

LE BOURISCO

RESTAURANT

FRENCHY

Une cuisine française délicate et audacieuse alliant subtilement traditions et modernité pour une expérience gustative gourmande.

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON ET SON CARPACCIO D'AVOCAT	12
CROUSTILLANT MIEL REBLOCHON	12
CAMEMBERT ROTI	9
 CARPACCIO DE BOEUF <small>supp. Burrata</small>	10+2
 BURRATA ET SES TOMATES A L'ANCIENNE NEW!	12

LES SALADES GOURMANDES **NEW!**

 L'AVOCADO TOAST	18
 LA CROUSTY CHÈVRE CHAUD	17
LA GAMBAS DU SOLEIL	19

LES BURGERS

 ROLLS BURGER A L'EFFILOCHÉ DE BOEUF	20
 ROLLS BURGER A L'EFFILOCHÉ DE POULET NEW!	19
 ROLLS BURGER STEAK HACHÉ BOUCHÈRE	20

LES VIANDES

SOURIS D'AGNEAU	24
LE TIGRE QUI PLEURE	29
ENTRECÔTE	26
 DUO BROCHETTES BŒUF POULET TERIYAKI NEW!	17

LES ESCALOPES

 ESCALOPE FOURRÉE FAÇON CORDON BLEU	19
 ESCALOPE GRATINÉE CHÈVRE MIEL	20
 ESCALOPE SPICY PEPPER JALAPENO <small>supp. gratiné</small>	18 +1
 ESCALOPE FORESTIÈRE <small>supp. gratiné</small>	18 +1

LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites maison | Ecrasé de pommes de terre à la truffe | Méli mélo de légumes grillés

Salade | Riz pilaf | Frites de patates douces | Bananes plantain

SAUCES MAISON : Poivre | Champignons | Fromage | Sauce verte

SAUCES PREMIUM A. MILLIAT : Moutarde | Mayonnaise | Ketchup

Accompagnement supp. 2 Accompagnement sans plat 4 Sauce supplémentaire 1

LES DESSERTS

MILLEFEUILLE FRUITS DE SAISON NEW!	12
 LAYER CUP CAKE FRUITS ROUGES NEW!	9
 DAME BLANCHE, Glace vanille, coulis de chocolat et crème chantilly NEW!	9
 CREME BRULÉE A L'ANCIENNE	9
 FONDANT CHOCOLAT, CŒUR COULANT CAMEL	10

LA FORMULE SEMAINE

2 choix : Entrée | Plat ou Plat | Dessert 25

3 choix : Entrée | Plat | Dessert 32

Valable du mardi au jeudi (hors jours fériés) sur produits identifiés par 

WEST'AF

Des spécialités culinaires emblématiques d'Afrique de l'Ouest. Une invitation au dépaysement et à la découverte de plats authentiques et pleins de caractère.

LES ENTRÉES

PASTELS AU THON OU AU BŒUF 7 

Ces savoureux beignets farcies au thon ou au bœuf mariné sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Ils sont servis avec une sauce légèrement relevée pour une explosion de saveurs.

LES PLATS

TCHIEB POULET 16 

SAUMON GRILLÉ **NEW!** 19

Riz savoureux mijoté dans un bouillon parfumé aux épices et à la tomate, il s'imprègne des saveurs des légumes mijotés qui l'accompagnent. Chaque bouchée révèle un équilibre parfait entre textures et arômes.

MAFÉ BOEUF OU POULET OU VÉGÉ 16 

Riz blanc parfumé accompagné de sa sauce à base de pâte d'arachide subtilement épicée. Le mafé est à la fois onctueux et riche en saveurs. Il est servi au choix avec des morceaux de bœuf mijotés, ou une cuisse de poulet grillée ou végétarien avec une poêlée de légumes grillés.

POULET BRAISÉ

Cuisse de poulet imbibée d'une marinade maison et dorée au four. 17
Accompagnée de sa sauce verte signature, elle s'associe idéalement à des frites de patates douces ou à des bananes plantain dorées. Mais aussi avec des frites de pommes de terre maison... Une salade fraîcheur vient apporter une touche croquante et légère, créant ainsi une belle harmonie entre saveurs généreuses et textures subtiles.

ATTIÉKÉ ALLOCO POULET 18

SAUMON GRILLÉ **NEW!** 20

Semoule de manioc au goût légèrement acidulé accompagné de rondelles de banane plantain dorées. Ce couscous léger et aéré est rehaussé par une sauce fraîche et une cuisse de poulet marinée ou un pavé de saumon, croustillants à souhait.

Un plat qui allie authenticité et plaisir avec un goût unique.

LA FORMULE WEST'AF

Entrée | Plat 21 Entrée | Plat | Boisson 25

Valable du mardi au samedi sur produits identifiés par 

LE MENU ENFANT - de 12 ans

Au choix : - Risotto poulet 12

- Rolls burger steak haché | Frites

- Escalope de poulet | Frites

+ Glace 2 boules (vanille, chocolat)

+ Sirop pêche ou grenadine ou Jomo