

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)/

Attiéké (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

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

Composition 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€
-------------------------------------	------

Lefte 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 étudiant* 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 étudiant à jour
