



L'ÉPICE

CUISINE AFRO CRÉOLE + SAVEURS DES ÎLES — ANGERS

FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

15 PORTIONS / PLAT / JOUR

MISES EN BOUCHE

Samoussas (4 pièces) 4,90 €

Fins triangles croustillants au bœuf ou au thon, oignons confits et épices douces.

Pastels 4,90 €

Chaussons moelleux dorés au bœuf ou au thon, oignons fondants et mille épices.

Accras de morue 4,90 €

Beignet aérien à la morue, ciboulette et ses épices.

ENTRÉES

Salade du chef 13,50 €

Salade, feta émiettée, poulet frit mariné, crevettes, ciboulette et suprêmes d'agrumes.

Salade méditerranéenne 10,90 €

Tomates, concombre, poivrons, coriandre fraîche, oignons rouges, citron, poivre, fleur de sel et huile d'olive.

VÉGÉTARIEN

Cari végétarien 14 €

Riz blanc, lait de coco, halloumi, oignons frits, lentilles corail et légumes de saison.

Salade tropicale 13 €

Avocat, salade, feta émiettée, suprêmes d'agrumes et pignons torréfiés.

Menu enfant 8,90 €

Pilons de poulet frits et frites de patates douces, ou petits sablés au choix. Soft ou jus offert.

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.

NOS SAVEURS D'AILLEURS

Mafé 15 €

Bœuf mijoté en sauce arachide, riz blanc.

Thiébou yapp bœuf / Thiébou guinar volaille 14,50 €

Riz parfumé aux épices, tomate, chou, aubergines, patates douces et carottes.

Poulet yassa 10,90 €

Poulet frit mariné, moutarde, oignons confits, gingembre, poivrons rouges et olives.

Rougail saucisse 10,90 €

Saucisse de Morteau, riz blanc, tomate pelée, ail, oignons confits, gingembre.

Cari poulet 14 €

Poulet frit, riz blanc, curry Madras, carottes, courgettes et aubergines.

Cari crevettes 15 €

Crevettes sautées, riz blanc, curry Madras, gingembre, carottes, courgettes et aubergines.

RENDEZ-VOUS DU WEEK-END

VENDREDI

Thiéboudienne de poisson 18 €

Thiof, tilapia ou capitaine selon arrivage, riz parfumé, sauce tamarin, chou et légumes du marché.

SAMEDI

Attiéké de poisson 16,90 €

Thiof, tilapia ou capitaine selon arrivage, semoule de manioc, poivrons, oignons rouges, tomates, concombres.

L'ÉPICE

51 rue Jules Guitton, 49100 Angers · 06 99 81 63 13

Cuisine 100% fait maison, à base de produits frais – 15 portions par plat et par jour, dans la limite des stocks disponibles.



SAVEURS D'AILLEURS

BOISSONS

BIÈRE

Galia 25cl	4 €
Galia 50cl	7,90 €
Karmeliet 33cl	5,50 €
Desperados 33cl	5,50 €
Desperados virgin 33cl	5 €
La Piautre Ambrée 33cl	5,90 €
La Piautre Blanche 33cl	5,90 €

SOFT

Perrier 33cl	3 €
San Pellegrino 50cl	4,30 €
Sirop à l'eau Citron, fraise ou menthe.	2 €
Soda 33cl Coca, Orangina ou Oasis.	2,80 €
Jus de bissap 50cl Fleurs d'hibiscus, menthe et vanille.	3,90 €
Jus de gingembre	3,90 €

JUS DE FRUITS

Koko Kombucha citron gingembre	5,50 €
Verger abricot	3,90 €
Verger pomme	3,90 €
Verger tomate	3,90 €

SMOOTHIES

Pink Blush Fraise, banane.	5 €
Berry Burgundy Fraise, mûre, framboise.	5 €
Coral Crush Fraise, mangue.	5 €
Dlouring Ruby Mangue, framboise.	5 €
Peridot Squash Ananas, mangue, kiwi, melon.	5 €
Golden Sunrise Ananas, papaye, mangue.	5 €

SUPER SMOOTHIES

Blue Irtaly Ananas, pêche, banane, lait de coco, spiruline bleue.	6 €
Immunity Yellow Pêche, fruit de la passion, mangue.	6 €
Zen Dream Pomme verte, kiwi, avocat, épinard, menthe.	6 €

Koko Kombucha framboise hibiscus	5,50 €
Verger ananas	3,90 €
Verger pamplemousse	3,90 €

Quantités limitées, dans la limite des stocks disponibles.