



## ENTRÉES

<b>PLATEAU MIXTE À PARTAGER À 2</b> (frites de patate douce, pastel, accras de morue)	<b>26,00€</b>
<b>ACCRA DE MORUE</b>	<b>14,00€</b>
<b>PASTELS VIANDE (X4)</b> Chaussons fourrés à la viande de bœuf	<b>15,00€</b>
<b>PASTELS POISSON (X4)</b> Chaussons fourrés au poisson (thon)	<b>15,00€</b>
<b>BOULETTES DE POMME DE TERRE ET THON</b>	<b>14,00€</b>

## NOS SALADES

<b>BOWL VÉGÉTARIEN</b> base riz, plantain, légume exotique de saison et crudités	<b>24,00€</b>
<b>SALADE POULET</b> salade, effiloché de poulet braisé , avocat, crudités	<b>25,00€</b>
<b>SALADE EXOTIQUE AUX GAMBAS</b> salade, avocat, crevettes, avocat, mangue, tomate, oignons marinés	<b>26,00€</b>

## GRILLADES BRAISÉ

<b>POULET BRAISÉ</b> Servie avec riz rouge et alloco	<b>27,00€</b>
<b>DARNE DE POISSON BRAISÉ</b> Servie avec riz rouge et alloco	<b>30,00€</b>
<b>DIBI D'AGNEAU BRAISÉ</b> Servie avec riz rouge et alloco	<b>30,00€</b>
<b>QUEUE DE BŒUF BRAISÉ</b> servie avec riz rouge et alloco	<b>30,00€</b>
<b>PLATEAU DU GUERRIER BRAISÉ (POUR 1,2 OU 4 PERS.)</b> (dibi, poulet, bœuf, poisson ) servie avec riz blanc, alloco, frites de patate douce	<b>40,00€</b>
<b>BROCHETTES DE GESIERS DE POULET</b> servie avec riz blanc et alloco	<b>24,00€</b>
<b>BROCHETTES DE BOEUF</b> servie avec riz blanc et alloco	<b>26,00€</b>

## DÉSSERTS

<b>TIRAMISU MANGUE</b> Et son coulis de passion	<b>14,00€</b>
<b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>14,00€</b>
<b>MI- CUIT CHOCOLAT</b> Et sa boule de glace coco	<b>14,00€</b>
<b>CRÈME BRULÉE CITRON VERT MAISON</b>	<b>14,00€</b>
<b>DÉGUÈ</b> Dessert rafraichissant d'Afrique de l'ouest à base de couscous de mil et de yaourt	<b>14,00€</b>
<b>BEIGNETS DE BANANES</b> Et sa boule de glace coco	<b>14,00€</b>
<b>SORBETS 3 BOULES</b> (vanille, ananas, passion, mangue, citron)	<b>14,00€</b>
<b>THÉ / CAFÉ GOURMAND</b> Une sélection de notre maitre pâtissier	<b>15,00€</b>

## EAU

EVIAN	<b>50CL</b>	<b>1L</b>
SAN PELLEGRINO	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>
	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>THÉ</b> INFUSION MAASAI (Gingembre, citron , menthe fraiche, sucre de canne )	<b>12,00€</b>
INFUSION MAASAI ALCOOLISÉE (Rhum, gingembre, citron , menthe fraiche, sucre de canne)	<b>14,00€</b>
INFUSION CAMOMILLE , VERVEINE	<b>7,00€</b>
THÉ (Vert, fruits rouge, Earl Grey)	<b>7,00€</b>

## CAFE

CAFE EXPRESSO	<b>4,00€</b>
CAFE DOUBLE	<b>6,00€</b>
CAFE CRÈME	<b>5,00€</b>
CAFE ALLONGÉ	<b>5,00€</b>
CAFE EMPORTÉ	<b>3,00€</b>

## BIERES

	<b>PRESSION 25CL</b>	<b>PRESSION 50CL</b>
HEINEKEIN (BLONDE)	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>
AFFLIGEM (BIERE D'ABBAYE)	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>
MONACO	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>
	<b>BOUTEILLE 33CL</b>	
DESPERADOS	<b>12,00€</b>	
FLAG	<b>12,00€</b>	
GUINNESS	<b>12,00€</b>	

## NOS CHAMPAGNES

	<b>BTLE</b>	<b>MAG</b>
VEUVE PELLETIER	<b>130€</b>	
MOET ET CHANDON	<b>150€</b>	<b>400€</b>
VEUVE CLIQUOT	<b>200€</b>	
RUIINARD BLANC DE BLANC	<b>250€</b>	<b>500€</b>
DOM PERIGNON	<b>480€</b>	<b>960€</b>
ARMAND DE BRIGNAC GOLD	<b>900€</b>	<b>1800€</b>

## VODKA

	<b>BTLE</b>	<b>MAG</b>
BELVÉDÈRE	<b>220€</b>	<b>450€</b>
CIROC PARFUMÉ (Classic, Pêche, Cranberry, Ananas, Redberry, Pomme, Coco, Summer citrus)	<b>220€</b>	<b>450€</b>

## RHUM

RHUM SAINT JAMES	<b>150€</b>
RHUM VIEUX CLÉMENT	<b>200€</b>
RHUM BUMBU	<b>200€</b>

## WHISKY

	<b>BTLE</b>	<b>MAG</b>
JACK DANIEL'S (CLASSIC, HONEY, FIRE)	<b>250€</b>	<b>450€</b>
CHIVAS 18 ANS D'ÂGE	<b>280€</b>	

## COGNAC

HENNESSY	<b>250€</b>
HENNESSY XO	<b>350€</b>

## TEQUILA

PATRON SILVER	<b>250€</b>
CLASE AZULE	<b>600€</b>

## GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES

<b>LES SUPPLÉMENTS :</b> Frites de patate douce / Frites de pomme de terre Alloco / Riz blanc / Riz rouge / Salade	<b>7,00€</b>
--	--------------

## NOS PLATS MARMITES

<b>TIEP BŒUF</b> Riz assaisonné accompagné de tendres morceaux de bœuf et ses légumes	<b>26,00€</b>
<b>TIEP POISSON</b> Riz rouge accompagné de son poisson capitaine et ses légumes	<b>28,00€</b>
<b>YASSA VÉGÉTARIEN</b> Sauce aux oignons marinés au jus de citron, olives servie avec son riz blanc	<b>24,00€</b>
<b>YASSA POULET</b> Poulet aux oignons marinés au jus de citron, olives servie avec son riz blanc	<b>27,00€</b>
<b>MAFÉ POULET FUMÉ</b> Sauce onctueuse à base de pate d'arachide et tendres morceaux de poulet servie avec du riz blanc	<b>28,00€</b>
<b>MAFÉ VÉGÉTARIEN</b> Sauce onctueuse à base de pate d'arachide servie avec son riz blanc	<b>24,00€</b>
<b>MAFÉ BŒUF</b> Sauce onctueuse à base de pate d'arachide et tendres morceaux de bœuf servie avec son riz blanc	<b>27,00€</b>
<b>NDOLÉ VÉGÉTARIEN</b> Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	<b>25,00€</b>
<b>NDOLÉ BŒUF</b> Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	<b>28,00€</b>
<b>NDOLÉ CREVETTES</b> Sauce à base de plantes légumières (Vernonia) et de pate d'arachide - servie avec son riz blanc	<b>29,00€</b>
<b>NDOLÉ MIXTES (BŒUF ET CREVETTES)</b> Sauce à base de plantes légumière et de pate d'arachide - servie avec du riz blanc	<b>30,00€</b>

## APERITIF / DIGESTIFS AU VERRE

MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE	<b>12,00€</b>
VODKA BELVÉDÈRE, WHISKY JACK DANIELS, RHUM, GIN (sans accompagnement)	<b>20,00€</b>
VODKA BELVÉDÈRE, WHISKY JACK DANIELS , RHUM, GIN + SOFT (au choix : coca, orange, pomme, ananas, red bull)	<b>25,00€</b>
COUPE DE CHAMPAGNE	<b>15,00€</b>
KIR ROYAL (crème de cassis , Mure , Pêche)	<b>18,00€</b>
SHOT : Téquila, Vodka Belvédère , Whisky Jack Daniels , Rhum, Gin	<b>10,00€</b>

## SOFT

JUS DE BISSAP (fleur d'hibiscus)	<b>12,00€</b>
JUS DE GINGEMBRE MAISON	<b>12,00€</b>
JUS DE FRUIT : Passion , mangue, cranberry, pomme, ananas	<b>10,00€</b>
COCA COLA, COCA COLA ZERO	<b>10,00€</b>
TOP GRENADINE	<b>15,00€</b>
RED BULL	<b>12,00€</b>

## NOS VINS ORIGINE AFRIQUE DU SUD

	<b>VERRE 20CL</b>	<b>BOUTEILLE 75CL</b>
<b>ROUGE</b>		
FOOTPRINT Vin léger fruité avec de la rondeur	<b>15,00€</b>	<b>50,00€</b>
ROSE	<b>15,00€</b>	<b>50,00€</b>
FOOT PRINT PINOTAGE Note subtile de fleurs et de fruits		
ROSE PETILLANT	<b>15,00€</b>	<b>50,00€</b>
<b>POMULA</b> Note légère et fruitée effervescente en bouche		
<b>BLANC SEC</b>		
CHENIN BLANC - <i>KLEINE RUST</i>	<b>15,00€</b>	<b>50,00€</b>
Note de fruits tropicaux		
<b>BLANC SWEET</b>		
CHENIN BLANC - <i>KLEINE RUST</i>	<b>15,00€</b>	<b>50,00€</b>
Vin fin légèrement sucré. met en valeur les fruits exotiques et les Chenin Blanc		

## MOCKTAILS

PETIT GUERRIER (jus de gingembre, menthe fraiche, citron pressé)	<b>14,00€</b>
PARADIS PASSION (jus de passion, jus de cranberry, sirop de fraise)	<b>14,00€</b>
VIRGIN MOJITO (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)	<b>14,00€</b>
BABY LOVE (jus d'ananas, jus de goyave, sirop de fraise)	<b>14,00€</b>
DETOXE LIFE (jus de passion, jus de citron, menthe fraiche, sirop de vanille )	<b>14,00€</b>

## COCKTAILS

GRAND GUERRIER (Rhum, jus de gingembre, menthe fraiche, citron pressé)	<b>16,00€</b>
CARRAIBEAN (Rhum, jus de goyave, jus de mangue, citron pressé, filet de sirop de fraise)	<b>16,00€</b>
LADYS NIGHT (Vodka, jus de passion, citron pressé, sirop de pêche)	<b>16,00€</b>
MOJITO (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)	<b>16,00€</b>
MOJITO PINK (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, fraise)	<b>16,00€</b>
SPRITZ (Proseco, apérol, eau gazeuse)	<b>16,00€</b>
LE DOUALA (Rhum gingembre )	<b>16,00€</b>
LE LAC ROSE (Rhum bissap )	<b>16,00€</b>
NOS STANDARDS : Caïpirinha, Caïpirinha pink, ti-punch, ti-punch pink	<b>16,00€</b>