

Chères clientes, chers clients, merci de bien vouloir lire la composition de nos plats et boissons « faits maison et avec amour » et de nous informer de vos allergies avant de passer commande. Nos plats contenant des allergènes sont signalés par un * dans le menu. Un cahier précisant les allergènes par plat est disponible sur simple demande. Nos prix s'entendent fixes, service et toute taxe compris. Nous vous souhaitons un très bon appétit et nous restons à votre entière disposition ! TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

NOS ENTRÉES

ACCRAS* 7€

Beignets aux crevettes et aux épices accompagnés d'une sauce rougail - 4 pièces

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE* / PETITE SALADE 14€/7€

Salade verte, avocat, tomates, maïs, noix du Brésil, cranberries accompagnée d'une sauce au miel

NOS PLATS (🌶 pimenté / spicy, option végétarien 🥑)

YASSA POULET 🥑 au riz blanc parfumé 17€

Pilons de poulet marinés puis cuisinés avec une sauce à base d'oignons, moutarde, poivrons, olives

LE COQ KI VOIT + 1 accompagnement au choix 18€

Pièces de poulet braisées longuement marinées à la sauce ivoirienne

DAURADE ENTIÈRE MARINÉE + 1 accompagnement au choix 29€

Poisson coryphène (600-800g) longuement mariné, braisé

PLATS DU JOUR

FOUTOU SAUCE GRAINE 🍩 (selon disponibilité des bananes) 24€

Sauce rouge à base de pulpe de graine de palme servie avec une purée de bananes plantains jaunes mixée aux manioc et ignames.

Composition au choix : Bœuf, poulet fumé, tripes, pattes de bœuf...

PLACALI SAUCE GOMBO 🥕 (Placali = pâte de manioc fermentée) 24€

Sauce verte cuisinée aux gombos frais servie avec une purée de manioc. Composition au choix : Bœuf, poulet fumé, tripes, pattes de bœuf...

SAUCE MAFÉ* au boeuf bourguignon au riz blanc parfumé 22€

Sauce aux arachides africaines

THIÉBOUDIENE 🥑 au poulet / poisson 22€ / 24€

Riz rouge servi avec son bol de légumes (Manioc, choux, carottes...)

VOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (suppl 4€)

Riz long blanc parfumé/ Frites de bananes plantains (Alocos)/ Attiéqué (semoule de manioc)

NOS DESSERTS

ENCORE UNE SURPRISE !! 6€

Dessert du jour, se renseigner auprès du serveur

CRÊPE GOURMANDE 6€

Une crêpe au chocolat bio & éclats de pistaches

[Suite >>](#)



NOS BOISSONS FRAICHES OU CHAUDES

LES EXOTIQUES (37.5 cl)

Jus de Bissap 5€

Fleurs d'hibiscus séchées, sucre vanille, bouquet de menthe fraîche

Jus de Gingembre 5€

Racines de gingembre, sucre vanille, bouquet de menthe fraîche

Coqtail de la Cheffe au choix (avec ou sans alcool) 10.5€

Compositon au choix : Racines de gingembre, fleurs d'hibiscus, citron, ananas, mangue, Whisky, Rhum arrangé de l'année, Pastis, ...

LES NECTARS (37.5 cl)

Nectar de Mangue 6€

LES SODAS (sur place / à emporter)

Oasis Tropical 33 cl 4€

Coca Cola original / zéro 25 cl 3,5€

NOS CAFÉS / JUS (sur place / à emporter)

Expresso, déca 2.5€/2€

Double Expresso 4€/3,5€

Noisette 4,5€/4€

Jus d'orange pressé 5€/4,5€

NOS INFUSIONS 25cl (en sachet uniquement)

Fleurs d'Hibiscus 6€

Fruits de Baobab 6€

Gingembre 6€

EAUX MINERALES (50 cl)

Perrier, Volvic 5€, 2,5€

[Suite >>](#)

NOS VINS (au verre, 18 cl)

Rosé

Languedoc AOP, Cinsault, 2020 6.5€

Blanc

Côtes de Gascogne, G Manseng Moelleux, 2020 6.5€

Pays d'Oc IGP, Chardonnay, 2019 7€

Rouge

Pays d'Oc IGP, Pinot noir, 2018 8€

Puisseguin Saint-Emilion, Fleur la Chapelle, 2019 8€

Haut-Médoc AP, Grand vin de Bordeaux, 2016 8€

CHAMPAGNE (selon arrivage)

Au verre 19 cl 18€

NOS BIÈRES (Pinte ou bouteille selon le choix)

Heineken Blonde (bouteille de 65 cl/33 cl) 9/6€

Pelforth une (pinte de 50 cl) 8€

Desperados Original (simple, 33 cl) 5.5€

Leffe 33 cl 6€

Guinness 33 cl (origine Cameroun) 7€

Les vins mentionnés ci-dessus sont aussi proposés à la bouteille, 37€ pour le rosé et les blancs, 39€ pour les rouges et 70€ pour le champagne selon les disponibilités

Notre restaurant vous accueille du mardi au samedi de 12h à 23h30 sans interruption au rue Lagille 75018 Paris

Pour vos soirées anniversaires, dîners-cinés, dîners-contes, séminaires, réunions d'affaires, pots de départ et autre évènement privé

Merci de nous contacter au 07 83 75 14 32

[Suite >>](#)



NOS FORMULES

LE MIDI

16,5€

Plat (sauf Daurade marinée) + Café (expresso, déca) ou 1 boisson (Coca cola, Oasis, Volvic)

FORMULE LISA SIMPSON (formule etudiant* uniquement le midi sauf week end)

15€

Plat au choix (sauf Daurade marinée) + 1 boisson (Oasis, Coca Cola, Volvic, Perrier)

FORMULE PUMBA

34€

Entrée + Plat (sauf Daurade marinée) + Dessert

FORMULE KIRIKOU (formule enfant de moins de 12 ans)

10€

Plat (sauf Daurade marinée) + 1 boisson (Oasis, Volvic)

POUR LES PLATS A EMPORTER OU A LIVRER, MERCI DE NOUS CONTACTER PAR TELEPHONE AU 0783751432

* merci de présenter votre carte etudiant à jour
