈRES EN FÛT | BEER PRESSURE

	VERRE GLACE (12 OZ)	PINTE (20 OZ)	PICHET (60 OZ)
HEINEKEIN	7	10	26
MOLSON DRY CANADIAN	5.5	8	20

BIÈRES EN BOUTEILLES | BEER BOTTLES

MOLSON DRY MOLSON EX RICKARDS RED	341 ML
HEINEKEIN STELLA NEWCASTLE SOL CORONA	6.50
SMIRNOFF ICE	8
FORMULE SEAU DE BIÈRE X 6 (HEINEKEIN, NEWCASTLE, SOL)	9
	40

COCKTAIL TROPICAL | TROPICAL COCKTAIL

LE BLEDARD.....\$12

Mélange de gingembre et gin tonic |
Mixture of ginger and gin tonic

LA LIMOCITÉ..... \$12

Mélange de bissap, la limonade et de la vodka |
Mixture of hibiscus, lemonade and vodka

LE BLEUGIN.....\$12

Mélange jus de gingembre et du sirop de Curaçao Bleu |
Mixture of ginger juice and syrup Blue Curacao

BAZOOKA.....\$12

Mélange de curacao bleu, bailey's et de la vodka |
Mix of blue curacao bleu, bailey's and vodka

LE COCOTIER.....\$12

Mélange de lait de coco, de jus d'ananas et du rhum blanc ou brun |
Mixture of coconut milk, pineapple juice and white or brown rum

SIROTER.....\$13

Mélange de cognac et jus de gingembre
Mélange de cognac et jus de gingembre

PICHET DE SANGRIA..\$27



LES CLASSIQUES | THE CLASSICS

MOJITO | TRIPLE SEC | SANGRIA | PINA COLADA | MARGARITA

\$12



ALCOOL | ALCOHOL

VIN | WINE

VERRE DE VIN ROUGE OU BLANC GLASS OF WINE RED OR WHITE	9
SOUTH AFRICA:DIEMERSDAL SAUVIGNON BLANC FELICITÉ PINOT NOIR ROUGE	48
GRAND SUD MERLOT ROUGE (RED) 1 L CHARDONNAY BLANC (WHITE) 1 L	45
MÉNAGE À TROIS APOTHIC ROUGE (RED) OU BLANC (WHITE)	45
SOUTH AFRICA : LE BONHEUR CABERNET-SAUVIGNON ROUGE (RED) SAUVIGNON BLANC (W)	50

CHAMPAGNE & VIN MOUSSEUX|SPARKLING WINE 750ML

ASTI MARTINI JP CHENET ICE OU ROSÉ	80
PIUZE NON DOSÉ	100
MUMM NAPA BRUT PRESTIGE BELAIRE ROSÉ	125
MUMM NAPA BRUT ROSÉ BELAIRE GOLD	135
CHAMPAGNE VICTOIRE BRUT BLANC OU ROSÉ	140
MOET & CHANDON IMPÉRIAL	180
VEUVE CLICOUOT P. BRUT	190
RUINART BRUT VEUVE CLICOUOT RICH OU DEMI-SEC	220
DOM PÉRIGNON BRUT COFFRET	450
ARMAND DE BRIGNAC GOLD BRUT	500

SPIRITUEUX

WHISKY	SHOOTER	1.25 OZ	BOTTLES 750ML
JACK RED LABEL JAMESON	5	8	145
BLACK CHIVAS GLENFIDDICH (12 ANS)	6	9	165
JOHNNIE GOLD GLENFIDDICH (15 ANS)	8	11	185
CHIVAS REGAL 18 ANS JAMESON GOLD RESERVE			210

RHUM

BACARDI GOLD - WHITE	5	8	135
APPLETON BRUGAL A. SUP	5	8	140

VODKA

SMIRNOFF ABSOLUT	5	8	130
GREY GOSSE CIROC	6	9	160

GIN

BOMBAY BEEFEATER	5	8	135
-------------------	---	---	-----

COGNAC & BRANDY

COURVOISIER V.S	6	9	180
HENNESSEY GAUTIER V.S.O.P	8	10	190
REMY MARTIN V.S.O.P	8	12	200

DIVERS | VARIOUS

BAILEY'S TEQUILA	5	8	140
--------------------	---	---	-----