

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 contenant 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 ! **TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT**

NOS ENTRÉES

ACCRA* 8€

Beignets aux crevettes et aux épices accompagnés d'une sauce rougail - 4 pièces

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE* / PETITE SALADE 14€/7€

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 30€

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

PLATS DU JOUR

FOUTOU SAUCE GRAINE 🍲 (selon disponibilité des bananes) 25€

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) 25€

Sauce verte cuisinée aux gombos frais servie avec une purée de manioc.

Composition au choix : Bœuf, poulet fumé, tripes, pattes de bœuf...

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

Sauce aux arachides africaines

THIÉBOUDIENE 🌿 au poulet / poisson 22€ / 26€

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

VOS ACCOMPAGNEMENTS (supplément 5€)

Riz long blanc parfumé/ A loco (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	
Coqtail 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 Espresso	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 étudiant* 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 étudiant à jour

