Menu

ENTRÉES

Pastels thon - 4 pièces 5€

Délicieux beignets maison au thon assaisonné, enrobés d'une pâte moelleuse et dorée à point, servis avec une savoureuse sauce tomate aux oignons."

PLATS

Lundi

Thieb au poulet 16€

Maffé à la viande veau 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Mardi

Thieb au poisson (Thiof) 22€

Saka Saka 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Mercredi

Thieb viande 18€

Soupe Kandia 20€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Jeudi

Thieb au poulet 16€

Plat spécial du chef *

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Vendredi

Thieb au poulet 16€

Maffé à la viande veau 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Samedi

Thieb au poisson (Thiof) 22€

Yassa poulet 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Dimanche

Paëlla à la façon sénégalaise 22€

Domoda 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Thieb au poisson (Thiof) ou Poulet ou Viande de boeuf

Plat traditionnel Sénégalais, où le riz est cuit dans un bouillon savoureux, infusé d'épices et accompagné de poisson frais ou poulet ou de viande et de légumes.

Attiéke Poulet ou Poisson

Semoule de manioc à la texture proche du couscous, servie avec du poulet braisé ou poisson braisé et des bananes plantains.

Domoda

Ragoût traditionnel à base de pâte d'arachide, mijoté avec viande ou poisson, légumes et une touche d'acidité, servi avec du riz blanc.

Yassa Poulet ou Poisson

Poulet ou Poisson mariné dans un mélange d'oignons, de moutarde, de citron et d'épices, servi avec du riz blanc.

Maffé à la viande veau

L'incontournable Plat Malien :Veau à la sauce d'arachide, servi avec du riz blanc.

Saka Saka

L'incontournable Plat Guinéen : sauce aux feuilles de manioc, lait de coco et pâte d'arachide, servi avec du riz blanc.

Soupe Kandia

Soupe Kandia – Spécialité ouest-africaine au gombo fondant et à la pâte d'arachide, relevée d'huile de palme, accompagnée de viande.

Menu

SUPPLEMENTS

Portion de bananes plantains.

46

Portion d'attiéké.

DESSERTS

Tiakry (Dégué)

Boules de farine de mil cuites à la vapeur, servies avec un mélange de lait délicieux, servi frais. 46

Salade de fruits u

Fruits de saison

Smoothie fait maison avec fruits frais 6€

BOISSONS

Nos jus naturels faits maison, servis frais 33 cl ou 1 litre : 4€ ou 10€

Jus de Gingembre (Coupé avec du jus d'ananas)

Jus de Bissap (Fleurs d'hibiscus)

Jus de Baobab (Une boisson exotique, pleine de vitamines et de minéraux, parfaite pour renforcer l'immunité et soutenir la vitalité.)

Boissons 33 cl ou 1 litre (Coca Cola, Orangina, Fanta) 2,50€ ou 4 €

Eau 50 cl ou 1 litre 1.50€ ou 3 €

Eau gazeuse 50 cl ou 1 litre 2,50€ ou 3,50 €

Assortiment de thé kékeliba, gingembre, hibiscus, menthe verte, 2,50€ fruits rouges, citron.

Café 2€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu

ENTRÉES

Pastels thon - 4 pièces 5€

Délicieux beignets maison au thon assaisonné, enrobés d'une pâte moelleuse et dorée à point, servis avec une savoureuse sauce tomate aux oignons."

PLATS

Lundi

Thieb au poulet 16€

Maffé à la viande veau 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Mardi

Thieb au poisson (Thiof) 22€

Saka Saka 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Mercredi

Thieb viande 18€

Soupe Kandia 20€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Jeudi

Thieb au poulet 16€

Plat spécial du chef *

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Vendredi

Thieb au poulet 16€

Maffé à la viande veau 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Samedi

Thieb au poisson (Thiof) 22€

Yassa poulet 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Dimanche

Paëlla à la façon sénégalaise 22€

Domoda 16€

Attiéke poulet ou poisson 15€ ou 18€

Thieb au poisson (Thiof) ou Poulet ou Viande de boeuf

Plat traditionnel Sénégalais, où le riz est cuit dans un bouillon savoureux, infusé d'épices et accompagné de poisson frais ou poulet ou de viande et de légumes.

Attiéke Poulet ou Poisson

Semoule de manioc à la texture proche du couscous, servie avec du poulet braisé ou poisson braisé et des bananes plantains.

Domoda

Ragoût traditionnel à base de pâte d'arachide, mijoté avec viande ou poisson, légumes et une touche d'acidité, servi avec du riz blanc.

Yassa Poulet ou Poisson

Poulet ou Poisson mariné dans un mélange d'oignons, de moutarde, de citron et d'épices, servi avec du riz blanc.

Maffé à la viande veau

L'incontournable Plat Malien :Veau à la sauce d'arachide, servi avec du riz blanc.

Saka Saka

L'incontournable Plat Guinéen : sauce aux feuilles de manioc, lait de coco et pâte d'arachide, servi avec du riz blanc.

Soupe Kandia

Soupe Kandia – Spécialité ouest-africaine au gombo fondant et à la pâte d'arachide, relevée d'huile de palme, accompagnée de viande.

Menu

SUPPLEMENTS

Portion de riz blanc 4€

Portion de bananes plantains. 4€

Portion d'attiéké. 4€

DESSERTS

Tiakry (Dégué)

Boules de farine de mil cuites à la vapeur, servies avec un mélange de lait délicieux, servi frais. 4€

Salade de fruits
Fruits de saison

Smoothie fait maison avec fruits frais 6€

BOISSONS

Nos jus naturels faits maison, servis frais 33 cl ou 1 litre : 4€ ou 10€

Jus de Gingembre (Coupé avec du jus d'ananas)

Jus de Bissap (Fleurs d'hibiscus)

Jus de Baobab (Une boisson exotique, pleine de vitamines et de minéraux, parfaite pour renforcer l'immunité et soutenir la vitalité.)

Boissons 33 cl ou 1 litre (Coca Cola, Orangina, Fanta) 2,50€ ou 4 €

Eau 50 cl ou 1 litre 1.50€ ou 3 €

Eau gazeuse 50 cl ou 1 litre 2,50€ ou 3,50 €

Assortiment de thé kékeliba, gingembre, hibiscus, menthe verte, 2,50€ fruits rouges, citron.

Café 2€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON