



MENU

RESTAURANT / TRAITEUR
Cuisine Traditionnelle Africaine

LE SON DES MARMITES

1

12 Rue Etienne Dolet
Alfortville

☎ 06 35 73 68 22
09 53 85 24 69

PRESTIGE

201 Rue Paul Vaillant
couturier Alfortville

☎ 06 35 73 68 22
06 01 07 67 64
+33141942183

2

05 Rue Pierre Guignois
Ivry-Sur-Seine

☎ 06 35 73 68 22
09 84 05 67 68

Rapport qualité prix

FORMULE MIDI

Lundi au Vendredi de **11H30** à **14H30**

NOS ENTREES AU CHOIX

- Pastel
- Accras
- Rouleau de crevette

NOS PLATS AU CHOIX

- Tchep poulet / poisson
- Yassa poulet / poisson
- Mafé poulet
- Poulet sauté aux légumes
- Poulet braisé

NOS DESSERTS

- Salade de fruits
- Tarte au citron
- Givré d'orange
- Givré de coco

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Riz
- Alloco
- Attiéké
- Frites



Plat
+ Entrée
ou Dessert
ou Boisson
non alcoolisée

15€

NOS ENTREES

- **Aubergine surprise.....7€**
(Surprise)
- **Plantain surprise.....7€**
(Création spéciale à base de plantains et d'oeufs)
- **Pastel.....10€**
(Beignet fourré au poisson ou à la crevette)
- **Avocat crevette.....10€**
(Façon française)
- **Rouleau de crevettes.....10€**
(Façon chinoise)
- **Accras de morue.....10€**
(Beignets confectionnés à base de morue)

LES ASSORTIMENTS D'ENTREE

- **Pastel, Rouleau de crevette, Accras...12€**

Bon Appétit

NOS GRILLADES

VOLAILLES

- Pintade braisée / frite.....20€
- Poulet braisé / frit.....15€

VIANDES

- Brochette de boeuf.....20€
- Choukouya d'agneau.....20€

CRUSTACES

- Duo de brochette terre et mer.....25€
(Crevettes et viandes de boeuf)
- Crabe braisé.....25€
- Crevette sautée aux petits légumes.....25€
- Brochettes de crevette.....25€

MOLLUSQUES

- Brochettes d'escargots.....25€

POISSONS

(LES PRIX DES POISSONS VARIENT SELON LEURS TAILLES)

- Sol braisé / frit.....25€ - 50€

EUROS

(POISSON PRISE POUR SA TEXTURE)

- Capitaine braisé.....20€ - 40€
- La Religieuse (poisson St Pierre).....35€ - 50€
- Sosso grillé.....20€ - 40€

(POISSON PRISE POUR SA TEXTURE ET SON GOUT UNIQUE,
IL VOUS EST SERVI EN GRILLADE)

- Poisson thon grillé (Garba).....15€
(L'un des plats les plus célèbres de la Côte d'Ivoire)
- Machoiron braisé.....25€

Bon Appétit

NOS PLATS IVOIRIEN

Nos plats traditionnels africains *spécialités du chef*, ces deux plats véritables coup de coeur de nos restaurants sont très appréciés par nos clients qui les dégustent à volonté

- **Soupe du pêcheur**.....**50€ - 65€**
(Composée de crabes, poissons, crevettes, homard, et ou d'escargot "intru")
- **Tallier royal**.....**60€**
(Composée de queues de boeuf fumées, crabes, poisson fumé, escargot accompagnement fofou, attieké huile rouge, attieké blanc, riz)
- **Kedjenou de pintade**.....**20€**
- **Kedjenou de poulet**.....**15€**
- **Kedjenou d'escargot**.....**25€**
(Le Kedjenou est une recette de ragoût originaire d la Côte d'Ivoire)
- **Adjoufou (sauce Akpi)**.....**20€**
(A base d'épice Akpi, accompagnement fofou)
- **Soupe de machoiron**.....**25€**
- **Soupe de St Pierre**.....**30€ - 50€**
- **Soupe de Capitaine**.....**25€**
- **Sauce graine**.....**20€**
(Sauce à base de pulpe de graine de palme)
- **Sauce claire**.....**20€**

Bon Appétit

NOS PLATS CAMEROUNAIS

- N'dolé royal / crevette.....25€

(Il s'agit d'un plat camerounais préparé à base de plantes légumières dont les feuilles sont consommées vertes)

- Poulet DG (poivron, banane plantain.....20€

(Plat camerounais à base de légumes, bananes plantain)

NOS PLATS SENEGALAIS

- Yassa poisson / poulet.....15€

(Plats sénégalais à base d'oignons frits accompagné de poulet / poisson)

- Thiéboudiène blanc au poisson / poulet.....15€

(Célèbre plat sénégalais à base de riz et de légumes)

- Sauce Mafé (arachide) poulet.....15€

(Sauce à base d'arachide très prisée en Afrique de l'ouest)

Bon Appétit

NOS PLATS TRADITIONNELS SELON ARRIVAGE

- **Sauce tomate (sauce Yoruba).....25€**
(A la viande de mouton et d'autres composants comme les crustacés et ou poisson fumé)
- **Sauce N'tro.....25€**
(Sauce composée de plusieurs ingrédients typiques ivoiriens)
- **Sauce Pklala.....20€**
(Sauce à base de feuille originaire du centre de la Côte d'Ivoire)
- **Soupe du berger25€**
(Sauce à base de viande de mouton et ses abats)
- **Kôpè placali.....20€**
(Sauce à base de gombo frais)
- **Biocôsseu.....30€**
(Sauce originaire du Sud-est de la Côte d'Ivoire)
- **Siôkô lokosoukoué.....25€**
(Plat traditionnel noble en pays Bété, composé de poisson, champignon et de poudre de lokosoukoué)
- **Kplé ba placali.....25€**
(Plat traditionnel originaire de l'ouest de la Côte d'Ivoire chez le peuple Guéré)
- **Riz au soumbara et pintade grillée.....30€**
(Le soumbala ou soumbara, est une épice utilisée en Afrique de l'ouest connu pour son odeur forte, c'est une sorte de caroube africaine il est fabriqué traditionnellement avec les grains de l'arbre de de Néré)

Bon Appétit

NOS ACCOMAGNEMENTS

Riz, Attieké huile rouge, Attieké blanc, Aलोको
Chikouang, Abollo(selon arrivage), Placali
Foutou banane, Foutou de banane
Salade, Frites

- Supplement accompagnement.....5€

NOS DESSERTS (SELON DISPONIBILITE)

- Givre de coco.....5€
- Givre d'orange.....5€
- Dêguê.....5€

(Le Dêguê ou appelé aussi Thiokry est une spécialité africaine
à base de lait caillé et de semoule de mil)

- Tarte au citron.....5€
- Salade de fruits.....5€

Bon Appétit

NOS BOISSONS NON ALCPOOLISEES

- Coca cola (25cl).....5€
- Orangina (25cl).....5€
- Fanta (25cl).....5€
- Red Bull.....5€
- Oasis (25cl).....5€
- Sprite (25cl).....5€
- Schweppes (25cl).....5€
- Jus d'ananas (25cl).....5€
- Jus de Bissap (50cl, 1,5L).....5€-15€
- Jus de gingembre (50cl, 1,5L).....5€-15€
- Top ananas (75cl).....8€
- Top djino (75cl).....8€
- Top orange (75cl).....8€
- Eau minérale (50cl, 1,5L).....2€-3€
- Eau gazeusee (50cl, 75L).....3€-5€

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café.....5€
- Thé.....5€

NOS BOISSONS ALCOOLISEES

NOS VINS

- Hausmann Merlot rouge (75cl).....20€
- Haussmann Cabernet Sauvignon (75cl).....20€
- Bordeaux Supérieur (75cl).....20€
- Côtes Du Rhône (75cl).....15€
- Le Saint Chinian.....20€
- Mouton Cadet (75cl).....30€
- Cellier Rouge (25cl).....15€
- Cellier Rosé (25cl).....7€
- Cabernet d'Anjou (75cl).....15€
- Moelleux Mondésir (75cl).....15€
- Vin Rouge Le Noble (75cl).....15€

NOS CHAMPAGNES

- Moët et Chandon.....60€
- Veuve Clicquot.....70€
- Ruinard blanc de chez blanc.....150€

NOS WHISKIES

- Jack Daniels (75cl, 1/2 bouteille).....60€ - 30€
- Chivas (75cl, 1/2 bouteille).....60€ - 30€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS APERITIFS

- Clan Campbell (en tournée).....7€
- JB (en tournée).....7€
- Martini (en tournée).....7€
- Ricard (en tournée).....7€
- Pastis (en tournée).....7€
- Gin (en tournée).....7€
- Campari (en tournée).....7€
- Vodka (en tournée).....7€
- Tequila (en tournée).....7€
- Porto (en tournée).....7€
- Calvados (en tournée).....7€
- Baileys (en tournée).....7€
- Baileys (75cl).....50€

NOS DIGESTIFS

- Cognac (en tournée).....7€
- Armagnac (en tournée).....7€
- Rhum blanc et rhum rouge (en tournée).....7€

NOS BIERES ALCOOLISEES

- Heineken (33cl).....5€
- Guinness (33cl).....5€
- 1964 (33cl).....5€
- Desperados (33cl).....5€
- Leffe (33cl).....5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS COCKTAILS PERIODIQUES (JUIN, JUILLET, AOÛT)

NOS COCKTAILS ALCOOLISES

- Assinie Mafia (mangue, passion, orange, rhum).....**10€**
- Sous le cocotier (rhum, ananas, coco).....**10€**
- Richard sang.....**10€**

NOS COCKTAILS NON ALCOOLISES

- Mojito (menthe, citron, eau gazeuse).....**8€**
- Assinie Mafia (mangue, passion, orange).....**8€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé