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 contenants 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 ! NOS PLATS SONT COPIEUSEMENT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

NOS ENTRÉES

ACCRAS* **8€**

Beignets aux crevettes / Pastels boeufs aux épices servis avec une sauce rougail - 4 / 3 pièces

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE* / PETITE SALADE **14€/8€**

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

NOS PLATS (pimenté / spicy, option végétarien)

YASSA POULET au riz blanc parfumé **18€**

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

LE COQ KI VOIT + 1 accompagnement au choix **20€**

Pièces de poulet braisées longuement marinées à la sauce ivoirienne

DAURADE ENTIÈRE MARINÉE + 1 accompagnement au choix **32€**

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

PLATS DU JOUR

FOUTOU SAUCE GRAINE (selon disponibilité des bananes) **26€**

Sauce rouge à base de pulpe de graine de palme servie avec une purée de bananes plantains jaunes mixée aux manioc.
Composition au choix : Bœuf, poulet fumé, tripes, pattes de bœuf...

PLACALI SAUCE GOMBO (Placali = pâte de manioc fermentée) **26€**

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

SAUCE MAFÉ* boeuf bourguignon / poulets au riz blanc parfumé **23€**

Sauce aux arachides africaines

THIÉBOUDIENE au poulet / poisson **23€ / 26€**

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

VOS ACCOMPAGNEMENTS (supplement 5€)

Riz long blanc parfumé/ Aloco (fites de bananes plantains)
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

IMPORTANT : Le plat de GARBA est uniquement sur commande (2h avant).

Suite >>

NOS BOISSONS FRAICHES OU CHAUDES

LES EXOTIQUES (40 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

Coqktail de la Cheffe au choix (avec ou sans alcool) **10.5€**
Compositon au choix : Racines de gingembre, fleurs d'hibiscus, citron, ananas, mangue, Wisky, 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€**

NOS CAFÉS / JUS (sur place / à emporter)

Expresso, déca **2.5€**

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€, 3€**

Suite >>

NOS VINS (au verre, 18 cl)

Rosé

Languedoc AOP, Cinsault, 2020	8€

Blanc

Côtes de Gascogne, G Manseng Moelleux, 2020	8€
Pays d'Oc IGP, Chardonnay, 2019	8€

Rouge

Pays d'Oc IGP, Pinot noir, 2021	8€
Puisseguin Saint-Emilion, Fleur la Chapelle, 2021	8€
Haut-Médoc AP, Grand vin de Bordeaux, 2020	8€

CHAMPAGNE (selon arrivage)

Au verre 19 cl	20€

NOS BIÈRES (Pinte de 50 cl)

Heineken Blonde	6€
Pelforth Brune	8€
Desperados Original	6€
Leffe Blonde	6€
Guinness (origine cameroun / irlandaise)	8€
Castel (origine ivoirienne selon disponibilité)	8€

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 sans alcool de 25 cl)

FORMULE PUMBA **38**€

Entrée + Plat (sauf Daurade marinée) + Dessert

FORMULE KIRIKOU (formule enfant de moins de 12 ans) **12€**

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

POUR LES PLATS A EMPORTER OU A LIVRER, MERCI DE NOUS CONTACTER PAR TELEPHONE AU 07 83 75 14 32

* merci de présenter votre carte etudiant à jour