



## Menu

# Restaurant Oplus / Épicerie Africaine

750 Rue King E, Sherbrooke, QC J1G 1C5, Canada | (819) 919-1373

## Most Ordered

### Combo Poulet braisé / Braised Chicken

CA\$15.50

Biologique. Le poulet braisé est un plat populaire, préparé en faisant griller du poulet mariné avec des épices secrètes issues de recettes exotiques accompagné avec l'alloco, l'attieké et un peux de vinaigrette

### Poisson braisé / Braised fish

CA\$16.99

poisson braisé au charbon ait avec des épices authentiques d'Afrique

### Alloco (Plantains frits / Fried Plantains)

CA\$6.00

Biologique. L'alloco est un plat d'origine ivoirienne composé de bananes plantains frites accompagnées d'une sauce. Il est souvent servi en entrée ou en accompagnement d'autres plats. / Organic. Alloco is a dish of Ivorian origin consisting of fried plantains served with a sauce. It is often served as a starter or as an accompaniment to other dishes.

### Mouton braisé / Braised Mutton

CA\$22.98

Biologique. Le mouton braisé est un plat de viande similaire au chèvre braisé, mais préparé avec de la viande d'agneau marinée. Il est souvent servi avec des légumes ou du riz. / Organic. Braised mutton is a meat dish similar to braised goat, but prepared with marinated lamb meat. It is often served with vegetables or rice.

### Attieké

CA\$6.00

Biologique. L'Attieké est un plat à base de semoule de manioc fermentée originaire de Côte d'Ivoire et du Ghana. Il est souvent servi avec du poisson grillé, du poulet braisé, de la sauce et autres. / Organic. Attieké is a dish made from fermented cassava semolina originating from Côte d'Ivoire and Ghana. It is often served with grilled fish, braised chicken, sauce and others.

### Thieboudien Riz Sénégalais

CA\$17.49

### Chèvre braisé / Braised Goat

CA\$22.98

Biologique. Le chèvre est un plat de viande populaire dans de nombreux pays africains, préparé en faisant cuire sur le feu de la viande de chèvre marinée dans une sauce secrète de recettes exotiques. Il est souvent servi avec du riz ou de l'alloco. / Organic. Goat is a popular meat dish in many African countries, prepared by cooking marinated goat meat in an exotic recipes secret sauce over the fire. It is often served with rice or alloco.

# Menu Restaurant Oplus / Épicerie Africaine

**Garba**

**CA\$15.00**

**Riz sauce graine**

**CA\$16.00**

## Menu principal / Main Menu

**Mouton braisé / Braised Mutton**

**CA\$22.98**

Biologique. Le mouton braisé est un plat de viande similaire au chèvre braisé, mais préparé avec de la viande d'agneau marinée. Il est souvent servi avec des légumes ou du riz. / Organic. Braised mutton is a meat dish similar to braised goat, but prepared with marinated lamb meat. It is often served with vegetables or rice.

**Combo Poulet braisé / Braised Chicken**

**CA\$15.50**

Biologique. Le poulet braisé est un plat populaire, préparé en faisant griller du poulet mariné avec des épices secrètes issues de recettes exotiques accompagné avec l'alloco, l'attieké et un peu de vinaigrette

**Thieboudien Riz Sénégalais**

**CA\$17.49**

**Garba**

**CA\$15.00**

**Chèvre braisé / Braised Goat**

**CA\$22.98**

Biologique. Le chèvre est un plat de viande populaire dans de nombreux pays africains, préparé en faisant cuire sur le feu de la viande de chèvre marinée dans une sauce secrète de recettes exotiques. Il est souvent servi avec du riz ou de l'alloco. / Organic. Goat is a popular meat dish in many African countries, prepared by cooking marinated goat meat in an exotic recipes secret sauce over the fire. It is often served with rice or alloco.

**Poisson braisé / Braised fish**

**CA\$16.99**

poisson braisé au charbon ait avec des épices authentiques d'Afrique

# Menu Restaurant Oplus / Épicerie Africaine

Riz sauce graine

CA\$16.00

---

## Accompagnements / Sides

### Attiéké

CA\$6.00

Biologique. L'Attiéké est un plat à base de semoule de manioc fermentée originaire de Côte d'Ivoire et du Ghana. Il est souvent servi avec du poisson grillé, du poulet braisé, de la sauce et autres. / Organic. Attiéké is a dish made from fermented cassava semolina originating from Côte d'Ivoire and Ghana. It is often served with grilled fish, braised chicken, sauce and others.

### Alloco (Plantains frits / Fried Plantains)

CA\$6.00

Biologique. L'alloco est un plat d'origine ivoirienne composé de bananes plantains frites accompagnées d'une sauce. Il est souvent servi en entrée ou en accompagnement d'autres plats. / Organic. Alloco is a dish of Ivorian origin consisting of fried plantains served with a sauce. It is often served as a starter or as an accompaniment to other dishes.

### Frites / Fries

CA\$4.00

Biologique. Les frites sont un accompagnement populaire de nombreux plats, en particulier des viandes grillées. Elles sont souvent servies avec du ketchup ou de la mayonnaise, ou des sauces épicées plus traditionnelles. / Organic. French fries are a popular accompaniment to many dishes, especially grilled meats. They are often served with ketchup or mayonnaise sauce, or more traditional spicy sauces.

---

## Boissons / Drinks

### Boisson non alcoolisée / Soft Drink

CA\$1.99

Choix entre coco, sprite, fanta. / choice between coco, sprite, fanta.

---

### Bouteille d'eau / water

CA\$1.50

bouteille d'eau minérale ou plate

---