

Menu

Entrées :

Brochettes Poulet (Chicken Skewers) - 6€

Délicieuses brochettes de poulet mariné, grillées à la perfection.

Delicious marinated chicken skewers, grilled to perfection.

Brochettes Agneau (Lamb Skewers) - 8€

Brochettes d'agneau tendre, marinées dans des herbes aromatiques et grillées.

Tender lamb skewers, marinated in aromatic herbs and grilled.

Samoussa bœuf, poulet ou thon (Beef, Chicken, or Tuna Samosas) - 5€

Triangles croustillants farcis au choix : bœuf, poulet, ou thon.

Crispy triangles stuffed with your choice of beef, chicken, or tuna.

Fataya - 6€

Beignets d'Afrique de l'Ouest fourrés avec une garniture épicée de viande.

West African pastries stuffed with spicy fish or meat filling.

Accras de Morue (Cod Fritters) - 5€

Beignets de morue savoureux et légers.

Light and tasty cod fritters.

Planche mixte à partager (Mixed Platter to Share) - 12€ for 2 pers / 18€ for 4 pers

Un assortiment pour 2 ou 4 personnes comprenant samoussas au poulet, accras de morue et fatayas.

An assortment for 2 or 4 people including chicken samosas, cod fritters, and fatayas.

Menu

Accompagnements :

Attieke (Cassava Semolina) - 4€

Semoule de manioc légère et aérée, une spécialité ivoirienne.

Light and airy cassava semolina, an Ivorian specialty.

Alloco (Fried Plantain) - 4€

Banane Plantains frite douce.

Sweet and crispy fried banana plantains.

Riz (Rice) - 5€

Riz blanc, simple et moelleux.

Simple and fluffy white rice.

Igname Frit (Fried Yam) - 5€

Igname frite, extérieur croustillant avec un intérieur doux.

Fried yam, crispy outside and soft inside.

Patate douce (Sweet Potato Fries) - 6€

Frites de patate douce, croquantes et légèrement sucrées.

Crunchy and slightly sweet sweet potato fries.

Fonio - 7€

Céréale nutritive, préparée comme du couscous.

Nutritious grain, prepared like couscous.

Menu

Côté terre :

Mafé Agneau (Lamb with Peanut Sauce) - 16€

Ragoût d'agneau riche et onctueux dans une sauce aux arachides servi avec du riz.

Rich and creamy lamb stew in a peanut sauce served with rice.

Yassa Poulet (Chicken Yassa) - 13€

Poulet mariné dans une sauce citronnée aux oignons et olives.

Chicken marinated in a lemony onion and olive sauce.

Tieboudiene Agneau (Lamb Tieb) - 18€

Couscous sénégalais de riz préparé avec de l'agneau et des légumes.

Senegalese couscous with lamb and vegetables.

1/2 braisé (Smoked Half Chicken) - 16€

Poulet cuit à la braise et juteux, servi avec attieke, allococo ou riz.

Braised and juicy cooked chicken, served with attieke, allococo, or rice.

Choukouya Agneau ou Dibi (Lamb Mixed Grill) - 18€

Agneau grillé épicé, servi avec attieke ou allococo.

Spicy grilled lamb, served with attieke or allococo.

Sauce Graine avec Foutou, Placali ou Riz - 20€

Bouillon de noix de palme onctueux, accompagné de Foutou, Placali ou Riz.

Rich palm nut broth, served with Foutou, Placali, or Rice.

Menu

Côté mer :

Garba - 15€

Plat ivoirien composé d'attiéké et de thon grillé.

Ivorian meal of attiéké and grilled tuna.

Tilapia braisé ou Fri (Smoked or Fried Tilapia) - 18€

Tilapia cuit à la braise, servi avec attieke, alloco ou riz.

Braised tilapia, served with attieke, alloco, or rice.

Sauté de crevettes (Shrimp Stir-Fry) - 20€

Crevettes fraîchement sautées dans un mélange d'épices exotiques avec attieke ou riz .

Freshly sautéed shrimp in an exotic spice mix with attieke or rice.

Soso Fri (Fried Soso) - 20€

Poisson frits, un délice croustillant. avec attieke, alloco ou riz.

Crispy fried with attieke, alloco or rice.

Tieboudiene Poisson (Fish Tieb) - 18€

Couscous sénégalais de riz préparé avec du poisson et des légumes.

Senegalese couscous with fish and vegetables.

Soupe du pêcheur (Fisherman's Soup) - 20€

Bouillon riche de fruits de mer, nourrissant avec Foufou, attieke ou riz.

Rich seafood broth, nourishing with fufu, attieke or rice .

Menu

Desserts :

Dêguê ou Thiacry (Millet Pudding) - 5€

**Dessert ouest-africain à base de mil et de yaourt, sucré et
rafraîchissant.**

West African dessert of millet and yogurt, sweet and refreshing.

Salade de fruits (Fruit Salad) - 5€

**Mélange de fruits frais de saison.
Seasonal fresh fruit mix.**

Tiramisu chocolat (Chocolate Tiramisu) - 5€

**Tiramisu revisité avec une touche de chocolat, riche et crémeux.
A rich and creamy twist on the classic tiramisu with a touch of
chocolate.**

Menu

Boissons :

Bissap (Hibiscus Juice) - 5€

**Jus de fleurs d'hibiscus, acidulé et désaltérant.
Refreshing and tangy hibiscus flower juice.**

Jus de Gingembre (Ginger Juice) - 5€

**Jus piquant de gingembre frais, énergisant.
Spicy fresh ginger juice, energizing.**

Jus de Tamarin (Tamarind Juice) - 3€

**Jus de tamarin doux et légèrement acidulé.
Sweet and slightly tart tamarind juice.**

Malta Guinness – 4€

Vita Malt – 4€

Ginger Beer – 3€

Boissons gazeuses : Coca, Fanta, Orangina, Ice tea - 3e