

ENTRÉES

PASTELS BOEUF

DÉLICATS BEIGNETS GARNIS DE VIANDE HACHÉE, SUBTILEMENT RELEVÉE PAR UN MÉLANGE HARMONIEUX DE SEPT ÉPICES, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE TOMATE AUX ÉCLATS D'OIGNONS CONFITS.

9,50€

ACCRAS DE MORUE

BEIGNETS CROUSTILLANTS À LA MORUE, SUBLIMÉS PAR UNE SAUCE ONCTUEUSE AU CURRY ET À LA MANGUE.

9€

KAARAGE

BOULETTES DE POULET MARINÉ À L'AFRICAINNE ET FRIES, ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE VERTE ET D'UNE MAYONNAISE AU PAPRIKA.

9€

KIN LA BELLE

TORTILLA FONDANTE À LA PATATE DOUCE, GARNIE DE BOEUF EFFILOCHÉ MIJOTÉ PENDANT CINQ HEURES, D'OIGNONS ROUGES MARINÉS AU CITRON, DE CHEDDAR AFFINÉ, ET RELEVÉE D'UNE SAUCE ÉPICÉE MAISON.

10€

BROCHETTES

BROCHETTES MARINÉES SELON LES TRADITIONS AFRICAINES, SUBLIMÉES PAR UNE SAUCE PARFUMÉE AU PERSIL, À L'AIL ET À LA MOUTARDE, ACCOMPAGNÉES D'UNE ONCTUEUSE SAUCE CURRY À LA MANGUE.

9,50€

NOS PLATS

AFRO SALADE

RIZ ASSAISONNÉ À L'AFRICAIN, CREVETTES, TOMME DE BREBIS, MANGUE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, MÉLANGE DE CHOU, VINAIGRETTE À LA MANGUE.

16,50€

FOUTOU

SAVOUREUSE SAUCE GRAINE MIJOTÉE AVEC VIANDE DE BŒUF, CAROTTES, GOMBO, ET ACCOMPAGNÉE DE FOUTOU BANANE PLANTAIN.

19,50€

SAKA SAKA / PONDU

L'ÉVEIL VERT DU CONGO. MANIOC PILÉ CUIT LENTEMENT PENDANT QUATRE HEURES, RICHE EN PROTÉINES, FER ET CALCIUM, SUBLIMÉ PAR POIVRONS, AUBERGINE FONDANTE, AIL, OIGNON DOUX ET CIBOULE. UN PLAT ANCESTRAL OÙ LA PATIENCE RÉVÈLE LES SAVEURS AUTHENTIQUES DE LA TERRE.

DISPONIBLE EN VERSION VEGGIE.

18€

DAURADE BRAISÉE SAUCE À L'AUBERGINE

DAURADE BRAISÉE À L'AFRICAIN, SAUCE AIL ET PERSIL, SALADE CROQUANTE DE CHOU ROUGE À LA MAYONNAISE. SERVIE AVEC RIZ, BANANES PLANTAINS OU ATTIEKÉ.

22€

MAFÉ RAFFINÉ

MAFÉ À LA PÂTE D'ARACHIDE ARTISANALE, ÉPICES TRADITIONNELLES, SAUCE ONCTUEUSE MIJOTÉE, VIANDE DE BŒUF CHAROLAIS TENDRE ET SAVOUREUSE.

18€

POULET DG

SOLEIL DOUX ET ÉCHO CRÉMEUX. HARICOTS ROUGES EN SAUCE TOMATE, BANANE PLANTAIN FONDANTE, LE TOUT CARESSÉ DE STRATACIATELLA. UN PLAT DOUX ET FRAIS.

DISPONIBLE EN VERSION VEGGIE.

18€

NOS BURGERS

YAYA BURGER

EFFILOCHÉ DE POULET TENDRE ACCOMPAGNÉ D'OIGNONS ET DE POIVRONS MARINÉS DANS UNE MAYONNAISE MAISON AU PAPRIKA, AGRÉMENTÉ DE CHEDDAR FONDANT. SERVI AVEC DES BANANES PLANTAINS DORÉES ET UNE SALADE CROQUANTE DE CHOU ROUGE.

16€

BIG GRACE

BURGER GOURMET COMPOSÉ D'UN CŒUR DE BŒUF HACHÉ DE QUALITÉ, SUBLIMÉ PAR UNE SAUCE BARBECUE AUX FRUITS DE LA PASSION, ACCOMPAGNÉ DE FROMAGE RACLETTE FONDANT ET DE FRITES DE PATATE DOUCE AU CAJUN.

17€

NOS PLATEAUX POUR 2

PLATEAU POULET BRAISÉ

POULET BRAISÉ À LA FLAMME, BANANE PLANTAIN FONDANTE, ATTIEKÉ, RIZ ET CRUDITÉS DU MOMENT.

28€

TONTON JEANOT

DUO TERRE-MER. DAURADE CUITE À LA PERFECTION ET MAGRET DE CANARD, SUBLIMÉS PAR DES ACCOMPAGNEMENTS CHOISIS AVEC SOIN. L'UNION GOURMANDE DE LA TERRE ET DE LA MER, UN HOMMAGE DE LA MAMA.

48€

COCKTAILS

MERVEILLE

VERSION SANS ALCOOL DISPONIBLE SUR DEMANDE

RHUM ESPECIAL, LIQUEUR DE MANGUE, ARÔME VANILLE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, JUS DE BISSAP (FLEUR D'HIBISCUS)

12€

MOJI'SSAP

VERSION SANS ALCOOL DISPONIBLE SUR DEMANDE

RHUM ORIGINAL, JUS DE BISSAP, CITRON ET FEUILLES DE MENTHE

11€

MIMI

RHUM ESPECIAL, ARÔME DE VANILLE, SUCRE DE CANNE, CANNELLE, JUS DE CITRON VERT ET JUS D'ANANAS

11€

CHERRY COCO

JUS D'ANANAS, ARÔME DE VANILLE, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE FRAISE ET MANGUE AVEC UN TRAIT DE CANNELLE

9€

CLASSIQUES

BISSAP 5€

ICE TEA 4€

COCA - COCA ZERO 4€

ORANGINA 4€

PERRIER 4€

PAGO 4€

LIMONADE 4€

SAN PELLEGRINO 1L 7,50€

DEMI PÊCHE 5.50€

MONACO 5€

PANACHÉ 5€

DIABOLO 4.50€

PERRIER CITRON 4.50€

PISCINE DE ROSÉ 7€

WHISKY COCA 8€

ALCOOL + SOFT 8€

PRESSIONS

25CL 50CL

SAINT OMER 4€ 7€

GOUDALE 5€ 8.50€

DESSERTS

PARIS BAMAKO

UNE BASE CROUSTILLANTE BRETONNE RENCONTRE LA CHALEUR D'UNE BANANE CARAMÉLISÉE ET LA DOUCEUR D'UN PRALINÉ NOISETTE INSPIRÉ DU CONGO

10€

COCO MANGO

TIRAMISU REVISITÉ AUX SAVEURS EXOTIQUES : MANGUE ET NOIX DE COCO.

10€

KIMIA

GÉNOISE LÉGÈRE, GANACHE CHOCOLAT BLANC-VANILLE, COULIS FRAMBOISE-BISSAP ET ÉCLATS CROUSTILLANTS AU CITRON.

11€