

Entrées

Ailerons de poulet

Délicieux ailerons de poulet dorés, tendres et épicés, parfaits pour éveiller l'appétit.

5.000

Calamars sautés à la citronnelle

Calamars juste saisis, relevés d'une note fraîche de citronnelle pour un mariage délicat de saveurs.

5.000

Salade de lentilles , crudités et lard ✓

Un mélange savoureux de lentilles croquantes et de lard fumé, une entrée pleine de caractère et de douceur.

5.000

Filet de capitaine fumé à l'huile d'olive et citron vert

Capitaine délicatement fumé, subtilement arrosé d'huile d'olive et de citron vert, pour une touche de fraîcheur et de finesse.

8.000

Plats

Brochettes de filet de bœuf

Filet de bœuf tendre, grillé en brochettes et délicatement assaisonné, un classique revisité tout en finesse.

8.000

Poulet fumé, sauce tomate du chef

Poulet fumé et fondant, nappé d'une sauce tomate maison, généreuse en saveurs authentiques.

10.000

Choukouya de gambas

Gambas grillées façon choukouya, légèrement épicées pour une note fumée et parfumée en bouche.

15.000

Casserole de pommes de terre, mozzarella, œuf et crème légère

Un gratin réconfortant de pommes de terre fondantes, mozzarella crémeuse et œuf délicat, un vrai plaisir gourmand.

8.000

Pavé de capitaine à l'huile d'olive, sel et poivre

Capitaine juste saisi, rehaussé d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre, pour une simplicité élégante.

10.000

N'dolé à la viande ✓

Feuilles de n'dolé mijotées avec des morceaux de viande fondante aux saveurs généreuses.

10.000

N'dolé aux crevettes ✓

Plat de ndolé aux crevettes tendres, pour un contraste raffiné entre terre et mer.

10.000

N'dolé mixte (viande et crevettes) ✓

N'dolé parfumé, enrichi de viande et de crevettes pour une harmonie de saveurs et de textures.

15.000

Suggestions

Côte de bœuf tranchée

Côte de bœuf juteuse, tranchée et parfumée à l'huile d'olive, à l'ail et au romarin pour une saveur intense.

15.000

Parmentier d'igname au confit de canard

Écrasé d'igname onctueux, garni de confit de canard fondant pour une touche raffinée.

18.000

Kédjénou de poulet

Poulet mijoté dans une sauce riche aux épices, offrant une explosion de saveurs traditionnelles.

10.000

Choukouya de poulet

Poulet grillé à la perfection, relevé d'épices africaines pour un goût fumé et authentique.

8.000

Garba Story

Poisson braisé accompagné de semoule de manioc et de sauces, un hommage aux saveurs locales.

10.000

Chaque semaine, deux de ces suggestions sont mises à l'honneur parmi nos plats.

Garnitures

Poêlée de légumes locaux

Frites de patates douces

Riz

Frites d'Ignames

Alloco

Suppléments garnitures: 1.000 fcfa