

- NOTRE -

MENU

RESTAURANTS
L'AFRODISIAC



- PARIS -

NOS ENTRÉES

- **L'Avocat Crevettes 10€** -
Salade, avocat et belles crevettes
- **La Kama 10€** -
Pastels, samoussas, accras, frites de patates douces, banane plantain
- **La Sosso 10€** -
Salade, poulet, mangues et tomates
- **Pastels 10€** -
Au choix : Légumes, Poisson ou Bœuf
- **Pastels aux Crevettes 12€** -
- **Kribi 14€** -
Salade, Calamar frit et belles crevettes
- **L'Assiette Gourmande à Partager 20€** -
Assortiment de pastels, accras et samoussas, banane plantain, frites de patates douces

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- **Yassa Bowl 20€** -
Riz blanc, émincés d'oignons à la sauce moutarde citronnée, olives et légumes
- **Mafé Végétarien 20€** -
Sauce arachide accompagné de son riz blanc
- **Thieb Végétarien 22€** -
Légumes frais mijotés accompagné de riz wolof
- **Kédjenou Végétarien 20€** -
Sauce tomate à l'ivoirienne avec un accompagnement au choix attiéké ou riz blanc
- **Ndolé Végétarien 22€** -
Mélange de feuilles de Ndolé et de sauce arachide accompagné de riz blanc, chikwangue ou banane plantain

SAVEURS DU CONGO

- **Fumbwa 25€** -
Feuilles de fumbwa et poisson fumé séché mijotés dans une sauce à la pâte d'arachide servis avec l'accompagnement de votre choix
- **Liboké ya Malangwa 27€** -
Poisson Malangwa entier en papillote servi avec l'accompagnement de votre choix
- **Liboke ya Ngulu 25 €** -
Jarret de porc en papillote servi avec l'accompagnement de votre choix
- **Makayabu 23€** -
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 bœuf et au poisson fumé servis avec l'accompagnement de votre choix
- **Bol de Ndunda (épinards africains) 20€** -
Epinards africains, poisson fumé, crevettes
- **Bol de pondou (saka-saka à la kinoise) 20€** -
Feuilles de manioc, légumes et poissons mijotés

SAVEURS DU SENEGAL

- **Le Célèbre Thiéboudienne 27€** -
Poisson accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof
- **Thiebougouinar 25€** -
Poulet accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof
- **Thiebou Yapp 25€** -
Riz à la viande et mélanges de légumes

- Soupou Kandja 26€ -

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

- C'bon 28€ -

Riz blanc cuit avec des fruits de mer séchés accompagné de poisson braisé, sauce oseille, soubala mariné, huile rouge et de légumes (Gombo et aubergine Africaine)

- Yassa Yapp 25€ -

Viande d'agneau braisée nappée d'oignons frits marinés avec du citron accompagné de son riz blanc

- Yassa Poulet 25€ -

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

EXCLUSIVITÉ AFRODISIAC

- Yassa Crevettes 27€ -

Crevettes nappées d'oignons frits marinés avec du citron et de la moutarde accompagné de son riz blanc

**SAVEURS
DU MALI**

- Mafé Bœuf 22€ -

Bœuf mijoté à la sauce arachide accompagné de son riz blanc

- Mafé poulet fumé 22€ -

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

- Djouka 28€ -

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 25€ -

Pintade mijotée à la sauce tomate à l'ivoirienne avec un accompagnement au choix attiéké ou riz blanc

- Garba 25€ -

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

- Placali Sauce Kopè 28€ -

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

**SAVEURS
DE LA GUINÉE**

- Mborokhé 26€ -

Mélange d'une sauce de feuilles de patates douces, de pâte d'arachide, de viande de bœuf, d'huile de palme accompagnés de riz blanc

**SAVEURS
DU CAMEROUN**

- Poulet DG 24€ -

Poulet frit aux légumes frais accompagné de bananes plantain

- Le Traditionnel Ndolé 27€ -

Mélange de feuilles de Ndolé, de viande de bœuf et d'arachide

- Ndolé Mixte 29€ -

Mélange de feuilles de ndolé, viande de bœuf, crevettes et arachide

**SAVEURS
DU GABON**

- Le Gabonais 25€ -

Epinards aux crevettes(ndunda) et poissons fumés accompagnés de bananes bouillies ou frites

AFRICAN SEA FOOD

- L'Assiette Samakigamba 30€ -
Assiette de fruits de mer (crabes, gambas langoustines) maïs doux, pommes grenailles

NOS GRILLADES

- Poulet braisé 23€ -
- Capitaine Braisé 29€ -
- Pintade Braisée 24€ -
- Tilapia 23€ -
- Mouton Braisé 21€ -
- Malangwa Braisé 26€ -
- Brochettes de Poulet 23€ -
- Dorade 26€ -
- Brochettes de Boeuf 23€ -
- Brochettes de Gambas épicées 28€ -
- Souris d'Agneau 27€ -
- Brochettes mixtes 25€ -
Poulet, bœuf, gambas
- Côtes de Bœuf 28€ -

NOS FABULEUSES ASSIETTES

À partager pour maximum 4 personnes

- L'Assiette Dorée Afrodisiac 100€ -
Poulet braisé, viande, brochettes bœuf et poulet, riz rouge, banane, riz blanc, sauce yassa, sauce DG, chikwang, pondu
- Assiette Lombù 110€ -
(Assiette de fruits de mer/ African sea food)
Gambas, dorades, langoustines, moules, salade exotique, frites, riz blanc

- Assiette Teranga 100€ -
*Thiebou dieune
accompagné de sa sauce boulette
à la macédoine exotique*

- La Kinoise 100€ -
*Liboké Malangwa, Mouton Braisée, Pondu,
Fufu, Chikwang, Bananes plantain*

- L'Assiette du Marin 110€ -
*Capitaine, Dorade, Brochettes de Lotte,
Langoustes et Gambas.
Accompagnement attiéké, bananes plantain,
frites, salade*

- L'Abidjanaise 100 € -
*Kédjénou, Garba, Placali,
Brochettes de Bœuf, Allocos*

ACCOMPAGNEMENTS

6€

- Chikwang -
- Bananes Plantain Frites ou Bouillies
- Ignames frits ou bouillis
- Riz blanc ou Riz rouge
- Frites de patates douces
- Frites de pommes de terre
 - Attiéké
 - Fonio
- Fufu (Sémoule)
- Légumes sautés
- Salade

NOS DESSERTS

- Thiakry façon Afrodisiac (dégué) 9€ -
Avec ou sans morceaux d'ananas
- Tiramisu Mangue, Fraise ou Passion 9€ -
- Tarte à la crème de Bissap 9€ -
- Tarte à la crème de Baobab 9€ -
- Assortiment de fruits frais de saison 12€ -
avec sa verrine de Thiakry

NOS EAUX

- Evian -
50cl : 4,90€ | 1L : 6,90 €

- San Pellegrino -
50cl : 4,90€ | 1L : 6,90 €

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café 3€-

- Au choix 3€ -
*Thé Gingembre, Bissap, Tamarin,
Citron vert ou Ceylan*

- Tisane Afrodisiac 10€ -
*Grande tasse de Gingembre chaud,
Rhum chaud, Citron vert chaud*

NOS BOISSONS SOFTS

- 33cl | 5.90€ -
*Fanta, Oasis, Sprite, Coca-Cola,
Coca-Cola Zero*

- 25cl | 4.90€ -
*Schweppes Tonic, Orangina
Granini Ananas, Orange ou Pomme*

- 60cl | 8€ -
Top Grenadine, Orange ou Ananas

BOISSONS "FAIT MAISON"

- 25cl | 5.90€ -
Jus de Gingembre ou Jus de Bissap

- 25cl | 6.90€ -
Jus de Baobab nature

- Punch Gingembre 12€ -
Gingembre, Rhum

- Boabab'fun 12€ -
Baobab, rhum

- Punch Bissap 12€ -
(blanc ou rouge)
Bissap, Rhum

NOS BIÈRES

- Heineken ou Leffe -
25cl : 5,90€ | 50cl : 7,90€

- Monaco -
50cl : 7.50€

- Desperados ou Guinness -
33cl : 8€

NOS MOCKTAILS COCKTAILS SANS ALCOOL À 10€

- Virgin Mojito -
Eau gazeuse, menthe, citron vert

- Virgin Mojito Passion -
*Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert,
fruit de la passion*

- Virgin Mojito Fraise -
Eau gazeuse, menthe, citron vert, Fraise

- Virgin Mojito Bissap -
Eau gazeuse, menthe, citron vert, Bissap

- Pink Lady -
Bouye, lait de coco, ananas, fraise

- Le BAO -
Jus de baobab, Mangue

- Le Succès -
Gingembre, banane, Mangue, fraise

- Le Mâcha -
*Eau gazeuse, bissap, feuille de menthe,
jus de citron, fraise*

- L' Afrosun -
*Gingembre, maracuja, mangue, cannelle,
passion, cranberry, menthe*

NOS COCKTAILS

à 12€

- Mojito -

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

- Mojito Passion -

Eau gazeuse, Vodka, Rhum, feuille de menthe, citron vert, fruit de la passion

- Mojito fraise -

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

- Mojito Bissap -

Rhum, eau gazeuse, bissap, feuille de menthe, jus de citron, fraise, rhum

- Cocktail Afrodisiac -

Gingembre, Mangue, Orange, Rhum

- Tiff°Coco -

Bouye, Lait de Coco, Coulis d'ananas, Rhum

- Le Mâcha -

Eau gazeuse, Rhum, bissap, feuille de menthe, jus de citron, fraise

- L'Afrosun -

Rhum, gingembre, maracuja, mangue, cannelle, passion, cranberry, menthe, rhum

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

- Chiva's (15 ans d'âge) -

4cl : 10€

- Martini Blanc / Rouge -

5cl : 8€

- Jack Daniels -

4cl : 7€

- Rhum blanc / ambré -

4cl : 8€

- Black Label -

4cl : 10€

- Vodka Belvedere -

4cl : 8€

- Kir (pêche ou cassis) -

12cl : 10€

- Cognac Hennessy -

4cl : 8€

- Kir Royal -

(pêche ou cassis)

12cl : 12€

- Bailey's -

5cl : 7€

NOS BULLES

- Coupe de Champagne -

13cl : 10€

- Moët et Chandon -

75cl : 100€

- Laurent Perrier -

75cl : 110€

- Maison Ruinart -

Brut
75cl : 150€

Rosé
75cl : 170€

Blanc de Blancs

75cl : 190€

NOS VINS ROUGES

- Cabernet Sauvignon 2018 (Pays d'Oc) -

15cl : 5€ | 75cl : 23€

- Merlot 2019 -

15cl : 5€ | 75cl : 23€

- Pinot Noir 2020 (Pays d'Oc) -

15cl : 5.50€ | 75cl : 24€

- Côtes du Rhône 2018 -

(Médaille d'or à Orange)

15cl : 6€ | 75cl : 26€

- Château Moulins des Graves 2018 -
(Saint Emilion)
15cl : 7€ | 75cl : 27€

- Brouilly A.Pierarnault 2020 -
(Bourgogne)
15cl : 7€ | 75cl : 25€

- Château Pontey-La Martine -
(Graves)
15cl : 6€ | 75cl : 25€

NOS PRESTIGIEUX VINS ROUGES

- Château Martignas 2015 -
(Graves)
75cl : 55€

VINS BLANCS

- Chardonnay 2020 -
(Pays d'Oc)
15cl : 5.50€ | 75cl : 25€

- Domaine de Giron 2017 (Moelleux) -
(Loupjac)
15cl : 9€ | 75cl : 32€

- Château du Pavillon 2017 (Moelleux) -
15cl : 10€ | 75cl : 35€

- Chablis A.Pierarnault 2019 -
(Bourgogne)
15cl : 15€ | 75cl : 42€

- Barsac - Sauternes 2018 -
(Château Fleury)
15cl : 12€ | 75cl : 32€

NOS VINS ROSÉS

- Château Saint Jean Lez Durance Bio -
(IGP Haute Provence)
Liberty BIO 2019
15cl : 5€ | 75cl : 23€

NOTRE SELECTION PRESTIGE VINS ROSÉS

- Quatre Reines BIO 2019 -
(GP Haute Provence)
15cl : 5€ | 75cl : 23€