

BUFFET



Fait maison

TOUS LES VENDREDIS SOIR

De 19h à 22h

Buffet soir - 22€/ pers

ENFANT 5-10 ANS 10.00 €

ENTRÉES

Salade, Pastels**, nems, samoussas boeuf, Quiche.

PLATS*

Thiep poulet, légumes, riz rouge, mafé, yassa poulet, saka-saka, riz blanc, frites, pâtes, poisson frit, lentilles - saucisse, sauce graine..

DÉSSERTS

Tiramisu**, fondant chocolat, glace.

****PRODUITS PROPOSÉS SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ**

***LA COMPOSITION DU BUFFET SE RENOUVELLE RÉGULIÈREMENT
SELON LES SAISONS ET LES ARRIVAGES.**

À LA CARTE



MENU ENFANT (softs & dessert inclus) 5-10 ans **10,00 €**

LES ENTRÉES

Samoussa boeuf	4,50 €
Pastel (thon ou boeuf)**	5,00 €
Oeuf mayonnaise	3,50 €
Planche mixte (charcuterie & fromages)	12,50 €

Chorizo, roulade au jambon, jambon sec, saucisson sec, fromage au lait pasteurisé de brebis, emmental, brie, fromage de chèvre

SALADES

Grain de Folie	8,50 €
Riz, œuf dur, poivron, thon, olive noir, maïs, tomate	
La Méditerranéenne	9,50 €
Tomate, concombre, oignon rouge, olives noires, feta.	
L'Échappée Fraîche *	12,50 €
Crevettes, pêche, tomate, salade croquante.	
La Vibrante	10,50 €

Mélange de jeunes pousses, avocat, tomate, jambon cru, oignon rouge, olives noires.



****PRODUITS PROPOSÉS SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ**

***DISPONIBLE DURANT LA PÉRIODE ESTIVALE.**

LES PLATS

Servi avec l'accompagnement de votre choix



Fait maison

VIANDES ROUGE

Mouton braisé	18,00 €
Porc braisé	18,00 €
Brochettes de boeuf	17,50 €
Brochettes d'agneau	18,50 €

VIANDES BLANCHE

Ailes de poulet frit	17,00 €
Cuisse de poulet	17,50 €
Poulet braisé	18,50 €

POISSONS

Tilapia	18,50 €
---------	---------

Tilapia mariné, assaisonné et mélangé avec des épices à l'huile de colza, puis cuit au four

Malangwa, ou capitaine (cuisson au four)	25,00 €
---	---------

Malangwa ou Capitaine mariné, assaisonné et mélangé avec des épices à l'huile de colza, puis cuit au four

Bouillon de poisson	25,00 €
---------------------	---------

sur demande uniquement



LES PLATS

Servi avec l'accompagnement de votre choix



Fait maison

PLATS EN SAUCE

Mafé poulet (sauce arachide) *** 17,50 €

Carotte, tomate, pâte d'arachide, poulet, huile de colza

Morue sauté aux poivrons *** 18,50 €

Poivron, tomate, oignon, morue déssalée, huile de colza

Yassa poulet *** 18,00 €

Moutarde, olives, citron, huile de colza

Tiep poisson ou poulet (riz rouge) 18,00 €

Mélange de légumes (carottes, choux blanc, aubergines), riz rouge épicé, huile de colza

LÉGUMES

Épinard 8,00 €

Épinard gombos 9,50 €

Haricot vert 4.50 €

Saka-Saka 14.50 €

Salade composée 3.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Banane plantain 3,50 €

Riz blanc 4,00 €

Riz rouge épicé 4,50 €

Frite de pomme de terre 3,50 €

Frite de patate douce 4,00 €

Frite d'igname 4,00 €

Manioc 3,00 €

Attiéké 7.50 €



*** CERTAINS COMPORTE DES ALLIMENTS
ALLERGÈNES, POUR NOS CLIENTS AYANT DES
ALLERGIES ALIMENTAIRES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS
LE SIGNALER.



LES DESSERTS

Salade de fruit	4,00 €
Moelleux au chocolat	3,50 €
Glace	2,50 €



HAPPY HOURS

-30% sur les Cocktails (hors signatures) & bières à pression

ENCAS & TAPAS

POULET KARAAGE | 8,90 EUR

Poulet fondant mariné au Soja, Mirin & Oyster Sauce, pané minute, Sauce Sweet-Chili.

POMME DE TERRE RISSOLÉE | 7,00 EUR

Pomme de terre rissolée, huile d'olive et persil, Sauce salsa et aïoli.

GAMBAS À L'AIL - 6PS | 14,50 EUR

Gambas, ail, citron, beurre et persil haché.

PLATEAU CHARCUTERIES & FROMAGES | 14,50 EUR

Chorizo, roulade au jambon, jambon sec, saucisson sec, fromage au lait pasteurisé de brebis, emmental, brie, fromage de chèvre.

ASSIETTE DE FRITES MIXTES | 8,90 EUR

Mélange de frites de pomme de terre, patate douce et igname.

PLANCHE MIXTE AFRICAINE | 29,90 EUR

Ailes de poulet, brochettes de boeuf ou agneau, mouton braisé, porc braisé, aloco ou frite.



ACCÈS

ESPACE VIP

Formule 1

1 bouteille champagne, 2 bouteilles de vin blanc.

5 personnes maximum

130 €

Formule 2

1 bouteille de whisky (Chivas ou Jack Daniel), 1 bouteille de champagne, 1 bouteille de vin blanc, 1 planche mixte.

5 personnes maximum

180 €

Formule 3

3 bouteilles de champagne Nicolas Feuillatte ou 3 bouteilles de whisky (Chivas, Jack Daniel ou Black label), 2 planches de tapas mixtes.

6 personnes maximum

250 €



BAR À COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Moscow mule



9,50 €

VODKA
CITRON VERT
GINGEMBRE
MIEL
FLEUR D'ORANGER

Expresso martini



10,50 €

VODKA
CAFÉ TORRÉFIÉ
NOIX DE MACADAMIA
VANILLE



9,00 €

Mojito

RHUM
CITRON VERT
MENTHE
SUCRE DE CANNE

Piña Colada



9,00 €

RHUM
JUS D'ANANAS
LAIT DE COCO

LES SIGNATURES 11€



Floral

VODKA
AMARETTO
JUS D'ORANGE
SIROP DE CERISE



Herbal

CONCOMBRE
CITRON VERT
MENTHE
NOTE DE POIVRE BLANC



Tropical

TEQUILA
JUS D'ANANAS ET DE GRENADE
BAIE DE PASSION
ORANGE-CITRON

CARTE DU BAR

APÉRIFITS

	4 cl	l 20cl	l 70 cl
Rhum	7,00 €		
Martini Bianco / Rosso -	6,00 €		
Porto rouge	5,00 €		
Spritz /Apérol/Limoncello		9,00 €	
Baileys	7,00 €		55,00 €
Cognac Delatre	7,00 €		
Cognac Hennessy	9,00 €		90,00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	l	50 cl
Heineken	3,50 €	-	6,20 €
Affligem	4,30 €	-	8,20 €

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

1664

Guinness

Leffe

Pelforth

Desperados

Toutes bières
en bouteilles de
33cl sont à 4 €

LES SOFTS

Tous les softs sont à
3,00 € hors perrier,
redbull et coca - 3,50 €

WHISKY & VODKA

	4 cl	l	70 cl
Jack Daniel	7.00 €	-	70,00 €
Ballantines	6.00 €	-	60,00 €
Chivas	8.00 €	-	95,00 €
Whisky 18 ans			105.00 €
Absolut Vodka	8,00 €	-	65.00 €
Black Label	8.00 €	-	80.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARTE DES VINS

ROUGES, BLANCS & ROSÉS

	12 cl		70 cl
Vin Rouge CAIRANNE	7,00 €	-	20,00 €
Vin Blanc LES ARGUILLES - moelleux	7,00 €	-	18,00 €
Vin Blanc CÔTES DE GASCOGNE - UBY N°4	7,00 €	-	20,00 €
Vin Blanc Sec LABAIE DU SOLEIL	7,00 €	-	18,00 €
Vin Rosé CABERNET D'ANJOU	7,00 €	-	18,00 €

LES CHAMPAGNES

	10 cl		70 cl
NICOLAS FEUILLETE réserve	8,00 €	-	80,00 €
MOËT ET CHANDON			95,00 €
SAINT-CHARLES DU ROY (blanc de blanc)	6,50 €	-	30,00 €
VEUVE PELLETIER	7,00 €	-	60,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.