

LES BOUCHEES GOURMETS 9.00€ (ENTREES)

Mererouka do tazrit: Foie Gras mi-cuit / Poivre de Mayotte et Vieux rhum / Pommes / Gingembre / Ananas / Brioche / Jeunes pousses. Gluten & Lactose

La Vénus mami watta : Saumon fumé / Pickles / Tzatziki / Olive / Ail de Ours / Jeunes pousses / Focaccia. Gluten & lactose

Croque méditerranéen : Jambon Cru italien / Moutarde / Œuf Parfait / Shiitake / Pleurotes / Pain au beurre à l'ail / Pomme de terre / Bière stout. Gluten & lactose

Le chaudron nippon : Velouté de légumes du marché/ Saté / Espuma de coco, wasabi et gingembre. Sans gluten & sans lactose

Samossas ou Nems du jour

LES TAMUTAMS ARGENTE 16.00€ (suggestions)

Smoked Bôh-bun (possible en végété) : Boeuf séché & fumé / vermicelles de riz / sauce bo bun maison / Fruits de la passion / Coco / Oignons confits / Coriandre / Ail / Gingembre / Saté / Tomates séchées / Espuma de coco, wasabi et gingembre / Achard de légumes créoles du jour / Soja / Menthe / Cacahuètes. Sans gluten & sans lactose

Duckygreens : Foie gras / Magret de Canard / Focaccia / Chutney de pomme, ananas, gingembre et mangue / Mélange de diverses salades / Légumes croquants et confits / Pickles et vinaigrette de balsamique et miel

NégGhritta Bôh-bun : Ceviche thon frais, Sardine et pêche du jour marinés aux épices gravelax / Basilic Thaï / Coco / oignons nouveaux / Combava / Herbes fraîches / sauce bo bun maison / Fruits de la passion / Oignons confits / Coriandre / Ail / Gingembre / Saté / Tomates séchées / Espuma de coco, wasabi et gingembre / Achard de légumes créoles du jour / Soja / Menthe / Cacahuètes. Sans gluten & sans lactose

El takhos : Effiloché de viandes confites sans porc / Tzatziki / Focaccia / Tapenade / Mélange de diverses salades / Légumes croquants et confits / Pickles et vinaigrette de balsamique et miel

M'Kidogo: Risotto de riz au lait de coco / Beignets à la banane plantain, patate douce, manioc et mil (Mikate) / Achard créole de légumes de saison / Polenta crémeuse / Légumes / Dhal des lentilles

L'ASSIETTE JAMBO 18.00€ (PLATS)

Vôdhü Grill : Pièce du Boucher du jour (Steak de bœuf/ côtelettes d'agneau ou veau / Magret) / Poivre / Shiitake / Pleurotes / Vieux rhum / Légumes / Potatoes. Sans gluten & sans lactose

Végé -Afrosoulfood : Plat typique africain végété avec ses diverse influences (faut pas avoir des allergies ou régimes)

Samaki : Truite saumonée ou autre pêche du jour /sauce chien au lait de coco/Espuma wasabi et maïs / Légumes / Risotto de riz au lait de coco et Achard créole de légumes de saison. Sans gluten & sans lactose

Kuku ya Kokoriko : Poulet curry&tandoori / Sauce mayonnaise maison au curry et miel / Légumes / Beignets à la banane plantain, patate douce, manioc et mil (Mikate) / Achard créole de légumes de saison. Lactose & Gluten

Biggy's eLrwandais'Burger : Steak haché frais maison / herbes fraîches / Sauce mayonnaise maison au curry et miel / Pain brioché maison pur beurre / Potatoes. Gluten & Lactose

Pilau du Chef = Paëlla : Crevettes / Supions / Moules / Safran / Curcuma frais / Paprika fumé / Riz de Camargue / Coco / Citronnelle. Sans lactose & Sans gluten

Kurosuké pot : Viande confite du jour / Agrumes / Légumes & champignons / Polenta crémeuse. Lactose & Sans gluten

LES DOUCEURS DES BLM 8.00€ (DESSERTS)

50 nuances fondantes de « Cocoa Valley » : Vanille / Masse de Cacao / Praliné / Crème / Pilipili

Le baiser croquant givré : Passion/ Gingembre / Coco / Mangue / Citronnelle / Lait cru / Biscuit Crème anglaise / Fromage blanc / Vieux rhum / Agrumes confits / Meringues ...sans Gluten

About last night in kwasakwa : Citron / Combava / Miel / Sarrasin/ Beurre cru / Meringues / Pollen

La Vénus noire essoufflée : Chocolat / Maïs / Bananes / Noisettes / Amandes / Cacahuètes / Caramel

Salade de fruits de saison : Mélange de plusieurs fruits de saison poché dans un sirop de thé vert matcha

Formules

- Entrée + suggestion ou suggestion + dessert – 23.99 euros
- Entrée + suggestion + dessert – 29.99 euros
- →Supplément de 19 euros pour 1 bouteille du vin du moment

- Entrée + plat ou plat + dessert – 25.99 euros
- Entrée + plat + dessert – 32.99 euros
- →Supplément de 19 euros pour 1 bouteille du vin du moment

LIVRAISON GRATUIT à moins de 18km du restaurant à partir de 20.00€

***** Changement d'horaires : Ouvert du Mardi au Samedi 11h-14h & 18h-21h *****