



Au Pays Mandingue



POURQUOI AU PAYS MANDINGUE ?

Les Mandingues sont un peuple d'Afrique de l'ouest faisant partie des peuples Mandés. Ils sont connus sous d'autres dénominations telles que les Bambaras au Mali, les Dioulas en Côte d'Ivoire et au Burkina Faso et les Malinkés au Sénégal, en Gambie et en Guinée. Ils forment un groupe linguistique car, s'ils parlent des langues apparentées, ils manifestent des cultures et des traditions quelque peu différentes.

Les principaux aliments des peuples Mandés tournent autour du : Gombo, du Riz, du Fonio, du Mil, du Manioc, Aloko, Patate douce... C'est avec tous ces aliments que nous mettons en valeur notre cuisine, avec des produits frais, locaux et une French Touch' pour un voyage culinaire exceptionnel.



Services

- Plats à emporter
- Service traiteur
- Privatisation
- Événements
- Mariages & anniversaires
- Terrasse d'été

Moyens de paiement

- Carte Bleue
- Cheque
- Chèque vacances
- Titre restaurant
- Espèce
- Bon cadeau



Retrouvez-nous sur Facebook !



www.aupaysmandingue.com





Nos entrées



Accras Niébé - 6.50€

(Accras à base de haricot blanc africain et sa salade fraîcheur)



Exotika - 7.50€

(Trio de bouchées africaines, salade fraîcheur, sauce Kankan)



Assiette Cathel - 15.00€

(Assortiment d'amuses-bouches du chef idéal pour apéro pour 2 ou 4 pers)



Assiette Fataya - 8.00€

(Chaussons africains farcis à la viande ou fromage ou poisson ou légumes)



**FAIT
MAISON**





Nos plats



Yassa poulet de Dakar - 15.00€

(Poulet braisé, sauce oignon légèrement citronnée et petits légumes)



Le Dibi de Diambour - 24.00€

(Pièce de boucher grillée à la sénégalaise et aux oignons)



Mafé de Bamako - 16.00€

(Mijoté de boeuf au beurre de cacahuète)



Poisson braisé (selon arrivage) - 24.00€

(Poisson mariné avec Atiéké et Aloko et sa sauce Kankan)



Possibilité de changement de garniture avec un bol de salade "Mandingo".
Voir les suggestions du chef selon la saisonnalité des produits et son inspiration.

Nos garnitures

Assiette frites	5.00€
Bol Atiéké	6.00€
Assiette patate douce	6.00€
Assiette Aloko (banane plantain)	6.00€
Bol de riz	4.00€
Bol de Tiép (riz gras rouge)	8.00€
Bol de salade	4.00€
Pot de Sauce Kankan à emporter	2.00€





Suggestions du Chef



**FAIT
MAISON**

Brochette Haoussa Angus 26.00€

Marinade de boeuf angus avec nos pièces épicées
grillées au barbecue



Nagué du Fouta 26.00€

Rosace de poire de boeuf tendre rôti au
barbecue, échalote confite et son gratin sahélien
à l'igname et patate douce

Tiép Boudiène 24.00€

Plat national du Sénégal, riz rouge cuit dans le
bouillon du poisson Légumes africain, poisson
entier braisé du moment



Poulet Bicyclette du Faso 20.00€

Poulet braisé, aloko, salade fraîcheur, pomme
rissolée et sa sauce kankan





Nos desserts



Cacao Diya - 8.00€

(Le fameux fondant chocolat sorti du four et sa boule de glace vanille ; NB : 8mn d'attente)



Crème brûlée - 8.00€

(Au basilic et vanille de Madagascar)
Nouveauté !



Assinie beach - 8.00€

(Ananas rôtis aux épices et sa boule de glace banane au caramel.)



Café ou thé gourmand - 9.00€



Nos glaces

Deux(2) boules de glace 7.00€

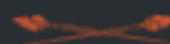
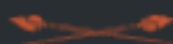
Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, mangue, café, citron vert, banane caramel, ananas, fruit de la passion, poire.

Dame blanche 9.00€

Vanille, sauce chocolat, chantilly.

Niokolokoba 9.00€

Sorbet ananas, sorbet fruit de la passion, mangue fraîche et chantilly.





Nos Formules



Formule Végan

Entrée + plat ou plat + dessert

20.00€

Entrée + plat + dessert

25.00€

Assiette Végan
(voir le tableau)



16.00€

Menu enfant

Mini poulet Yassa ; Mini Mafé ; Steak frites ou poulet frites
avec une boule de glace au choix.

12.00€

NOUVEAU

Snack pour les pressés

Disponible uniquement le midi et du lundi au vendredi

Formule SANDWICH

AVEC FRITES ET BOISSON

12€ sur place



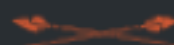
Formule BURGER

AVEC FRITES ET BOISSON

15€ sur place



www.aupaysmandingue.com





Nos boissons



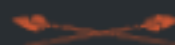
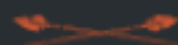
Nos boissons chaudes

NOS CAFÉS & CHOCOLATS

Café Touba	2.50€
Café expresso	1.90€
Café allongé	2.00€
Café noisette	2.00€
Double café	3.80€
Café crème	2.20€
Grand café crème	4.40€
Décaféiné	2.00€
Chocolat chaud	3.20€
Chocolat viennois	4.20€
Cappuccino	4.70€

NOS THÉS & INFUSIONS

Thé infusion parfumé	4.00€
Thé Touareg	4.50€
Kinkéliba (Tisane africaine)	6.00€





Nos boissons fraîches



NOS JUS DE FRUITS MAISON

FAIT
MAISON

Bissap (Infusion de fleur d'ibiscus aromatisée. Riche en antioxydant, soulage les douleurs et régulateur de taux de glycémie)	5.00€
Gingembre (Infusion de racine de gingembre frais aromatisée)	5.00€
Tomi (Le tamarin, riche en calcium, aide à baisser la fièvre)	5.00€
Bouye (Fruit du baobab, emblème du Sénégal)	6.00€



NOS JUS DE FRUITS BIO (5.00€)

JUS DE FRUITS (20cl 3.60€)

Mangue / Ananas / Orange / Fruits de la passion / Goyave / Pomme / Banane

LES SOFTS (3.90€)

Coca-cola (33cl)

Ice Tea (25cl)

Orangina 25 (25cl)

Schweppes Agrume (25cl)

Diabolo (25cl) 3.20€

Diabolo Bissap ou Gingembre (25cl) 3.50€

Limonade (25cl) 3.00€

Eau Sirop (25cl) 2.70€

Plancoët Bretagne (50cl) 3.50€

Plancoët Bretagne (100cl) 5.50€

San Pellegrino (50cl) 3.50€

San Pellegrino (100cl) 5.50€

Perrier (33cl) 3.50€

Perrier tranche (33cl) 3.80€

Supplément tranche 0.30€

Supplément sirop 0.30€





Vins et apéritifs



Nos vins sans alcool

VINS ROUGES

	Bouteille	Verre
Merlot	20€	5€
Sauvignon	20€	5€

VINS BLANCS

	Bouteille	Verre
Chardonnay	20€	5€
Sauvignon	20€	5€
Crément	25€	5€

Apéritifs sans alcool

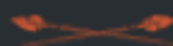
	Bouteille	Verre
Kir bissap		5€
Kir gingembre		5€
Kir pétillant		6€
Crément	25€	5€

Digestifs sans alcool

	Verre
Nébédaye (Infusion moringa, gingembre, clou de girofle et datte)	5€
Mayadiyalan (aphrodisiaque) (Infusion de khamaré et diguithié)	4€

Nos bières en bouteille sans alcool

	33cl
Corona	4.00€
1664	4.00€





Les Cocktails Maison



Cocktails sans alcool

Mandingo

(Mangue, Banane, Bissap)



7.00€



Bandiagara

(Gingembre, fruits de la passion, sirop de pêche)

7.00€

Falaise

(Mojito bissap ou gingembre ou tamarin)



8.00€



Moringa / Bouye



8.00€

Pinacolada

8.00€

Tchokon

(Tubercule possédant des propriétés médicinales, lubrifiant naturel pour les femmes, booste la libido et la fertilité et bien pour la digestion)

8.00€



Ditax de Casamance

(Le vernaculaire, vertus pour la toux, les rhumes et les douleurs de reins)



8.00€

Lac Rose

(Bouye (pain de singe), goyave, sirop de fraise)

7.00€



Virgin Mojito

(Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre canne)

7.00€

Dogon

(Un savoureux mélange maison de bissap et de bouye (pain de singe))

7.00€



Siboney

(Persil, menthe et citron vert)

7.00€

