



**Carte HIVER 2024**  
de janvier à mars

.....

**Découvrez notre concept de table conviviale.  
Associez, composez, découvrez,  
laissez-vous inspirer !**

.....

## **à grignoter** jusqu'à 19h

<b>L'Apéro de Marc</b>	<b>5</b>
<i>Un verre de vin ou un 1/2 de bière + 1 saucissonette ou bol de popcorn ou bol chips de manioc</i>	
<b>Saucissonette</b>	<b>2,5</b>
<b>Popcorn pimento fumé</b>	<b>2</b>
<b>Chips de manioc</b>	<b>3</b>

## **Menu Enfant** **(- de 12 ans)**

<b>plat + boisson</b>	<b>10</b>
<i>Nuggets végétaux + frites maison (PDT ou patate douce) + jus de pomme bio</i>	
<b>plat + boisson + dessert</b>	<b>12,5</b>
<i>Nuggets végétaux + frites maison (PDT ou patate douce) + jus de pomme bio + 1 boule glace artisanale banane caramel</i>	

# assiettes à partager

**Pastels x5** 7

*Beignets frits à la sardine & au poisson blanc, sce verte*

**Adowé** 7

*Purée de niébé, pickles d'oignons hibiscus, compotée d'oignons roucou & coco, chips de manioc*

**Tarama** 7

*Tarama de morue, huile verte, sésame noir, chips de riz, citron vert*

**Ceviche an sek** 18

*Daurade , leche de tigre, cébette, passion, piment végété, gombo*

*Servi avec un shot de rhum ambré ou hibiscus blanc orange piment*

**Ceviche végétal** 18

*Plantain, marinade orange, cébette, passion, piment végété, gombo*

*Servi avec un shot de rhum ambré ou hibiscus blanc orange piment*

**Volaille x4, 8 ou 12** 9-16-22

*Brochettes de poulet mariné aux miel, gingembre, arachide, sce arachide*

**Plantains x3, 6 ou 9** 7-12-16

*Brochettes de bananes plantain, panure pain à l'ail et aux herbes*

**Charcuteries (sans porc)** 20

*Cecina de boeuf, rillettes de dinde rouge des ardennes, pastrami, beurre pimento*

**Fromages** 20

*Chèvre frais pimento, brie de Meaux, fourme d'ambert, noix de cajou*

**Atō** 20

*Adowé, tarama, chips de manioc, frites de patate douce, pastels x3*

fin de service 23h

# burgers

## Burger effiloché de poulet 16

*Effiloché de poulet cajun, cheddar, sce mayo'bab fumée, pickles oignon, pickles moutarde, concombre, Salade d'herbes, frites au choix (PDT ou patate douce)*

## Burger veggie 16

*Effiloché de pleurotes, cheddar, sce mayo'bab fumée, pickles oignon, pickles moutarde, concombres, Salade d'herbes, frites au choix (PDT ou patate douce)*

# plats à partager

## Côte de boeuf (servie pour 3) 35/pers

*1,5Kg de Boeuf français, Salade d'herbes*

*Pour une dégustation optimale de votre viande il faudra patienter 20 min*

**Pas disponible le mercredi**

## Maquereau M'bongo 30

*Poisson entier en portefeuille, salade d'herbes & épinards*

## Patate douce rôtie 20

*Sauce verte & fumée*

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant.

Produits allergènes : consultez l'information disponible auprès de nos serveurs.

## **bols**

<b>Frites de PdT</b>	<b>5</b>
<i>Pommes de terre, épice cajun</i>	
<b>Frites de patates douces</b>	<b>6</b>
<i>Patates douces, épice cajun</i>	
<b>Purée patate douce</b>	<b>6,5</b>
<i>Montée au beurre</i>	
<b>Bol du jour</b>	<b>8</b>
<i>En fonction de l'arrivage</i>	
<b>Chips manioc</b>	<b>3</b>

## **extra**

<b>Toujours plus de sauce maison ?</b>	<b>1</b>
<i>Ketchup-Hibiscus</i>	
<i>Verte</i>	
<i>Baobab fumée</i>	
<i>Piment (doux ou fort)</i>	

# desserts à partager

<b>Pavlova</b>	<b>16</b>
<i>Meringue, ganache mangue - passion - kiwi &amp; ananas et mangue séchés</i>	
<b>Big Fat Chou</b>	<b>18</b>
<i>Chou ganache chocolat, praliné cajou, cajous caramélisées, sauce chocolat</i>	
<b>Riz au lait coco</b>	<b>12</b>
<i>Chips de riz, riz au lait coco, caramel coco, coco torréfiée</i>	
<b>Zowé</b>	<b>12</b>
<i>Pâte d'arachide épicée, pimentée et croustillante, sauce Amlou</i>	
<b>Glace artisanale Roys</b>	<b>8</b>
<i>Glace plantain coco, glace plantain caramélisée, praliné, caramel coco</i>	

# *Bonne Dégustation !*



Votre avis nous intéresse  
Laissez-nous un petit mot sur notre page google

Tous nos prix sont en euros TTC et service compris.  
Nous nous engageons à favoriser les achats responsables  
dans une démarche éthique et saine.

Chaque midi, retrouvez nos formules anti-gaspi,  
des recettes de Bowl ou de 'Dwich réalisées avec les restes !

