

- NOTRE -

# MENU

RESTAURANTS  
**L'AFRODISIAC**



- PARIS -

## NOS ENTRÉES

- **Pastels 12€** -  
*Au choix: Boeuf ou Poisson*
- **Pastels aux crevettes 13€** -
- **Samoussas 12€** -  
*Au choix: Légumes ou Poulet*
- **Avocat crevettes 12€** -  
*Salade, avocat et belles crevettes*
- **Kribi 14€** -  
*Salade, Calamar frit et belles crevettes*
- **La Sosso 12€** -  
*Salade, poulet, mangue, tomates*
- **Assiette Découverte Pastels 22€** -  
( à partager pour 2 )  
*Pastels Bœuf, Poisson et Crevettes*
- **Assiette Gourmande 20€** -  
( à partager pour 2 )  
*Samoussas, pastels, Accra, Allocos, Patate douce*
- **Assiette Gourmande 40€** -  
( à partager pour 4 )  
*Salade mixte, Pastels Bœuf, Poulet, Crevettes, Accras, Samoussas et Allocos*

## 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 25€** -  
*Légumes frais mijotés accompagné de riz wolof*

- **Kédjenou végétarien 22€** -  
*Sauce tomate à l'ivoirienne avec un accompagnement au choix attiéké ou riz blanc*

- **Ndolé végétarien 25€** -  
*Mélange de feuilles de Ndolé et de sauce arachide accompagné de riz blanc, chikwangue ou bananes plantain*

## SAVEURS DU CONGO

- **Fumbwa 28€** -  
*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 30€** -  
*Poisson Malangwa entier en papillote servi avec l'accompagnement de votre choix*
- **Liboké ya Ngulu 27€** -  
*Jarret de porc en papillote servi avec l'accompagnement de votre choix*
- **Makayabu 27€** -  
*Morue nappée de sa sauce servie avec l'accompagnement de votre choix*
- **Saka-Saka 27€** -  
*Feuilles de manioc et légumes mijotés à la viande de bœuf et au poisson fumé servis avec l'accompagnement de votre choix*
- **Mbisi ya Mafuta Mbila 27€** -  
*Poisson chat à la sauce tomate et à l'huile de palme servi avec l'accompagnement de votre choix*
- **L'Emblématique Poulet Mayo 28€** -  
*Dés de Poulet braisé mélangés à de la mayonnaise 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 30€ -**  
*Poisson*

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

**- Thiebouguinar 28€ -**

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

**- Thiebou Yapp 28€ -**

*Riz à la viande et mélanges de légumes*

**- Soupou Kandja 30€ -**

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

**- Yassa Poisson 28€ -**

*Poisson braisé nappé d'oignons frits marinés  
avec du citron accompagné de son riz blanc*

**- Yassa Gambas 30€ -**

*Gambas nappées d'émincés d'oignons  
à la sauce moutarde citronnée  
accompagné de son riz blanc*

**- Yassa Poulet 26€ -**

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

**- Yassa Yapp 26€ -**

*Viande rouge nappée 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 fumé 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 avec un accompagnement  
au choix attiéké ou riz blanc*

**- Garba 26€ -**

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

**- Placali Sauce Kopè 30€ -**

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

## SAVEURS DE LA GUINÉE

**- Mborokhé 30€ -**

*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

**- Le Poulet DG 26€ -**

*Poulet frit aux légumes frais  
accompagné de bananes plantain*

**- Le Traditionnel Ndolé 30€ -**

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

**- Ndolé Mixte 32€ -**

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

## AFRICAN SEA FOOD

- L'Assiette Samakigamba 32€ -

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

### EXCLUSIVITE AFRODISIAC

- Yelle 27€ -

*Bouillon pied de veau, pomme de terre, carotte et poireaux*

- Tiga 27€ -

*Sauce arachide au gombo et au poulet fumé servie avec l'accompagnement de votre choix*

## NOS GRILLADES

### POISSONS

- Thiof 40€ -

- Dorade 30€ -

- Capitaine 32€ -

- Malangwa 32€ -

- Brochettes de Lotte 30€ -

- Poissons Chat (ngolo) 32€ -

- Sole 30€ -

### VOLAILLES

- Pintade Braisée 28€ -

- Coquelet 28€ -

- Pigeonneau 30€ -

- Caille 28€ -

- Brochettes de poulet 25€ -

- Poulet mayo 28€ -

- Dibi Poulet 28€ -

- Brochettes mixtes 28€ -

*(Boeuf, poulet, gambas)*

### VIANDES

- Brochettes de Bœuf 26€ -

- Dibi Agneau 28€ -

- Souris d'agneau 28€ -

- Méchoui d'Agneau 28€ -

- Porc braisé 26€ -

- Côte de Bœuf 30€ -

- Mouton braisé 28€ -

- Brochettes mixtes 28€ -

*(Boeuf, poulet, gambas)*

## CRUSTACÉS

- Gambas braisées 30€ -

- Langoustes braisées 32€ -

## NOS FABULEUSES ASSIETTES

pour 4 personnes maximum

- L'Assiette Dorée Afrodisiac 110€ -

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

- La Goréenne 130€ -

*Saumons, calamars, Gambas, Langoustes, Mérou Riz blanc, Légumes sautés, Allocos*

- La Kinoise 110€ -

*Liboké Malangwa, Mouton Braisé, Pondu, Fufu, Chikwang, Bananes plantain*

L'Abidjanaise 120€

*Kédjénou, Garba, Placali, Brochettes de Bœuf*

- La Paëlla Afrodisiac 130€ -

*(La Paëlla Africaine)*

*Viande de Bœuf, Agneau, Gambas, Moules, Langoustines et Riz rouge*

- C'bon 110€ -

*(saveur Sénégalaise)*

*Riz blanc, fruits de mer séchés, poisson braisé, marinade d'oignon, sauce oseille, huile rouge*

- L'Assiette de Mer 130€ -

*Dorade frit de ses brochettes de Lotte, brochettes de légumes (maïs, oignons rouges, poivrons mixte) frites de pomme de terre et salade*

- L'Assiette de Volaille 120€ -

*Pintade braisée, coquelet, caille, pigeonneau, salades, légumes, atiéké et bananes*

## 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 (Semoule) -
- Légumes sautés -
- Salade -

## NOS DESSERTS

10€

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

## NOS BOISSONS CHAUDES

- Café 3€ -
  
- Thé 5€ -  
*Au choix : Gingembre, Bissap, Tamarin,  
Citron vert ou Ceylan*
  
- Tisane Afrodisiac 10€ -  
*Grande tasse de Gingembre chaud,  
Rhum chaud, Citron vert chaud*

## NOS EAUX

- Evian -  
50cl : 4,90€ | 1L : 7,90€
  
- San Pellegrino -  
50cl : 4,90€ | 1L : 7,90€

## NOS BOISSONS SOFTS

- 33cl | 6€ -  
*Fanta, Oasis, Sprite,  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero*

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

- 25cl | 6€ -  
*Granini Ananas,  
Orange ou Pomme*

- 60cl | 10€ -  
*Top Grenadine Orange ou Ananas*

## BOISSONS "FAIT MAISON"

- 25cl | 6€ -  
*Jus de Gingembre ou Jus de Bissap*

- 25cl | 6.90€ -  
*Jus de Baobab nature*

- Punch Gingembre 12€ -  
*Gingembre, Rhum*

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

- Boabab'fun 12€ -  
*Baobab, rhum*

## NOS BIÈRES

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

- Monaco -  
50cl : 7.50€

- Desperados ou Guinness -  
33cl : 8€

- Monaco -  
50cl : 7.50€

**NOS MOCKTAILS**  
**COCKTAILS SANS ALCOOL**  
10€

- **Virgin Mojito** -  
*Eau gazeuse, menthe, citron vert*
- **Virgin Mojito Fraise** -  
*Eau gazeuse, menthe, citron vert, Fraise*
- **Virgin Mojito Passion** -  
*Eau gazeuse,, feuille de menthe, citron vert, fruit de la passion*
- **Virgin Mojito Bissap** -  
*Eau gazeuse,, feuille de menthe, citron vert, Bissap*
- **Pink Lady** -  
*Bouye, lait de coco, ananas, fraise*
- **Le BAO** -  
*Jus de baobab, Mangue*
- **Le Succès** -  
*Gingembre, banane, Mangue, fraise*
- **Saloum** -  
*Bissap rouge et Baobab*

**NOS COCKTAILS**  
**COCKTAILS AVEC ALCOOL**  
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** -  
*Eau gazeuse, bissap, feuille de menthe, jus de citron, fraise, rhum, vodka*

- **Cocktail Afrodisiac** -  
*Gingembre, Mangue, Orange, Rhum*

- **Punch Gingembre** -  
*Gingembre, rhum*

- **Punch Bissap (blanc ou rouge)** -  
*Bissap, rhum*

- **Zanzibar** -  
*Kiwi, Pomme, Banane et Aloe et vera*

- **Saly** -  
*Maracuja, Mangue, Papaye, Kiwi*

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

- **Baobab'fun** -  
*Baobab, rhum*

**NOS APÉRITIFS**  
**& DIGESTIFS**

- **Chiva's (15 ans d'âge)** -  
4cl : 12€

- **Martini Blanc / Rouge** -  
5cl : 9€

- **Jack Daniels** -  
4cl : 9€

- **Rhum blanc / ambré** -  
4cl : 9€

- **Black Label** -  
4cl : 10€

- **Vodka Belvedere** -  
4cl : 10€

- **Kir (pêche ou cassis)** -  
12cl : 10€

- **Cognac Hennessy** -  
4cl : 10€

- Kir Royal (*pêche ou cassis*) -  
12cl : 12€

- Bailey's -  
5cl : 9€

- Johnny Walker -  
4cl : 10€

## NOS VINS ROUGES

- Chassagne - Montrachet - Romuald Valet -  
(2018 - Bourgogne)  
15cl : 15€ | 75cl : 65€

- Givry 1er Cru - A. Pierarnault -  
(2019 - Bourgogne)  
15cl : 7€ | 75cl : 28€

- Margaux château fontarney -  
(Bordeaux 2012)  
15cl : 10€ | 75cl : 55€

- Pomerol Château Saint Jacques -  
(Bordeaux 2016)  
15cl : 10€ | 75cl : 55€

- St Emilion Grand Cru -  
Château du Cauze (Bordeaux 2016)  
15cl : 10€ | 75cl : 55€

- Pessac-Leognan Château Valoux -  
(Bordeaux 2016)  
15cl : 10€ | 75cl : 55€

- Côte du Rhône Médaille -  
(Pays d'Oc 2018)  
15cl : 9€ | 75cl : 27€

- Cabernet Sauvignon -  
(Pays d'Oc 2018)  
15cl : 9€ | 75cl : 27€

- Pinot Noir -  
(Pays d'Oc 2019)  
15cl : 8€ | 75cl : 26€

## NOS VINS BLANCS

- Chablis 1er Cru -  
(Romuald Valet - Bourgogne 2018)  
15cl : 15€ | 75cl : 65€

- Pouilly Fuissé -  
(A. Pierarnault - Bourgogne 2019)  
15cl : 15€ | 75cl : 60€

- Sauternes Château du Mayne -  
(Bordeaux 2019)  
15cl : 13€ | 75cl : 55€

- Chardonnay -  
(Pays d'Oc 2019)  
15cl : 9€ | 75cl : 32€

## NOS VINS ROSÉS

- Château Saint Jean Lea Durance Bio -  
(IGP Haute Provence) Quatre Reines Bio 2019  
15cl : 10€ | 75cl : 32€

## NOS BULLES

- Coupe de Champagne -  
13cl : 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 : 150€

Rosé  
75cl : 170€

Blanc de Blancs  
75cl : 200€