

## **Spécialités de la Sierra Leone**

- |   |       |
|---|-------|
| - Jollof rice - (riz créole, curry d'agneau mariné au lait de coco et petit légumes)                    | 8,00€ |
| - Chicken jollof rice with rice and peas  | 8,00€ |
| - Fresh okro soup with beef ,cow canda and palm oil stew  | 8,00€ |
| - Grain grain en okroo alagpa sauce with goat or beef meat en cow gotte with foofoo or rice             | 8,00€ |
| - Green plasas (épinard) with ogossie (des amandes en proud) agneau (goat meats) et l'huile de palm;    | 8,00€ |
| - Chicken ground-nut stews<br>( ragoût de poulet de sauce d'arachide servie avec riz ou légume du pays) | 8,00€ |
| - 1/2 Roaster pepper chicken ou poulet boucané<br>( poulet mariné au sauce d'arachide et braisé.)       | 8,00€ |
| - Roast beef ( brochette de beef mariné au sauce d'arachide façon chef )                                | 8,00€ |
| - Ragoût d'haricot blanc au viande d'agneau ou boeuf avec garniture aux choix.                          | 8,00€ |
| - Beef ou goat stew ( ragout d'agneau ou boeuf ) avec garniture aux choix                               | 8,00€ |

## **POISSON**

- |  |       |
|--|-------|
| - Daurade ou vivaneau marinée façon chef         | 8,00€ |
| - Daurade ou vivannau marinée et frit façon chef | 8,00€ |

## **GARNITURES**

- |                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| - Riz créole                    | 2,50€ |
| - Rice and peas fried rice      | 2,50€ |
| - Fried plantin                 | 2,50€ |
| - Boiled platin                 | 2,50€ |
| - Igbame étouffé (boiled)       | 2,50€ |
| - Manioc étouffé (boiled)       | 2,50€ |
| - Patate douce étouffé (boiled) | 2,50€ |
| - Patate douce frites           | 2,50€ |
| - Banana vert étouffé (boiled)  | 2,50€ |