

FORMULE MIDI

LUNDI AU VENDREDI 11H30 A 14H30)

10€

Nos Entrées aux choix

- Pastel
- Accras
- Rouleau de Crevette

Nos Plats aux Choix

- Tchep poulet / poisson
- Yassa poisson / poulet
- Mafé poulet
- Poulet Sauté aux légumes
- Poulet braisé

Nos Desserts

- Salade de fruits
- Tarte au citron
- Givré d'orange
- Givré de coco

Nos accompagnements

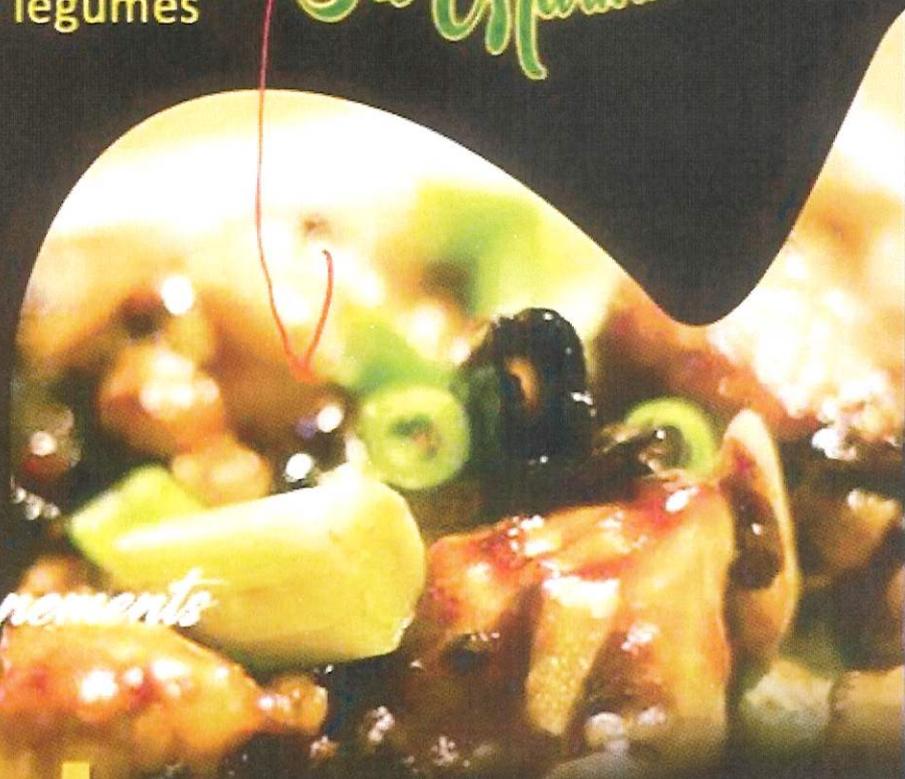
- Riz
- Alloco
- Attiéké

**PLAT + ENTRÉE OU DESERT
OU BOISSON NON ALCOOLISÉE**

Le Son



Des Marmites





Rouleaux De Crevettes

1

* **AUBERGINE SURPRISE** 5€

C'est la surprise !

* **PLANTAIN SURPRISE** 5€

(Création spéciale à base de plantain et d'œuf)

* **PASTELS**..... de 5€/10€

(Beignets fourrés au poisson sur un nid de salade)

* **AVOCAT DE CREVETTE** 8€

(Façon française)

* **ROULEAUX DE CREVETTES** de 5€/10€

(Façon chinois)

* **ACCRA DE MORUE** de 5€/10€

(Beignets confectionnés à base de morue)





Pintade braisée

2

Volailles

- * PINTADE BRAISÉE / PINTADE FRIT 15€
- * POULET BRAISÉ / POULET FRIT 10€

Viandes

- * BROCHETTE DE BOEUF 15€
- * CHOUCOUYA D'AGNEAU 15€

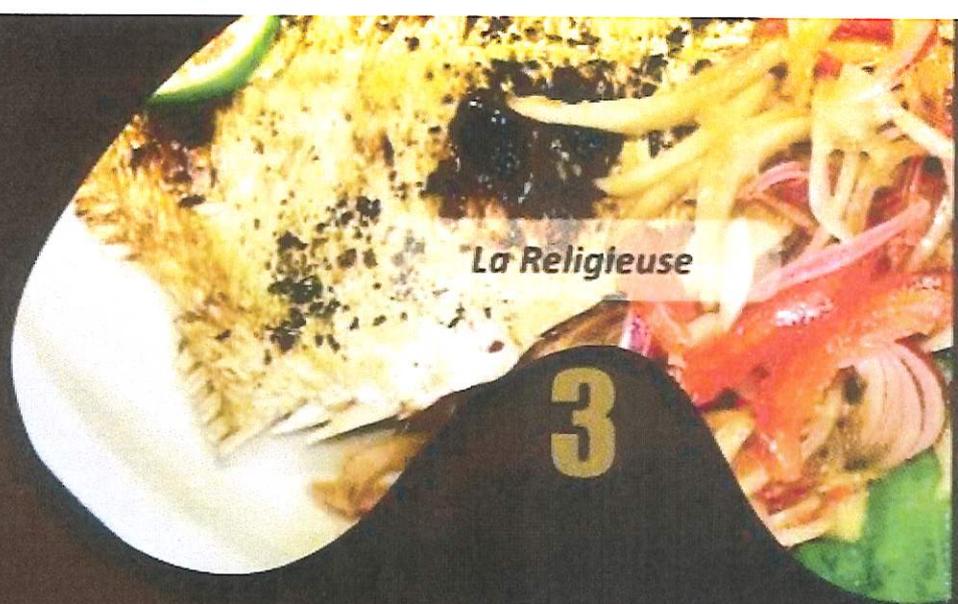
Crustacés

- * CRABES BRAISÉS 20€
- * HOMARD ROYAL 20€
- * CREVETTES SAUTÉES AUX PETITS LÉGUMES 20€
- * BROCHETTES DE CREVETTES 20€

Mollusque

- * BROCHETTES DE ESCARGOTS 20€





La Religieuse

3

Poissons

* SOLE BRAISE..... de 25€/50€

C'est un poisson plat Prisé pour sa texture

* CAPITAINE BRAISE de 15€/20€

* LA RELIGIEUSE (POISSON SAINT-PIERRE)..... de 25€/50€

* SOSSO GRILLE..... 15€

*(Poisson très prisé pour sa texture et son goût unique;
il vous est servi en grillades.)*

* POISSON THON GRILLE (GARBA) 15€

*(Un des plats le plus célèbres de la côte d'ivoire pour son
goût d'exception)*

* MACHOIRON BRAISE..... 20€



Africain

Talier Royal

4

Spécialités du chef, ces deux plats véritables
coup de coeur de nos Restaurants.

Ils sont très appréciés par nos clients qui les dégustent à volonté.

* **TALIER ROYAL** 50€

(Composé de queues de bœufs fumées, crabe, poisson fumé, possibilité d'accompagnement fofou, attiéké huile rouge et attiéké blanc, le riz.)

* **SOUPE DU PECHEUR** de 40€/60€

(Composé de crabes, poisson, crevettes, homard et ou l'escargot appelé l'intru.)

Soupe Du Pecheur

Plats Sénégalais

* **YASSA POISSON / POULET** 10€

(Le yassa est un plat sénégalais à base d'oignons frits qui peut être accompagné de poulet/ poisson noyé dans du jus de citron).

* **TCHEPDJEN BLANC AU POISSON / POULET** 10€

(Sauce à base arachide très prisée en Afrique du l'ouest.)

* **SAUCE MAFE (ARACHIDE)** 10€

L'un des plats les plus célèbres au Sénégal à base de riz de poisson et de légumes (choux, carottes etc)...

Plats Camerounais

* **N'DOLE ROYALE / CREVETTE** 20€

(Le ndolé est le nom camerounais de variétés alimentaires de Vernonia. Il s'agit d'un plat préparé à base de la plante légumière dont les feuilles sont consommées vertes).

* **POULET DG (POIVRON, BANANE PLANTAIN)** 15€

(Le poulet DG est un plat camerounais à base de légumes, banane plantain).

Africain

Sauce Claire

5

Plats Ivoiriens

* **KEDJENOU DE PINTADE** 15€

(Kédjénou est une recette de ragoût du centre de la cote d'ivoire à base de volaille).

* **KEDJENOU DE POULET** 15€

(Kédjénou de poulet est une recette de ragoût de volaille du centre de la côte d'ivoire).

* **KEDJENOU D'ESCARGOT** 20€

(Le kédjenou d'escargot est une recette de ragoût d'escargot de l'Afrique de l'ouest plus précisément au sud-est de la cote d'ivoire).

* **ADJOUFOU (SAUCE AKPI)** 15€

(À base d'Akpi (épice traditionnelle) c'est l'un des plats les plus célèbres du sud de la cote d'ivoire, appelé communément le fougou, est un repas traditionnel de réjouissance qui est très prisé).

* **SOUPE DE MACHOIRON** 20€

* **SOUPE DE ST PIERRE** de 25€/30€

* **SOUPE DE CAPITAINE** 20€

* **SAUCE GRAINE** 15€

Sauce à base de pulpe de palme de graine.



week-end Selon arrivage

Sauce tomate
(sauce yoruba)

6

*** SAUCE TOMATE (SAUCE YORUBA) 20€**

(A la viande de mouton ou d'autres composants comme des crustacés et/ou poisson fumé)

*** SAUCE NTRO FOUTOU 20€**

Sauce obtenue par le mélange de plusieurs d'ingrédients typiques de la cuisine ivoirienne.

*** SAUCE KPLALA 20€**

Sauce à base de feuilles originaire du centre de la cote d'ivoire (Chez les Baoulé).

*** SOUPE DU BERGER 20€**

Soupe à base de viande de mouton et des abats

*** KÔPE PLACALI 20€**

Sauce à base de Gombos frais gluante et très délicieuse

*** BIOCÔSSEU FOUTOU 20€**

(De la région du sud-est de la Côte-d'Ivoire (chez les Attié) à base de légumes feuilles, viandes, poisson, escargot).

*** SIÔKÔ LOKOSOUKOUÉ 20€**

(Chez les attiés cuisiné poisson ou escargots sur des feuilles, mélange de légumes Lokossoukoué).

*** KPLE PLACALI 20€**

(Sauce de l'ouest de la Côte-d'Ivoire (chez les guéré) à base de poudre gluante).

*** RIZ AU SOUMBARA ET SA PINTADE GRILLE 30€**

(Le soubala (ou soubara, est une épice utilisée en Afrique de l'Ouest, connue pour son odeur forte. C'est une sorte de caroube africaine. Il est fabriqué traditionnellement avec les graines de l'arbre néré, mais certaines autres graines peuvent convenir).



Alcoolisées



Nos Vins

Hausmann Merlot 75cl rouge	15€
Hausmann cabernet Sauvignon 75cl	15€
Bordeaux supérieure 75cl	15€
Bordeaux tuileries 75cl	15€
Côtes du Rhône 75cl	15€
Bertico 75cl	15€
Mouton cadet 75cl	20€/25€
Cellier 25cl	5€
Rosé	15€
Cabernet d'anjou 75cl	12€
Blanc moelleux	12€
La fleur de MONDÉSIR	12€

Nos Champagnes

Moet et Chandon	60€
Veuve clicquot	60€
Ruinart blanc de chez blanc	120€

Nos whiskies

La bouteille Jack Daniels 75 cl / 1/2 Bouteille	50/30€
La bouteille chivas 75 cl / 1/2 Bouteille	50/30€

Nos Boissons Non Alcoolisées

8

Coca-cola	25 cl 5€
Orangina	25cl 5€
Fanta	25cl 5€
Red bull	5€
Oasis 25cl	5€
Sprite 25cl	5€
Schweppes	25cl 5€
Jus d'ananas.....	25cl 5€
Jus d'orange	25cl 5€
Jus de bissap	50cl 5€ / 1,5L 15€
Jus de gingembre.....	50cl 5€ / 1,5L 15€
Top ananas.....	75cl 7€
Top djino.....	75cl 7€
Top grenadine	75cl 7€
Top orange	75cl 7€
Eau minérale.....	50cl 2€ / 1,5L 3€
Eau gazeuse.....	50cl 3€ / 75cl 5€

Nos boissons chaudes
Café

2€

et digestifs

9

Clan Campbell (<i>en tournée</i>)	5€
JB (<i>en tournée</i>)	5€
Martini (<i>en tournée</i>)	5€
Ricard (<i>en tournée</i>)	5€
Pastis (<i>en tournée</i>)	5€
Gin (<i>en tournée</i>)	5€
Campari (<i>en tournée</i>)	5€
Vodka (<i>en tournée</i>)	5€
Tequila (<i>en tournée</i>)	5€
Porto (<i>en tournée</i>)	5€
Calvados (<i>en tournée</i>)	5€
Baileys (<i>en tournée</i>)	5€

Nos digestifs

Cognac (<i>en tournée</i>)	5€
Armagnac (<i>en tournée</i>)	5€
Rhum blanc et rouge (<i>en tournée</i>)	5€

