

Nos entrées

- Accras de Morue, de patates douces
- Samoussas au bœuf, au poulet, au fromage, aux crevettes ou aux légumes tropicaux
- Pastels de poisson ou de viande
- Bouchons de crevettes



Nos garnitures

- Gratin de purée de patate douce
- Gratin de cristophines
- Brochette de bananes plantains
- Riz Créoles
- Haricots rouges
- Légumes pays



Nos desserts

- Roulé goyave, coco ou banane
- Amour caché
- Tourment d'amour
- Mont blanc
- Coco lamelles
- Sucre à coco
- Flan coco
- Tarte coco
- Gateau ananas

Nos plats cuisinés

Les plats sont tous servis avec du riz en accompagnement

- Yassa : au poulet, au poisson
- Maffé : au poulet, au bœuf
- Colombo : au poulet, au boeuf, cabrit
- Riz au poisson "Thiep bou dien"
- Canard ou poulet sauce feuilles
- Rougaille de saucisses
- Boulettes de mérrou
- Poisson braisé
- Poulet braisé



Nos boissons

- Jus de feuilles d'hibiscus "Bissap"
- Jus du fruit du baobab, pain de singe "bouye"
- Jus de gingembre
- Jus de tamarin
- Punch coco
- Punch planteur
- Punch litchis

