

- NOTRE -
MENU

RESTAURANTS
L'AFRODISIAC

- PARIS -

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS
TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE**

RESTAURANT L'AFRODISIAC GRANDS BOULEVARDS

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 / Bœuf

- **Samoussa 10€** -
Au choix
Légumes ou Poulet

- **Kribi 14€** -
Salade, Calamar frit et belles crevettes

- **Salade de Gésiers (épicé) 14€** -
Laitue, gésiers, tomates et concombres

- **L'Assiette Gourmande** -
à Partager pour 2: 22€
à Partager pour 4: 40€
*Assortiment de pastels, accras et samoussas,
banane plantain, frites de patates douces*

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- **Yassa Végétarien 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 23€** -
*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, chikwang
ou banane plantain*

SAVEURS DU CONGO

- **Fumbwa 26€** -
*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 26€** -
*Jarret de porc en papillote
servi avec l'accompagnement de votre choix*

- **Makayabu 24€** -
*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*

- **L'emblématique Poulet Mayo 28€** -
*Morceaux de Poulet braisé
mélangés à de la mayonnaise
servis avec l'accompagnement de votre choix*

- **Bol de Ndunda 20€** -
(épinards africains)
Epinards africains, poisson fumé, crevettes

- **Bol de Pondou 20€** -
(saka-saka à la kinoise)
*Feuilles de manioc,
légumes et poissons mijotés*

SAVEURS DU SENEGAL

- **Le Célèbre Thiéboudienne 28€** -
*Poisson accompagné de légumes frais mijotés
et de son riz wolof*

- **Thiebouguinar 26€** -
*Poulet accompagné
de légumes frais mijotés et de son riz wolof*

- **Thiebou Yapp 27€** -
Riz à la viande et mélanges de légumes

- **Soupou Kandja 27€** -
*Bœuf mijoté à la sauce tomate, huile de palme
et de crevettes accompagné de son riz blanc
et de sa sauce gombo*

- **Yassa Yapp 27€** -
*Viande d'agneau braisée nappée d'oignons
frits marinés avec du citron
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 Gambas 28€** -
*Gambas braisées nappées d'oignons frits
marinés avec du citron et de la moutarde
accompagné de son riz blanc*

- **C'Bon 28€** -
*Poisson Braisé, gambas, sauce mayo
et sauce oseille accompagné de riz wolof*

SAVEURS DU MALI

- **Mafé Bœuf ou poulet fumé 23€** -
*Bœuf mijoté ou Poulet fumé
à la sauce arachide
accompagné de son riz blanc*

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*

- **Bol de sauce Gombo 20€** -

SAVEURS DU BURKINA FASO

- **Le Tô Viande ou Pintade 26€** -
*Pate de maïs accompagnée de sa sauce rouge
à la viande de Boeuf ou à la pintade,
et de sa sauce Gombo*

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 26€** -
*Mélange de feuilles de Ndolé,
de viande de bœuf et d'arachide*

- **Ndolé Mixte 27€** -
*Mélange de feuilles de ndolé, viande de bœuf,
crevettes et arachide*

SAVEURS DU GABON

- **Le Gabonais 26€** -
*Epinards aux crevettes(ndunda) et poissons
fumés accompagnés de bananes bouillies
ou frits*

AFRICAN SEA FOOD

- **L'Assiette Samakigamba 35€ -**
*Assiette de fruits de mer
(crabes, gambas langoustines),
maïs doux, pommes grenailles*

NOS GRILLADES

*Servies avec un accompagnement
de votre choix*

POISSONS

- **Dorade 28€ -**
- **Poisson chat (Ngolo) 28€ -**
- **Capitaine du Sénégal 38€ -**
 - **Malangwa 30€ -**
 - **Sole braisée 40€ -**

VOLAILLES

- **Pintade Braisée 25€ -**
 - **Coquelet 25€ -**
- **Brochettes de poulet 25€ -**
 - **Poulet mayo 28€ -**
 - **Dibi Poulet 28€ -**
 - **Brochettes Mixtes 28€ -**
(Boeuf, poulet et gambas)

VIANDES

- **Brochettes de Bœuf 25€ -**
 - **Dibi Porc 25€ -**
 - **Dibi Agneau 28€ -**
 - **Souris d'agneau 28€ -**
 - **Porc braisé 27€ -**
 - **Côte de Bœuf 30€ -**
 - **Mouton braisé 25€ -**
- **Brochettes Mixtes 28€ -**
(Boeuf, poulet et gambas)

CRUSTACÉS

- **Brochettes Mixtes 28€ -**
(Boeuf, poulet et gambas)
- **Gambas braisées 30€ -**
- **Langoustes braisées 33€ -**

NOS FABULEUSES ASSIETTES

À partager pour maximum 4 personnes

pour 2 personnes

- **La Lokoso 85€ -**

*Épaule d'agneau, carré d'agneau
ou poulet géant frit au choix
servis avec 4 accompagnements de votre choix*

pour 4 personnes max.

- **La Best 170€ -**

*Côtes de boeuf, Langoustes, Poulet,
Malangwa (poisson), Gambas
Accompagnements : Frites de pommes de
terre, Chikwang, Alloco et Attiéké*

- **L'Assiette de Poissons 140€ -**

*Capitaine, Dorade, Tilapia,
Malangwa et Gambas
accompagnement attiéké, bananes plantain,
riz blanc, Chikwang*

- **L'Assiette Dorée Afrodisiac 125€ -**

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

- **L'Assiette Lombù 130€ -**

*Assiette de fruits de mer/ African sea food
Gambas, dorades, langoustines, moules,
salade exotique, frites, riz blanc*

- **La Kinoise 115€ -**

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

- **L'Abidjanaise 115 € -**

*Kédjénou, Garba, Placali, tilapia braisé,
Alloco, Attieke, riz blanc*

ACCOMPAGNEMENTS

6€

- Chikwang -
- Bananes Plantain Frits ou Bouillies -
- Ignames frits ou bouillis -
- Riz blanc ou Riz rouge -
- Frites de patates douces -
- Frites de pommes de terre -
- Atiéké -
- Fufu -
- Semoule*
- Légumes sautés -
- Salade -

NOS DESSERTS

- Thiakry façon Afrodisiac 9€ -
(Dégué) morceaux d'ananas
- Thiakry Nature 9€ -
- Tiramisu Mangue, Fraise ou Passion 9€ -
- Tarte à la crème de Bissap ou Baobab 9€ -
- Brownie -
*Accompagné de sa boule de glace
vanille ou coco*
- Coupe Afrodisiac -
*Crème Bao Afrodisiac, crème chantilly
et fruits de saison*
- Le Kin'Dakar -
(Paris Brest revisité)
*Pâte à choux fourrée de crème noisette
et décorée de cacahuètes concssées*

NOS EAUX

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

NOS BOISSONS CHAUDES

Le Traditionnel Café Touba (Sénégal)

Court 3€ | Long 5€

Au choix 3€

*Thé Gingembre, Bissap, Tamarin,
Citron vert ou Ceylan*

- Ataya 3€ -

Traditionnel thé vert Sénégalais à la menthe

NOTRE FABULEUSE TISANE AFRODISIAC 10€

Avec ou sans rhum

*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

- 25cl | 5.90€ -

Granini Ananas, Orange ou Pomme

- 60cl | 8€ -

Top Grenadine Orange ou Ananas

BOISSONS "FAIT MAISON"

- 25cl | 5.90€ -

*Jus de Gingembre,
Jus de Bissap rouge ou blanc*

- 25cl | 7.90€ -

Mélange Bissap et Gingembre

- 25cl | 6.90€ -

Jus de Baobab nature

- 12€ -

Punch Gingembre ou Bissap
Gingembre ou Bissap, Rhum

- 12€ -

Boabab'fun
Baobab, rhum

NOS BIÈRES

- Heineken ou Leffe -
25cl : 4,90€ | 50cl : 8,90€

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

- Virgin Mojito Mangue -
*Eau gazeuse, feuille de menthe, citron vert,
Mangue*

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

- Virgin Mojito Bissap -
Rouge ou Blanc
*Eau gazeuse, feuille de menthe, citron vert,
bissap rouge ou blanc*

- Virgin Mojito Gingembre -
*Eau gazeuse, feuille de menthe,
citron vert, gingembre*

- Virgin Mojito Coco -
*Eau gazeuse, feuille de menthe,
citron vert, coco*

- Pink Lady -

Bouye, lait de coco, ananas, fraise

- Le BAO -

Jus de baobab, Mangue

- Le Succès -

Gingembre, banane, Mangue, fraise

- L'Afrosun -

*Gingembre, maracuja, mangue, cannelle,
passion, cranberry, menthe*

MOCKTAIL AFRODISIAC

Gingembre, Mangue, Orange

NOS COCKTAILS

à 12€

- Mojito -

Eau gazeuse, menthe, citron vert, Rhum

- Mojito Fraise -

*Eau gazeuse, menthe, citron vert, Fraise,
Rhum*

- Mojito Mangue -

*Eau gazeuse, menthe, citron vert, Mangue,
Rhum*

- Mojito Passion -

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

- Mojito Bissap -

Rouge ou Blanc

*Eau gazeuse, Rhum, feuille de menthe,
citron vert, bissap rouge ou blanc*

- Mojito Gingembre -

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

- Mojito Coco -

*Eau gazeuse, feuille de menthe,
citron vert, coco*

- Tiff' Coco -

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

- L'Afrosun -

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

COCKTAIL AFRODISIAC

Gingembre, Mangue, Orange, Rhum

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

4cl

- Jack Daniels 7€ -

- Rhum blanc / Rhum ambré 8€ -

- Vodka Belvedere 8€ -

- Cognac Hennessy 10€ -

- Chiva's (15 ans d'âge) 10€ -

- Black Label 10€ -

5cl

- Martini Blanc / Rouge 8€ -

- Bailey's 8€ -

12cl

- Kir (pêche ou cassis) 10€ -

- Kir Royal (pêche ou cassis) 12€ -

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

15 cl : 6€ | 75 cl : 27€

- Merlot 2019 -

Pays d'Oc

15 cl : 6€ | 75 cl : 27€

- Pinot Noir 2020 -

Pays d'Oc

15cl : 6€ | 75cl : 25€

- Côtes du Rhône 2018 -

Médaille d'Or

15cl : 7€ | 75cl : 28€

- Brouilly 2020 -

Bourgogne

15cl : 7€ | 75cl : 28€

- Graves Château Pontet Lamartine 2018 -

Bordeaux

15cl : 6€ | 75cl : 26€

- Château Moulin des Graves 2018 -

Saint Emilion

Bordeaux

15cl : 7€ | 75cl : 27€

**NOTRE PRESTIGIEUX
VIN ROUGE**

- Graves Château Martignas 2015 -

75cl : 55€

NOS VINS BLANCS

- Chardonnay 2020 -

Pays d'Oc

15cl : 5,50€ | 75cl : 25€

- Loupiac Domaine de Giron 2017 -

Moelleux

15cl : 8€ | 75cl : 32€

- Cadillac Château Cousteau 2018 -

Moelleux

15cl : 9€ | 75cl : 37€

- Sainte Croix du Mt Château du Pavillon -

Moelleux

15cl : 10€ | 75cl : 35€

- Sainte Croix du Mont Château -

La Grave cuvée du Pin 2020

Moelleux

15 cl : 8€ | 75 cl : 30€

- Sauternes Barsac-Sauternes Château Fleury -

Moelleux

15cl : 12€ | 75cl : 35€

- Sauternes Château du Mayne 2020 -

Moelleux

15cl : 12€ | 75cl : 35€

- Sauternes Château Padouen 2019 -

Moelleux Flacon

15cl : 12€ | 75cl : 35€

- Chablis 2019 -

Bourgogne

15cl : 15€ | 75cl : 42€

NOTRE VIN ROSÉ

- Château Saint-Jean Lez Durance -

IGP Haute Provence

Liberty BIO 2022

15 cl : 5€ | 75 cl : 25€

NOS PRESTIGIEUX VINS ROSÉS

- Château Saint-Jean Lez Durance -

IGP Haute Provence

Quatre Reines BIO 2022

15 cl : 8€ | 75 cl : 32€

- Château Saint-Jean Lez Durance -

Pétillant Brut Souverain

Comtesse de Cauvigny BIO 2022

75cl 40€