



ENTREE + PLAT  
OU  
PLAT + DESERT **11,90€**

### DEGUSTATION AU BAR

- Portion de Viande grillée **7€**
- Portion de Pastel **5€**

### NOS ENTRÉES

- **Salade exotique** **10.70€**  
(Tomata, avocats et crevette)
- **Salade bassamoise** **9.50€**  
(Attiékè, tomate thon, persil, citron)
- **Salade au banane plantain** **7.20€**  
(Bananes plantains poelées, oignons, ail, vinaigre)

### NOS SOUPES

*(Soupe fait maison)*

- **La Soupe au Boeuf** **11.50€**
- **La Soupe aux Poissons** **10,10€**

### SUGGESTIONS

*(Uniquement Vendredi, Samedi & Dimanche)*

- **Le Thiéboudienne** **19€**  
(Poisson frais, tomate concentrée, huile, carotte, aubergines, choux)
- **Le Ndomba de Poisson à la Vapeur** **18,50€**  
(Poisson chat, feuille de gingembre, basilic à petite feuille)

### MENU (SERVICE EXPRESS 20MIN)

- **MAFFÉ** **17,90€**  
(spécialité du Mali et Afrique de l'Ouest)  
- au poulet  
- au poisson  
- au bœuf  
*Ing. : sauce à base de pâte d'arachide agrémentée de choux et carottes*
- **NDOLE** (spécialité du Cameroun) **23,90€**  
- à la viande  
- au poisson fumé  
*Ing. : Variété des épinards avec arachide*
- **POULET DG** (spécialité du Cameroun) **20,50€**  
*Ing. : Poulet, carotte, poireau, banane*
- **YASSA** (spécialité du Sénégal) **19,90€**  
*Ing. : Riz sénégalais, poulet, carotte, piment, mix de viande*
- **GOMBO** (spécialité d'Afrique) **20,90€**  
- au bœuf  
- au poisson  
*Ing. : Mix de légumes, Sauce gluante de jeunes de gombo*

### LE FEU DES GRILLADES

*(CUISSON: 45 MIN)*

#### POISSONS

- **Tilapia Braisé aux épices d'ailleurs** **21,90€**
- **Bar braisé** **25,90€**
- **Brochettes de Gambas** **19,30€**
- **Maquereau** **20,90€**

#### VIANDES

- **Porc Braisé aux épices d'ailleurs** **19,10€**
- **Chèvre braisée macérée aux épices d'ailleurs** **17,90€**
- **L'entrecôte braisée façon bantou** **22,90€**
- **Poulet braisé façon bantou** **17,90€**

### DESSERT

- **Salade de fruit** **7,30€**
- **Sorbet de glace** **3€**

### ACCOMPAGNEMENT

\*Attiéké \*Couscous de Manioc \*Riz \*Frites \*Manioc  
\*Baton de manioc \*Banane plantain