



ENTRÉES

PLATEAU MIXTE À PARTAGER À 2 (frites de patate douce, pastel, accras de morue)	24,00€
ACCRA DE MORUE	12,00€
PASTELS VIANDE (X4) Chaussons fourrés à la viande de bœuf	13,00€
PASTELS POISSON (X4) Chaussons fourrés au poisson (thon)	13,00€
BOULETTES DE POMME DE TERRE ET THON	12,00€

NOS SALADES

BOWL VÉGÉTARIEN base riz, plantain, légume exotique de saison et crudités	22,00€
SALADE POULET salade, effiloché de poulet braisé , avocat, crudités	23,00€
SALADE EXOTIQUE AUX GAMBAS salade, avocat, crevettes, avocat, mangue, tomate, oignons marinés	24,00€

GRILLADES BRAISÉ

POULET BRAISÉ Servie avec riz rouge et alloco	19,50€
DARNE DE POISSON BRAISÉ Servie avec riz rouge et alloco	25,00€
DIBI D'AGNEAU BRAISÉ Servie avec riz rouge et alloco	24,00€
QUEUE DE BŒUF BRAISÉ servie avec riz rouge et alloco	25,00€
PLATEAU DU GUERRIER BRAISÉ (POUR 1,2 OU 4 PERS.) (dibi, poulet, bœuf, poisson) servie avec riz blanc, alloco, frites de patate douce	30,00€
BROCHETTES DE GESIERS DE POULET servie avec riz blanc et alloco	22,00€
BROCHETTES DE BOEUF servie avec riz blanc et alloco	24,00€

DÉSSERTS

TIRAMISU MANGUE Et son coulis de passion	11,00€
SALADE DE FRUITS DE SAISON	11,00€
MI- CUIT CHOCOLAT Et sa boule de glace coco	11,00€
CRÈME BRULÉE CITRON VERT MAISON	11,00€
DÉGUÈ Dessert rafraichissant d'Afrique de l'ouest à base de couscous de mil et de yaourt	11,00€
BEIGNETS DE BANANES Et sa boule de glace coco	11,00€
SORBETS 3 BOULES (vanille, ananas, passion, mangue, citron)	11,00€
THÉ / CAFÉ GOURMAND Une sélection de notre maitre pâtissier	13,00€

EAU

	50CL	1L
EVIAN	6,00€	8,00€
SAN PELLEGRINO	6,00€	8,00€

BOISSONS CHAUDES

THÉ	
INFUSION MAASAI (Gingembre, citron , menthe fraîche, sucre de canne)	8,00€
INFUSION MAASAI ALCOOLISÉE (Rhum, gingembre, citron , menthe fraîche, sucre de canne)	10,00€
INFUSION CAMOMILLE , VERVEINE	5,00€
THÉ (Vert, fruits rouge, Earl Grey)	5,00€

CAFE

CAFE EXPRESSO	2,50€
CAFE DOUBLE	5,00€
CAFE CRÈME	4,00€
CAFE ALLONGÉ	4,00€
CAFE EMPORTÉ	2,00€

BIERES

	PRESSION 25CL	PRESSION 50CL
HEINEKEIN (BLONDE)	7,00€	9,00€
AFFLIGEM (BIERE D'ABBAYE)	7,00€	9,00€
MONACO	7,00€	9,00€
	BOUTEILLE 33CL	
DESPERADOS	9,00€	
FLAG	9,00€	
GUINNESS	9,00€	

COCKTAILS

GRAND GUERRIER (Rhum, jus de gingembre, menthe fraîche, citron pressé)	10,00€
CARRAIBEAN (Rhum, jus de goyave, jus de mangue, citron pressé, filet de sirop de fraise)	10,00€
LADYS NIGHT (Vodka, jus de passion, citron pressé, sirop de pêche)	10,00€
MOJITO (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)	10,00€
MOJITO PINK (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, fraise)	10,00€
SPRITZ (Prosecco, apérol, eau gazeuse)	10,00€
LE DOUALA (Rhum gingembre)	10,00€
LE LAC ROSE (Rhum bissap)	10,00€
NOS STANDARDS : Caïpirinha, Caïpirinha pink, ti-punch, ti-punch pink	10,00€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES

LES SUPPLÉMENTS : Frites de patate douce / Frites de pomme de terre Alloco / Riz blanc / Riz rouge / Salade	6,00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

NOS PLATS MARMITES

TIEP BŒUF Riz assaisonné accompagné de tendres morceaux de bœuf et ses légumes	21,00€
TIEP POISSON Riz rouge accompagné de son poisson capitaine et ses légumes	23,00€
YASSA VÉGÉTARIEN Sauce aux oignons marinés au jus de citron, olives servie avec son riz blanc	19,00€
YASSA POULET Poulet aux oignons marinés au jus de citron, olives servie avec son riz blanc	22,00€
MAFÉ POULET FUMÉ Sauce onctueuse à base de pate d'arachide et tendres morceaux de poulet servie avec du riz blanc	23,00€
MAFÉ VÉGÉTARIEN Sauce onctueuse à base de pate d'arachide servie avec son riz blanc	20,00€
MAFÉ BŒUF Sauce onctueuse à base de pate d'arachide et tendres morceaux de bœuf servie avec son riz blanc	22,00€
NDOLÉ VÉGÉTARIEN Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	20,00€
NDOLÉ BŒUF Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	23,00€
NDOLÉ CREVETTES Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	24,00€
NDOLÉ MIXTES (BŒUF ET CREVETTES) Sauce à base de plantes légumière et de pate d'arachide - servie avec du riz blanc	25,00€

APERITIF / DIGESTIFS AU VERRE

MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE	8,00€
VODKA BELVÉDÈRE, WHISKY JACK DANIELS, RHUM, GIN (sans accompagnement)	13,00€
VODKA BELVÉDÈRE, WHISKY JACK DANIELS , RHUM, GIN + SOFT (au choix : coca, orange, pomme, ananas, red bull)	13,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	12,00€
KIR ROYAL (crème de cassis , Mure , Pêche)	13,00€
SHOT : Téquila, Vodka Belvédère , Whisky Jack Daniels , Rhum, Gin	8,00€

SOFT

JUS DE BISSAP (fleur d'hibiscus)	7,00€
JUS DE GINGEMBRE MAISON	7,00€
JUS DE FRUIT : Passion , mangue, cranberry, pomme, ananas	5,00€
COCA COLA, COCA COLA ZERO	6,00€
TOP GRENADINE	10,00€
RED BULL	9,00€

NOS VINS ORIGINE AFRIQUE DU SUD

ROUGE	VERRE 20CL	BOUTEILLE 75CL
FOOTPRINT Vin léger fruité avec de la rondeur	8,00€	32,00€
ROSE	8,00€	32,00€
FOOT PRINT PINOTAGE Note subtile de fleurs et de fruits		
ROSE PETILLANT	8,00€	32,00€
POMULA Note légère et fruitée effervescente en bouche		
BLANC SEC		
CHENIN BLANC - KLEINE RUST Note de fruits tropicaux	8,00€	32,00€
BLANC SWEET		
CHENIN BLANC - KLEINE RUST Vin fin légèrement sucré. met en valeur les fruits exotiques et les Chenin Blanc	8,00€	32,00€

MOCKTAILS

PETIT GUERRIER (jus de gingembre, menthe fraîche, citron pressé)	9,00€
PARADIS PASSION (jus de passion, jus de cranberry, sirop de fraise)	9,00€
VIRGIN MOJITO (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)	9,00€
BABY LOVE (jus d'ananas, jus de goyave, sirop de fraise)	9,00€
DETOXE LIFE (jus de passion, jus de citron, menthe fraîche, sirop de vanille)	9,00€