

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 ATTIKÉ.

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, ATTIKÉ, 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€

DESSERTS

Tartelette Passion, Coco, Meringue légère

Sous une coque de pâte sablée pur beurre à la texture fondante, se révèle une crème intense au fruit de la passion, rehaussée par la douceur exotique de la noix de coco finement râpée. Sur le dessus, une meringue délicatement pochée apporte légèreté et élégance.

Suggestion du chef : un coulis de mangue frais peut être ajouté à la demande, pour une touche encore plus ensoleillée.

9 €

Layer Cake Carotte & Noix, Crème onctueuse au Fromage Frais

Un biscuit moelleux aux carottes et aux noix, délicatement épicé, s'élève en couches gourmandes, enveloppées d'une crème cheese subtilement sucrée.

En finition, un crumble de biscuit croustillant vient apporter contraste et gourmandise à chaque bouchée.

9,50 €

Dôme Banane-Passion, Cœur Chocolat Lait

Une mousse aérienne au chocolat au lait dissimule une compotée fondante de banane et fruit de la passion. En son cœur, une base crouillante de feuillantine et un biscuit génoise viennent structurer l'ensemble. Le tout est nappé d'un glaçage exotique brillant, pour une finition à la hauteur de cette création audacieusement fruitée.

9,50 €

Moka Chocolat Noir, Intensité & Textures

Alliance parfaite entre tradition et modernité, ce moka se compose d'une crème chocolat onctueuse, d'une génoise chocolatée à la texture fondante, et de généreux éclats de chocolat noir pour une touche croquante en bouche. Un dessert réconfortant à la profondeur aromatique marquée.

9,50 €

Cocktails

MERVEILLE

Rhum especial, liqueur de mangue, arôme vanille, sucre de canne, citron vert, jus de bissap (fleur d'hibiscus)

12 €

MOJI'SSAP

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

Mama Bissap	5€	Demi pêche	5,50€
Jus de gingembre-ananas	6€	Monaco	5€
Iced Tea	4€	Panaché	5€
Coca - Coca Zéro	4€	Verre de vin	6,50€
Orangina	4€	Bouteille de vin	30€
Perrier	4€	Piscine de rosé	7€
Pago	4€	Whisky coca	8€
Limonade	4€	Alcool + soft	8€
San Pellegrino 1L	7,50€		
Diabolo	4,50€		25 cL 50 cL
Perrier citron	4,50€	Saint Omer	4€ 7€
		Goudale	5€ 8,50€