



Petits salés

Samoussas (5 pièces) 6,50€

Triangles garnis de Bœuf ou Thon, oignons fondants, légumes et épices douces

Pastels (5 pièces) 5,50€

Frits à la pâte moelleuse, Bœuf ou Poulet, thon, oignons, légumes et épices douces

Accras de morue (5 pièces) 6,50€

Beignets dorés à la Morue, oignons, épices (ail, piment, persil)

Plats végétariens

Riz Cantonais 11,50€

Riz cassé sauté au wok, œufs, jardinière de légumes et sauce soja

Vermicelles 11,00€

Vermicelles de riz cuits à l'eau, jardinière de légumes, patate douce, sauce soja ou sauce à l'oignon

Cari Végé 12,50€

Riz blanc, lait de coco, halloumi, épices douces, lentilles corail et légumes de saison

Carte*

Plats

Mafé 14,50€

Bœuf mijoté, riz blanc, pâte d'arachide, concentré de tomate, patate douce, oignons

Le Vendredi Thiéboudienne Poisson 19,50€

Selon arrivage : **Thiof, Tilapia ou Capitaine**
Riz coloré, concentré de tomate, choux, aubergines, carottes, patate douce, oignons

Thiébou Yapp Boeuf 13,50€
ou Thiébou Guinar Poulet

Riz coloré, concentré de tomate, choux, aubergines, carottes, patate douce, oignons

Poulet Yassa 13,00€

Riz blanc, poulet, moutarde, gingembre, oignons, poivrons et citron (piment facultatif)

Rougail saucisse 13,00€

Riz blanc, saucisse de Morteau, oignons, ail, tomate pelée, piment vert (facultatif), gingembre

Cari Poulet 13,00€

ou Crevette 14,00€

Riz blanc, plat parfumé au curry, gingembre, tomates fraîches, carottes et courgettes et huile d'amande

Foufou revisité 13,50€

Manioc écrasé, banane plantain, piment de cayenne + 3 sauces (Mafé/ Graine/ Gomba)

**Chaque plat est accompagné de riz*

Tout est cuisiné maison

+33 6 99 81 63 13



Brochette de bœuf ou poulet 13,50€

Avec portion de riz ou salade, mariné à la sauce Yassa, poivrons, oignons

Gourmandises

Banane Plantain 4,50€

"Alloco" : Banane frite à l'huile d'arachide

Salade de fruits frais 4,50€

Fruits de saison au jus de Bissap

Tiakry 4,50€

À base de couscous de mil et fromage blanc, fleur d'oranger, vanille, fruits frais

Mbouraké 4,50€

À base de fromage blanc, fleur d'oranger, vanille, poire, banane et miel

Suppléments

Portion de riz 3,00€

Sauce au choix 1,00€

Portion de piment 1,00€

1 pièce de Pastel ou Samoussa 2,00€

Tous les samedis : Un plat du jour 🍽️

CARTE DES BOISSONS



SOFTS

	BOUTEILLE
San Pellegrino - 50cl	3.00€
Perrier - 33cl	3.00€
Coca, Orangina, Oasis - 33cl	2.80€
Jus de fruits - 25cl Parfums : Abricot/Mangue/Tomate	2.80€
Jus de Bissap - 50cl (fleur d'hibiscus, menthe & Vanille)	3.50€
Jus d'Avocat - 50cl	3.50€
Jus de Gingembre - 50cl	3.50€
Jus de Bouye (fruit du Baobab) - 50cl	3.50€

NOS SMOOTHIES

VERRE (40CL)

Strawberry Delight Fraise, Pêche, Papaye	3.50€
Pineapple Sunset Ananas, Mangue, Papaye	3.50€
Passion Storm Pêche, Ananas, Papaye, Fruit de la passion, Goyave, Aloe vera	3.50€
Raspberry Heaven Framboise, Pomme, Mangue, Myrtille	3.50€
Ginger Beets Betterave, Ananas, Myrtille, Gingembre	3.50€



NOS BIÈRES

BOUTEILLE

JUPILER - 25cl	4.30€
Karmeliet - 33cl	6.70€
Stella Artois - 25cl	4.50€
Scalp IPA (Tête Haute) - 33cl	6.50€
Embrase Moi - Ambrée BIO (Tête Haute) - 33cl	6.50€
Desperados - 33cl	6.60€

NOS VINS

VERRE (12CL) BOUTEILLE

BLANC

Layon AOP (Les Troitières)	5.00€	24.00€
Sauvignon IGP (Chicli Bicicleta)	3.90€	21.50€
Anjou Blanc AOP (Les Troitières)	3.90€	20.50€

ROSE

Méditerranée IGP (Brise Marine)	3.90€	19.50€
Rosé de Loire AOP (Les Troitières)	3.90€	19.50€

ROUGE

Anjou Rouge AOP (Les Troitières)	4.20€	21.50€
Afrique du Sud IGP (Zoulou)	3.90€	22.00€
Afrique du Sud IGP (Tall Horse)	4.70€	22.50€

BULLES

Crémant de Loire AOP (Les Troitières)	5.70€	23.00€
--	-------	--------

+33 6 99 81 63 13

Lun. : 18h-22h30 | Mar. à Jeu. : 12h-15h00 / 18h-22h30 | Ven. & Sam. : 12h-15h00 / 18h-23h00