

- NOTRE -
MENU

RESTAURANTS
L'AFRODISIAC

- PARIS -

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

RESTAURANT L'AFRODISIAC COURCELLES

NOS ENTRÉES

- **Pastels 12€-**
Au choix
Boeuf / Poisson / Poulet
- **Samoussas 12€-**
Au choix
Légumes / Poulet
- **Avocat crevettes 12€-**
Salade, avocat et belles crevettes
- **Kribi 15€-**
Salade, Calamar frit et belles crevettes
- **Salade de Gésiers (épicé) 15€-**
Laitue, gésiers, tomates et concombres
- **La Sosso 15€-**
Salade, poulet, mangue, tomates
- **Assiette Découverte Pastels 22€-**
(à partager pour 2)
Pastels Bœuf, Poisson et Poulets
- **Assiette Gourmande 22€-**
(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 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 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, chikwang 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 28€-**
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 30€-**
Morceaux de Poulet braisé mélangés à de la mayonnaise servis avec l'accompagnement de votre choix
- **Bol de Ndunda 20€-**
Epinards Africains, poisson fumé et crevettes
- **Bol de Pondou 20€-**
(Saka-saka à la Kinoise)
Feuilles de manioc, légumes et poissons mijotés
- **Bol de Fumbwa 20€-**
Feuille de Fumbwa et poisson fumé séché mijotés dans une sauce à la pâte d'arachide

SAVEURS DU SENEGAL

- Le Célèbre Thiébou Dieune 32€-

Poisson accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof

- Thiébou Dieune Bou wekh 35€- (Thieb Blanc)

Poisson accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof, servi avec de la sauce Tamarin et sauce oseille

- Thiébou Guinar 28€-

Poulet accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof

- Thiebou Yapp 28€-

Riz à la viande et mélanges de légumes

- Thiebou Niébé 32€-

Poisson fumé, gambas, niébé accompagné de légumes frais mijotés et de son riz wolof

- 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 30€-

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

- Yassa Gambas 32€-

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 28€-

Viande rouge nappée d'émincés d'oignons à la sauce moutarde citronnée accompagné de son riz blanc

- C'Bon 30€-

Poisson Braisé, gambas, sauce moyo et sauce oseille accompagné de riz wolof

SAVEURS DU MALI

- Mafé Bœuf ou poulet fumé 26€-

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

SAVEURS DE LA CÔTE D'IVOIRE

- Bol de sauce Gombo 20€-

- Kédjenou 28€-

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 Graine 38€-

Placali ou Foutou accompagné d'une sauce Graine mijotée, queue de bœuf, pied de veau et crabe

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 27€-

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

NOUVEAU ! SAVEURS DU MAROC

- **Le Couscous 35€-**
Couscous marocain au poulet

AFRICAN SEA FOOD

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

NOS GRILLADES

*Servies avec un accompagnement
de votre choix*

POISSONS

- **Thiof 40€-**
- **Dorade 35€**
- **Capitaine du Sénégal 40€-**
- **Malangwa 32€-**
- **Sole braisée 40€-**

VOLAILLES

- **Pintade Braisée 28€-**
- **Coquelet 28€-**
- **Brochettes de poulet 28€-**
- **Poulet mayo 30€-**
- **Dibi Poulet 28€-**
- **Brochettes Mixtes 30€-**
(Boeuf, poulet et gambas)

VIANDES

- **Brochettes de Bœuf 28€-**
- **Dibi Porc 28€-**
- **Dibi Agneau 30€-**
- **Dibi saff 30€-**
(côte d'agneau frit)
- **Souris d'agneau 30€-**
- **Méchoui d'Agneau 30€-**
- **Porc braisé 27€-**
- **Côte de Bœuf 32€-**
- **Mouton braisé 28€-**
- **Brochettes Mixtes 30€-**
(Boeuf, poulet et gambas)

CRUSTACÉS

- **Brochettes Mixtes 30€-**
(Boeuf, poulet et gambas)
- **Gambas braisées 32€-**
- **Langoustes braisées 35€-**

NOS PLANCHES 4 XL

Pour 4 personnes max. 200€

- **Gigantesque Poisson Braisé -**
(Mérou = Thiof ou Barracuda au choix)
Quantité Limitée
Servi avec 8 accompagnements de votre choix

- **Gigot d'Agneau Entier -**
servi avec 8 accompagnements de votre choix

NOS FABULEUSES ASSIETTES

pour 2 personnes

- **La Lokoso 90€-**
*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 180€-

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

- **L'Assiette de Poisson 150€-**
*Dorade, Thiof, Malangwa, Capitaine
et Tilapia accompagné de riz blanc, Alloco,
manioc bouilli*

- **L'Assiette Dorée Afrodisiac 130€ -**
*Poulet braisé, viande, brochettes bœuf et
poulet, riz rouge, banane, riz blanc, sauce
yassa, sauce DG, chikwang, pondu*

- **La Kinoise 120€-**
*Liboké Malangwa, Mouton Braisé, Pondu,
Fufu, Chikwang, Bananes plantain*

- **L'Abidjanaise 120€-**
*Kédjénou, Garba, Placali,
Brochettes de Bœuf*

ACCOMPAGNEMENTS

6€

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

NOS DESSERTS

10€

- Thiakry façon Afrodisiac (dégué) -
(morceaux d'ananas)
- Thiakry Nature -
- Beignets au riz -
(Mikaté Ya Loso)
- Tiramisu Mangue, Fraise ou Passion -
 - Sombi -
Riz au lait à la vanille
accompagné de fromage blanc
 - Tarte à la crème de Bissap -
 - Brownie -
Accompagné de sa boule de glace
vanille ou coco
 - Tarte à la crème de Baobab -
 - 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 BOISSONS CHAUDES

- Traditionnel Café Touba du Sénégal -
Court : 3€ | Long : 5€

- Thé 3€-

*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 EAUX

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

NOS BOISSONS SOFTS

- 33cl | 6.90€-

*Fanta, Oasis, Sprite, Coca-Cola,
Coca-Cola Zéro, Lipton*

- 25cl | 5.90€-

Schweppes Tonic, Orangina

- 25cl | 6.90€-

Granini Ananas, Orange ou Pomme

- 60cl | 10€-

Top Grenadine Orange ou Ananas

BOISSONS "FAIT MAISON"

- 33cl | 10€-

Moringa, concombre, citron vert, menthe

- 25cl | 8.90€-

Mélange Bissap et Gingembre

- 25cl | 6.50€-

Jus de Gingembre ou Jus de Bissap

- 25cl | 6.90€ -

Jus de Baobab nature

- **Punch Gingembre ou Bissap 12€** -
*Gingembre, ou Bissap (Blanc ou Rouge),
Rhum*

- **Baobab'fun 12€** -
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 10€

- **Virgin Pina Colada** -
Lait de coco, jus d'ananas, jus de citron vert

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

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

- **Virgin Mojito Mangue** -
Eau gazeuse, 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

- **Saloum** -

Bissap rouge et Baobab

- **MOCKTAIL AFRODISIAC** -
Gingembre, Mangue, Orange

NOS COCKTAILS COCKTAILS AVEC ALCOOL 12€

- **Pina Colada** -

*Rhum, Lait de coco, jus d'ananas,
jus de citron vert*

- **Mojito** -

Rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert

- **Mojito Fraise** -

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

- **Mojito Mangue** -

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

- **Mojito Passion** -

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

- **Mojito Bissap Rouge ou Blanc** -

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

- **Mojito Gingembre** -

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

- **Mojito Coco** -

*Rhum, eau gazeuse, feuille de menthe,
citron vert, coco*

- **Punch Gingembre** -
Gingembre, rhum

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

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

- **COCKTAIL AFRODISIAC** -
Gingembre, Mangue, Orange, Rhum

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

4cl

- **Abelour 12€**-
- **Chiva's (15 ans d'âge) 12€**-
- **Jack Daniels 9€**-
- **Rhum blanc / ambré 9€**-
- **Black Label 10€**-
- **Vodka Belvédère 10€**-
- **Johnny Walker 10€**-
- **Cognac Hennessy 10€**-

5cl

- **Bailey's 9€**-
- **Martini Blanc / Rouge 9€**-

12cl

- **Kir (pêche ou cassis) 10€**-
- **Kir Royal (pêche ou cassis) 12€**-

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** -
Blanc de Blancs 75cl : 190€
Brut 75cl : 150€
Rosé 75cl : 170€

NOS VINS ROUGES

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

- **Pinot Noir 2020** -
Pays d'Oc
15 cl : 8€ | 75 cl : 26€

- **Côtes du Rhône 2018** -
Médaille d'Or
15 cl : 9€ | 75 cl : 28€

- **Givry 1er Cru 2019** -
Bourgogne
15 cl : 8€ | 75 cl : 32€

- **Chassagne Montrachet 2018** -
Bourgogne
15 cl : 15€ | 75 cl : 65€

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

- **Château du Cauze 2016** -
Saint Emilion Grand Cru
Bordeaux
15 cl : 10€ | 75 cl : 55€

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

- Margaux Château Fontarney 2012 -
Bordeaux
15 cl : 10€ | 75 cl : 55€

NOS VINS BLANCS

- Chardonnay 2020 -
Pays d'Oc
15 cl : 8€ | 75 cl : 29€
- Sauternes Château du Mayne 2019 -
Moelleux
15 cl : 13€ | 75 cl : 55€
- Sauternes Château Padouen 2019 -
Moelleux Flacon
15 cl 13€ | 75 cl : 55€
- Pouilly Fuissé 2019 -
Bourgogne
15cl : 15€ | 75cl : 60€
- Chablis 1er Cru 2018 -
Bourgogne
15 cl : 15€ | 75 cl : 65€

NOS PRESTIGIEUX VINS ROSÉS

- Château Saint-Jean Lez Durance -
IGP Haute Provence
Quatre Reines BIO 2022
15 cl : 10€ | 75 cl : 35€
- Château Saint-Jean Lez Durance -
Pétillant Brut Souverain
Comtesse de Cauvigny BIO 2022
75cl : 42€