LES ENTRÉES

Un avant-goût de l'Afrique

Accras de morue (portion de 5) **5.50**
Délicieux et léger beignet de morue, spécialité Caribéenne servie avec une sauce créole, sauce au curcuma, citron combava, tomate et oignon, légèrement relevée au piment.

Mikado Alokos **4.00**
Recette traditionnelle de Côte d'Ivoire. Banane plantain émincée et frite servie avec notre sauce rouge.

Pastels boeuf ou thon (4 piéces) **5.80**
Beignets farcis, servis avec notre sauce rouge. Amuse bouche du Sénégal aussi appelé fataya, présent à toutes les fêtes.

Samoussa poulet ou boeuf (4 piéces) **5.50**
Très populaire dans l'océan indien, ce chausson farci aux épices des Comores se déguste chaud avec notre sauce rouge.

À partager entre amis !

ASSIETTE MIC MAC (Portion de 10)

2 Accras de morue
Mini portion d'aloko
2 Pastel thon
2 Pastel bœuf
2 Samoussa bœuf
2 Samoussa poulet

12.00

NOS GOURMETS BURGERS

Préparés à la commande

Black Burger **11.00**
Pain artisanal au curry noir, poulet mariné grillé, salade, cheddar, poivron grillé et sauce verte, servi avec frites de patate douce ou frites de pomme de terre ou alokos.

Macaloko **9.90**
Pain artisanal au sésame, steak de bœuf, sauce verte, salade, oignon yassa, alokos, cheddar, bacon de volaille croustillant, servi avec frites de patate douce ou frites de pomme de terre ou alokos.

LES SALADES

Légèreté, exotisme et fraîcheur

Casamance
Mesclun de salades fraiches, tagliatelles de carottes marinées dans un jus d'orange parfumé à la menthe, crémeux d'avocat, morceaux de poulet marinés et grillé et mikado d'alokos. **10.00**

Cap Skiring
Mesclun de salades fraiches persil et coriandre, poivrons et tomates cerise, vinaigrette et sauce créole, mangue, et morceaux de poulet marinés. **10.00**

LA DIBITERIE AFRIK'N'FUSION
La grillade africaine

Avec notre marinade secrète créée par nos cuisinières depuis 2011 !

Cuisse de poulet braisée 11.90
Cuisse de poulet origine France marinée et braisée.

Dibi d'agneau 15.00
Morceaux d'agneau marinés et braisés.

Poisson braisé 16.00
Belle dorade marinée et grillée à la commande.

1/2 Poulet braisé 13.00
Demi poulet origine France mariné et braisé.

Nos spécialités

Dibi Poulet 13.50
Délicieuse et tendres morceaux de poulet marinés et grillés.

Dibi Fusion 14.50
Poulet et agneau marinés et grillés.

À partager entre amis !

Dibi Diba 15.00 par personne
Farandole de viandes grillées à partager à partir de 4 personnes. Cuisse de poulet, dibi poulet, dibi agneau servi avec nos 5 sauces (mafé/yassa/rouge/verte et créole) et 5 garnitures. (riz blanc, riz rouge, riz jaune, alokos et frites de papte douce).

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : (riz jaune et riz rouge : supplément de 2€)
Riz blanc ou alokos ou attiéké (semoule fine et légère de manioc gluten free originaire de Côte d'Ivoire) ou frites de patate douce ou frites classiques ou méli-mélo de salades.

2 SAUCES INCLUSES:
Sauce rouge (fondue d'oignons, tomates et raisins au parfum d'Harissa), sauce verte (une mayo à la saveur africaine agrémentée d'herbes fraiches et épices) et sauce créole (délicieuse sauce au curcuma, citron combava, tomate et oignon, légèrement relevée au piment).

SUPPLEMENTS :

Riz blanc : Portion de riz simple	3.50	**Alokos :** Banane plantain émincée et frite	4.00
Riz jaune : Riz cuisiné dans sa sauce oignons	5.50	**Méli-mélo de salades :** Salades, maïs, tomate ect.	4.00
Riz rouge : Riz cuisiné dans sa sauce tomate	5.50	**Frites de patate douce :** Frites de patates douces	4.50
Attiéké : Semoule de manioc sans gluten	4.00	**Frites classique :** Frites de pommes de terre	4.00

MENU MIDI

Valable sur les YASSA, MAFÉ, THIEB, cuisse de POULET BRAISÉ et plat VEGGIE.
Uniquement sur les boissons classiques, desserts au choix.

MENU YASSA
Yassa / Boisson — 8.50

MENU POULET BRAISÉ
Cuisse de poulet / Boisson — 9.90

MENU TERANGA
Plat / Boisson — 9.90

MENU CHEF DU VILLAGE
Plat / Boisson / Dessert — 12.90

AFRIQUE & TRADITIONS

Au cœur de la cuisine africaine

YASSA

Savoureux et léger plat sénégalais originaire de la Casamance à base d'oignons marinés et mijotés avec du citron et moutarde.

Yassa poulet **10.50**
Yassa poulet servi avec du riz blanc.

Yassa poisson **13.00**
Yassa poisson servi avec du riz blanc.

MAFÉ

Originaire du Mali, le mafé est une sauce onctueuse à base d'arachide et parfumée à la tomate.

Mafé poulet **10.50**
Mafé poulet servi avec du riz blanc.

Mafé boeuf **12.00**
Mafé bœuf servi avec du riz blanc.

THIEB

Plat national du Sénégal que l'on retrouve dans tous les pays du continent. C'est un pur régal de riz cassé 2 fois, cuisiné aux légumes frais pour accompagner viande ou poisson.

Thieb poulet **10.50**
Cuisse de poulet servie avec riz rouge à la tomate et légumes.

Thieb dienne **13.00**
Poisson servi avec riz rouge à la tomate et légumes.

Thieb Yapp (nouvelle recette) **13.00**
Bœuf, riz jaune, servi avec sauce oignon et légumes.

Fusion veggie **12.00**
Riz au choix, accompagné de légumes.

AFRIK'N'MIX

Une invitation à la découverte

Une portion de riz rouge et de riz blanc mélangé, aloko, frites au choix, sauce mafé ou yassa au choix.
Il ne reste plus qu'a choisir votre viande, dibi, poulet ou poisson.

AFRIK'N'MIX DIBI
(agneau ou poulet)
18.90

AFRIK'N'MIX POULET
(cuisse de poulet)
16.90

AFRIK'N'MIX POISSON
18.90

AFRIK'N'KID

Poulet, frites au choix, boisson classique et glace Push up HARIBO parfum vanille fraise.

(Jusqu'a 10ans / Valable midi et soir et uniquement sur place)

8.00

LES DESSERTS

Pour finir avec douceur

Thiakiry — **3.50**
Comme un yaourt à base de semoule de mil et fromage blanc vanillé.

Tiramisu — **4.50**
Des saveurs différentes tous les jours.

Café ou Thé gourmand — **5.00**
Accompagné de ses trois gourmandises.

THIAKIRY ROYAL

Servi avec raisin sec et noix de coco râpée.

4.50

LES GLACES

BEN & JERRY'S

Cacao de Côte d'Ivoire — Ingrédients issus du commerce équitable

Caramel Chew Chew — **4.50**
Crème glacée caramel, morceaux de caramel enrobés de cacao, sauce caramel, pot de 150ml.

Cookie Dought — **4.50**
Vanille de Madagascar, pâte à cookie et pépites cacaotées, pot de 150ml.

Chocolate fudge brownie — **4.50**
Chocolat et morceaux de brownie, pot de 150ml.

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso « origine Afrique »	**2.00**
Thé (saveurs au choix)	**3.00**
ATAYA Le verre de thé à la menthe dans le respect de la tradition.	**1.50**

LES BOISSONS

Exotisme et douceurs pour vous rafraîchir

LES JUS MAISON 2.50

Jus frais délicieusement élaborés sur place tous les jours.

Jus de Bissap
Jus à base de fleurs d'hibiscus, goût accidulé au parfum de fruits rouges. Riche en vitamines et antioxydants aux nombreuses vertus.

Jus de Gingembre
Jus à base de gingembre frais, goût épicé et sucré, élixir désaltérant et tonifiant aux multiples vertus pour la santé.

Jus de Bouye
Jus à base de fruits de Baobab, pulpe de fruit du baobab goût acidulé, riche en vitamine C et antioxydants.

LES JUS CLASSIQUES 2.50

Goyave / Ananas / Tamarin / Mangue / Banane

LES BOISSONS CLASSIQUES 1.90

Coca / Fanta / Orangina / Tropico / Eau plate / Oasis / Eau pétillante / 7up

WWW.AFRIKNFUSION.FR
09.72.50.05.55

حلال

VOLAILLE FRANÇAISE

ALLERGÈNES : demandez la liste a l'accueil

Création afrik'n'fusion, Ne pas jeter sur la voie publique, photos non contractuelles
Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures.
La direction se réserve le droit de modifier ou supprimer ses offres sans préavi ni indemnité. Prix nets.