

LES FORMULES au choix

Le voyage	La fine bouche	L'essentiel	Le test papilles
Apéro (2 mises en bouche 1 boisson) + Entrée + Plat + Dessert 17 euros	Entrée + Plat + Dessert 13,50 euros	Entrée + Plat ou Plat + Dessert 11 euros	Plat 8,50 euros

Plats Associés aux formules	Accompagnements Conseillés et au choix
Saveur de l'Indéné (sauce d'aubergine) au poulet fumé, au poisson ou au bœuf	Riz nature ou attiéké (semoule de manioc)
Saveur du Songhaï (mafé : sauce d'arachide) au poulet fumé, au poisson ou au bœuf	Riz nature ou attiéké
Poulet sucré salé (dés de poulet au curry et aux morceaux d'ananas caramélisés)	TOUS RIZ = Riz nature / Riz laurier poivre Riz ivoire / Riz OBV (carottes-haricot vert) Riz gingembre
Poulet vermeil aux légumes	TOUS RIZ
Colombo au porc ou au poulet	TOUS RIZ
Poisson ou poulet frit à la sauce tomate	Abolo Attiéké + salade fraîcheur ou TOUS RIZ ou Banane ou Igname frite / Banane ou Igname vapeur
Les GRILLADES (poisson Tilapia, cuisse de poulet ; échine porc ; Côte agneau ; caille, ½ cuisse de dinde)	Idem
Les COLLIERS (brochettes) de dinde, poulet, poisson, porc agneau, veau...	Idem
Choukouya (petits morceaux de viande braisée)	Idem

**Les formules ci-dessus = aux plats ci-dessus allant de «saveur de l'Indénéié au choukouya
IL en est de même pour les propositions ci-dessous**

LES FORMULES au choix

Le voyage	La fine bouche	L'essentiel	Le test papilles
Apéro (2 mises en bouche 1 boisson) + Entrée + Plat + Dessert 19 euros	Entrée + Plat + Dessert 15,50 euros	Entrée + Plat ou Plat + Dessert 13 euros	Plat 10,50 euros

Plats Associés aux formules	Accompagnements Conseillés et au choix
Agneau ou poulet au coulis de gingembre	TOUS RIZ = Riz nature Riz laurier poivre Riz ivoire Riz OBV (carottes-haricot vert)
Apkési	Banane frite ou vapeur / Igname frite ou vapeur
Billes Congo (boulettes de viande ou de poisson au saveurs d'ailleurs)	TOUS RIZ ou Attiéké
Dombré	Et sa sauce
Epinard « découverte » (épinard à la sauce tomate)	Abolo ou TOUS RIZ ou Banane ou Igname frite / Banane ou Igname vapeur
Gambas vermeilles (au curry)	TOUS RIZ ou Attiéké
Gambas du flamboyant (à la sauce tomate et ses épices)	Abolo Attiéké ou TOUS RIZ ou Banane ou Igname frite / Banane ou Igname vapeur
Foufou (écrasé) de banane ou d'igname	Et sa sauce
Tièp dièn (poisson ou viande aux légumes colorés)	Et son riz
Poulet yassa (poulet au citron et son fondant	TOUS RIZ

Tableau de choix des entrées, desserts, mises en bouche et boissons

NOS ENTREES

Accras (beignets de poisson)	+ crudités
Achard de légumes	
Aller-Retours (beignets nature salés)	+ vermicelle
Carottes au cumin	
Cracros (beignets de banane)	+ sauce tomate
Crevettes décortiquées relevées à l'ail	+ crudités
Falafels (beignets de pois chiches)	+ crudités
Féroce d'avocat (Avocat et sa garniture)	
Pastels (fourré de poisson – viande hachée)	+ crudités

NOS DESSERTS

Ananas flambés accompagnés de sa glace vanille
 Beignets d'ananas ou de pommes
 Brochettes de salade de fruits exotiques
 Crème de mangue
 Dèguè (lait caillé perlé de grains de mil)
 Délices d'amande au miel
 Duo caramélisé de coco et cacahuète
 Flan au rhum
 Flan caramel coco
 Rochers au coco
 Sablés maison au coco

NOS MISES EN BOUCHE

Accra (beignets de poisson)
 Ailerons aux épices exotiques (Afrique, Antilles, Orient, Asie (Inde, Chine) etc
 Beignets (soufflés aux anchois, patate douce, carotte, courgettes et tout légume de votre choix
 Canapés : Roulés de saucisse, de saumon, de jambon au four
 Assortiment : jambon ; blanc de poulet, blanc de dinde ; saumon, *au fromage*)
 Chips de banane
 Cracros (beignets de banane)
 Jambon exotique (morceau d'ananas habillé de jambon
 Pastels (fourré de thon, sardine, viande hachée, légumes
 Samoussas (légumes, poulet/carotte, viande hachée)
 Saucisses cocktail relevées

BOISSONS APERITIVES

koudji (jus de gingembre), Bissap (jus de carcadet), Abidjanaise (koudji, ananas)

Exotica (Koudji , Rhum , dés de fruits exotiques) – Planteur – RoseMousse –Cocktail au litchi