

- NOTRE -
MENU

RESTAURANTS
L'AFRODISIAC

- PARIS -

NOS ENTRÉES

- La Végétarienne -

10 €

*Salade, samoussa de légumes, accras de niébé,
frites de patates douces, banane plantain*

- L'Avocat Crevettes -

12 €

Salade, avocat et belles crevettes

- La Kama -

12 €

Pastel, samoussa, accra

- La Sosso -

12 €

Salade, poulet, mangue, tomates

- Pastels -

10 €

Beignet salé farcie au thon ou bœuf

- Kribi -

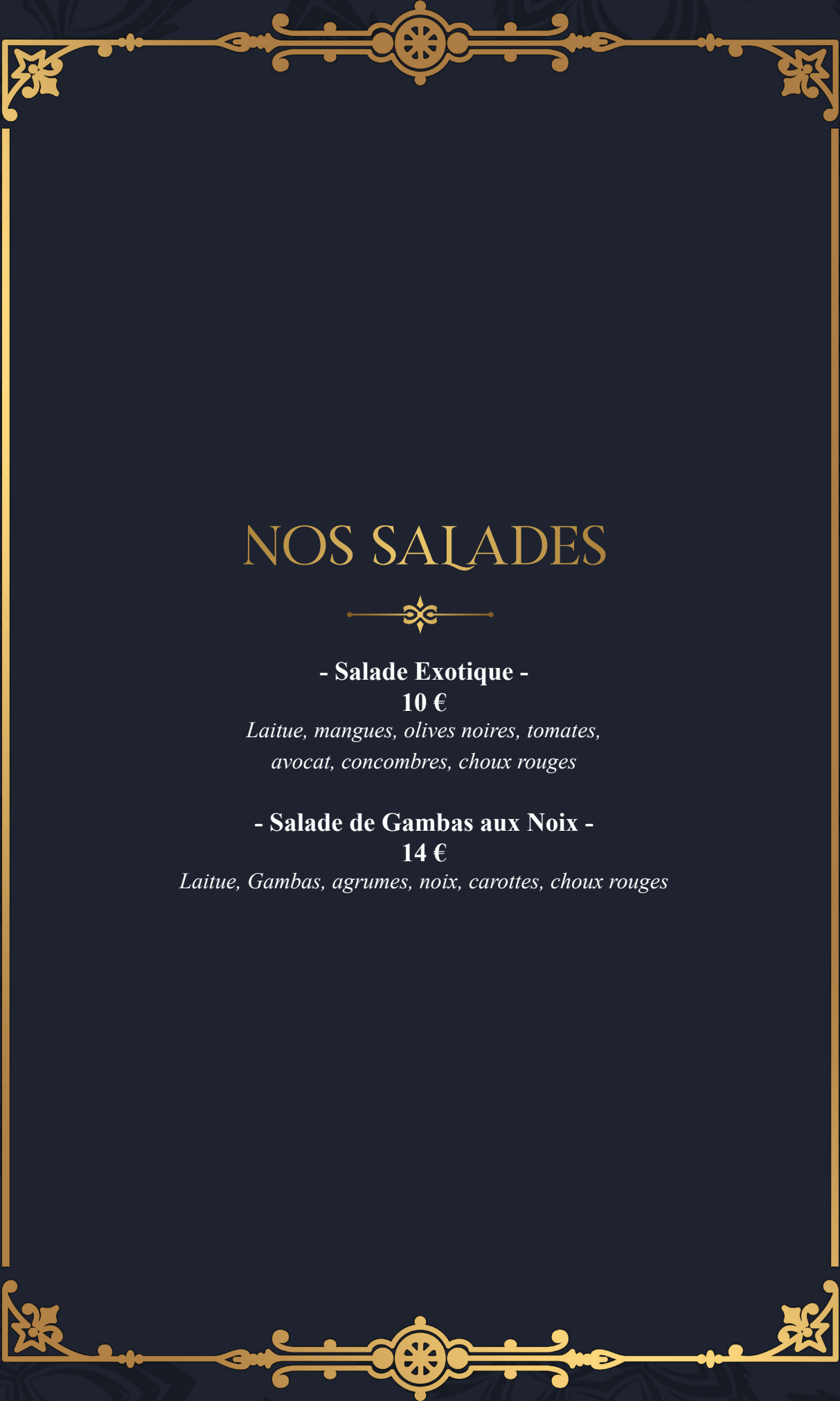
14 €

Salade, Calamar frit et belles crevettes

- L'Assiette gourmande à partager -

18 €

Assortiment de pastel, accra et samoussa,



NOS SALADES

- Salade Exotique -

10 €

*Laitue, mangues, olives noires, tomates,
avocat, concombres, choux rouges*

- Salade de Gambas aux Noix -

14 €

Laitue, Gambas, agrumes, noix, carottes, choux rouges

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- Salade Afrodisiac -

19 €

*Salade verte, haricots rouges, mangue, tomates,
patates douces, quinoa*

- Yassa bowl -

18 €

*Riz blanc, émincés d'oignons à la sauce moutarde citronnée,
olives et légumes*

SAVEURS DU CONGO

- Fumbwa -

28 €

*Feuilles de fumbwa et poisson fumé séché mijotés
dans une sauce à la pâte d'arachide servis
avec un accompagnement au choix*

- Liboké ya Malangwa -

30 €

*Poisson Malangwa entier en papillote
servi avec l'accompagnement de votre choix*

- Liboké ya Ngulu -

27 €

*Jarret de porc en Papillote
servi avec un accompagnement de votre choix*

- Makayabu -

27 €

*Morue nappée de sa sauce
servie avec l'accompagnement de votre choix*

- Saka-Saka -

26 €

*Feuilles de Manioc et légumes mijotés à la viande de boeuf
et au poisson fumé servis avec l'accompagnement de votre choix*

- Grand Bol de Ndunda (portion pour 4) -

20 €

*Légumes verts aux crevettes et poissons fumés
servi avec l'accompagnement de votre choix*

- Grand bol de Pondou (portion pour 4) -

20 €

Feuilles de manioc, légumes et poissons mijotés

SAVEURS DU SENEGAL

- Thiébou Niébé -

35 €

*Niébé, poisson fumé, crevettes séchées, poisson séché,
accompagnés de légumes frais mijotés et son riz wolof*

- Le Célèbre Thiébou Diène -

30 €

*Poisson accompagné de légumes frais mijotés
et de son riz wolof*

- Thiébou Yapp -

28 €

Riz à la viande et mélanges de légumes

- Thiebou Guinar -

28 €

Poulet accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof

- Soupou Kandja -

30 €

*Bœuf mijoté à la sauce tomate gombo, huile de palme
et de crevettes accompagné de son riz blanc*

- Yassa Viande -

26 €

*Viande braisée nappée
d'émincés d'oignons
à la sauce
moutarde citronnée
accompagnée de son
riz blanc*

- Yassa Poulet -

26 €

*Poulet nappé
d'émincés d'oignons
à la sauce moutarde
citronnée accompagné
de son riz blanc*

- Yassa Poisson -

28 €

*Poisson nappé
d'émincés d'oignons
à la sauce moutarde
citronnée accompagné
de son riz blanc*

SAVEURS DU MALI

- Mafé Bœuf -

25 €

Bœuf mijoté à la sauce arachide accompagné de son riz blanc

- Mafé Poulet -

25 €

*Poulet fumé mijoté à la sauce arachide
accompagné de son riz blanc*

- Djouka -

30 €

*Fonio mélangé de poudre d'arachide et de gombo
accompagné de sa sauce rouge aux légumes frais agrémentés
de viande et de poulet*



SAVEURS DE LA CÔTE D'IVOIRE

- Kédjenou -

27 €

*Pintade mijotée à la sauce tomate à l'ivoirienne
accompagnée au choix d'attiéké ou de riz blanc*

- Placali Sauce Kopé -

30 €

*Placali accompagné d'une sauce gombo,
de viande bœuf et poisson fumé*

- Garba -

26 €

*Darne de thon frit, attiéké, oignon, piment,
accompagnés d'émincés d'alloco*

SAVEURS DE LA GUINÉE



- Mborokhé -
30 €

*Mélange d'une sauce de feuille de patate douce,
de pâte d'arachide, de viande de bœuf, d'huile de palme
accompagnées de riz blanc*

- Futti Lafidi -
25 €

*Sauce d'oseille, huile rouge, épices soumbala, aubergine
blanche, gombo, piments accompagnés de riz blanc*



SAVEURS DU CAMEROUN



- Le Poulet DG -
26 €

Poulet frit aux légumes frais accompagné de banane plantain

- Le Traditionnel Ndolé -
30 €

Mélange de feuille de ndolé, de viande de boeuf et d'arachide

- Ndolé Mixte -
32 €

Mélange de feuille de ndolé, viande de boeuf, crevettes et arachide



SAVEURS DU GABON

- Le Gabonais -

25 €

*Épinards aux crevettes et poissons fumés
accompagnés de bananes bouillies ou frites*

- Nyembwé -

30 €

*Epinard mijoté dans une sauce graine, de poisson fumé et de crevettes
(riz blanc et banane bouillie)*

SAVEURS DU TOGO

- Pinon -

32 €

*Pate de gari accompagnée de poisson braisé
et crabes ou poulet braisé et une sauce épicée*

NOS GRILLADES

avec un accompagnement au choix

- | | |
|------------------------------|---|
| - Coquelet -
28 € | - Porc Braisé -
25 € |
| - Capitaine Braisé -
32 € | - Dorade -
30 € |
| - Pintade Braisée -
28 € | - Brochettes de poulet -
25 € |
| - Merou (Thiof) -
40 € | - Brochettes de gambas épicées -
30 € |
| - Mouton Braisé -
25 € | - Brochettes de bœuf -
27 € |
| - Malangwa Braisé -
32 € | - Brochettes mixtes -
(Poulet, bœuf, gambas)
28 € |

NOS GRILLADES D'OR

- Souris d'agneau accompagnée de sa purée de patates douces -
32 €
- Côte de boeuf accompagnée de pommes grenailles sautées à l'ail
-
- 35 €

NOS FABULEUSES ASSIETTES*



--- POUR 4 PERSONNES MAXIMUM ---

- Assiette Dorée -

100 €

*Poulet braisé, viande, brochettes bœuf et poulet, riz rouge, banane,
Riz blanc, sauce yassa, sauce DG, chikwangue, pondu*

- La Goréenne -

120 €

*Saumons, calamars, Gambas, Langoustes, Mérrou
Riz blanc, Légumes sautés, Alloco*

- La Dakaroise -

80 €

Thiébou dieune, Dibi Safu, Thiou

- La Kinoise -

100 €

*Liboke Malangwa, Mouton Braisée, Pondu, Fufu,
Chikwang, Banane plantain*

- L'Abidjanaise -

110 €

Kédjénou, Garba, Placali, Brochettes de Bœuf, Alloco

--- POUR 1 PERSONNE ---

- L'Assiette Samakigamba -

32 €

(African Sea Food)

*Assiette de fruits de mer (crabes, gambas langoustines),
mais doux, pommes grenailles*

* Prix nets en euro service compris - Nos viandes sont halal.

Les viandes de porc sont braisées et mijotées dans un endroit à part, avec leurs propres ustensiles.

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

6 €

- Banane Plantain frit ou bouillie -

- Frites de patates Douces -

- Fonio -

- Riz blanc ou Riz rouge -

- Chikwang -
(bâton de manioc de Kinshasa)

- Igname bouillie ou frit -

- Fufu -
(Semoule)

- Légumes sautés -

- Atiéké -

- Frites classiques -



NOTRE MENU GROUPE



65 €

1 ENTRÉE UNIQUE

Assortiment de samoussas, accras, pastels...

1 PLAT AU CHOIX À LA CARTE

*Hors assiettes à partager, gambas,
poisson capitaine et malangwa*

BOISSONS

Bissap Rouge, Gingembre

NOS DESSERTS



- Thiakry façon Afrodisiac (dégué) -
10 €

- Tiramisu à la mangue -
10 €

- Tarte à la crème de Bissap -
10 €

- Tarte à la crème de Bissap -
11 €

- Tarte à la crème de Baobab -
11 €

- Salade de fruits frais de saison -
10 €

- Grande Assiette de fruits à Partager -
30 €

NOS EAUX

- Evian -

50cl	1l
4.90 €	7.90 €

- San Pellegrino -

50cl	1l
4.90 €	7.90 €

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café -
3 €

- Thé gingembre, bissap, tamarin, citron vert, ceylan -
5 €

- Tisane Afrodisiac -
10 €

Grande tasse de Gingembre chaud, Rhum chaud, Citron vert chaud

NOS BOISSONS SOFTS



- Fanta, Oasis, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro -
33cl
6 €

- Schweppes Tonic 25cl, Orangina -
25cl
5 €

- Jus de Gingembre ou Jus de Bissap (Blanc ou Rouge) -
25cl
6 €

- Jus de baobab nature -
25cl
7 €

- Granini Ananas, Orange, pomme -
25cl
6 €

- Top Grenadine, Orange -
60cl
10 €

NOS BIÈRES



- Heinneken -

25cl	50cl
5 €	7 €

- Leffe -

25cl	50cl
6 €	8 €

- Monaco -

25cl	50 cl
4.50 €	8 €

- Desperados -

33cl
7 €

- Guinness -

33cl
8 €

NOS MOCKTAILS

10 €

- Virgin Mojito -

Eau gazeuse, menthe, citron vert

- Virgin Mojito Fraise -

Eau gazeuse, menthe, citron vert, Fraise

- Pink Lady -

Bouye, lait de Coco, ananas, fraise

- Le BAO -

Jus de baobab, mangue

- Le Succès -

Gingembre, bananes, mangue, fraise

- Saloum -

Bissap rouge, baobab

NOS COCKTAILS

12 €

- Mojito -

*Eau gazeuse, Vodka, Rhum,
feuille de menthe, citron vert*

- Mojito fraise -

*Eau gazeuse, Vodka, Rhum,
feuille de menthe, citron vert,
fraise*

- Mojito passion -

*Eau gazeuse, Vodka, Rhum,
feuilles de menthe, citron vert,
passion*

- Cocktail Afrodisiac -

*Gingembre, Mangue,
Orange, Rhum*

- Punch Gingembre -

Gingembre, Rhum

- Boabab'fun -

Baobab, rhum

**- Punch Bissap -
(Blanc ou rouge)**

Bissap, Rhum

- Zanzibar -

*Orange, Kiwi, Pomme,
Banane et Aloe vera*

- Esengo -

*Ananas Coulis de Fraise,
Pêche et Grenadine*

- Saly -

*Maracuja, Orange,
Goût de mangue, Papaye, Kiwi*

- Kimia -

*Pomme, Coulis de Fraise,
Melon, Banane et Vanille*

- Étincelle -

*Schweppes, Orange,
Grenadine et Gingembre*

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

- Chiva's -

4cl

12 €

- Jack Daniels -

4cl

9 €

- Johnny Walker -

4cl

10 €

- Vodka Belvedere -

10 €

- Cognac Hennessy -

4cl

10 €

- Bailey's -

5cl

9 €

- Martini Blanc | Rouge -

7cl

9 €

- Rhum Blanc | Rhum Ambré -

4cl

9 €

- Kir (pêche ou cassis) -

12cl

10 €

- Kir Royal -

12cl

12 €

NOS VINS ROUGES



Chassagne -Montrachet - Romuald Valet -
2018 - Bourgogne

15cl	75cl
15 €	65 €

Givry 1er Cru - A. Pierarnault -
2019 - Bourgogne

15cl	75cl
13 €	60 €

Margaux château fontarney
2012 - bordeaux

15cl	75cl
10 €	55 €

Pomerol Château Saint jacques
2016 - bordeaux

15cl	75cl
10 €	55 €

Saint Emilion Grand Cru - Château du Cauze -
2016 - Bordeaux

15cl	75cl
10 €	55 €

NOS VINS ROUGES



Pessac - Leognan Château Valoux
2017 - Bordeaux

15cl	75cl
9 €	47 €

Côte du Rhône Médaillé
2018 - Pays d'Oc

15cl	75cl
9 €	27 €

Cabernet Sauvignon
2018 - Pays d'Oc

15cl	75cl
9 €	27 €

Pinot Noir
2019 - Pays d'Oc

15cl	75cl
8 €	26 €

NOS VINS BLANCS



Chablis 1er Cru

2018 Romuald Valet - Bourgogne

15cl	75cl
15 €	65 €

Pouilly Fuissé

2019 A.Pierarnault - Bourgogne

15cl	75cl
15 €	60 €

Sauternes Château du Mayne

2019 - Bordeaux

15cl	75cl
13 €	55 €

Chardonnay

2019 Pays d'Oc

15cl	75cl
9 €	32 €

NOS BULLES



- Coupe de Champagne -

13 cl

15 €

- Möet et Chandon -

75cl

110 €

- Laurent Perrier -

75cl

110 €

- Veuve Clicquot -

75cl

120 €

- Dom Perignon Brut -

75cl

250

- Dom Perignon Rosé -

75cl

300

- Maison Ruinart -

Brut

75cl

140 €

Rosé

75cl

160 €

Blanc de Blancs

75cl

200 €

NOS VINS ROSÉS



- Château Saint Jean Lea Durance Bio -
(IGP Haute Provence) Quatre Reines Bio 2019

15cl	75cl
10 €	32 €

RESTAURANTS L'AFRODISIAC

- PARIS -



3 rue de Courcelles 75008 Paris
Métro: Saint-Philippe du Roule où Franklin D. Roosevelt



+33 9 54 58 48 49



L'afrodisiac restaurant



lafrodisiac restaurant

À BIENTÔT !