

LES ENTREES

Acras de morue

.....7,00€

Beignets antillais

Pastel sénégalais7,00€

Beignets à la viande

Scampis sauce madrange et sa poire10,00€

Férose d'avocat

.....10,00€

Morue et avocats marinés au citron vert

Ceviche

.....12,00€

Poisson cru mariné au citron vert

Salade d'avocats aux crevettes roses12,00€

Assiette mixte12,00€

Pastel, acras, banane grillée, aile de poulet grillée

LES PLATS

Tiep Bou Dien (Sénégal)

.....18,00€

Riz tomaté, légumes cuits, Darne de capitaine

Colombo d'Agneau (Antilles)18,00€

Viande mijotée avec courgettes, aubergines, poivrons,
pommes de terre et épices antillaises

Yassa (Sénégal)18,00€

Coquelet sauce oignons, olives vertes, piments

Mafé boeuf (Mali)18,00€

Boulettes de bœuf et agneau, sauce arachide

Poulet Moambe (Congo)

.....18,00€

Cuisse de poulet, huile de palme, arachides, saka saka
ou pundu (feuilles de manioc mijotées)

Moqueca (Brésil)

.....19,00€

Filet de poisson, coquillages et crustacés, oignons, ail,
poivrons, lait de coco

Bar doudou ou Liboké (Congo)

.....18,00€

Filet de poisson et sauté de légumes parfumés aux
épices exotiques

Canard à la mangue (Antilles)

.....20,00€

Pescado frito (Pérou)18,00€

Filet de poisson frit aux herbes et aux épices

Les accompagnements :

- Frites de patates douces ;
- Riz ;
- Attiéké (semoule de manioc) ;
- Aloko (banane plantain) ;

- Foufou (quenelle de manioc).

LES GRILLADES

Dorade aux herbes du Sénégal19,00€

Agneau grillé aux oignons19,00€

Viande de chèvre marinée18,00€

Brochette de bœuf19,00€

Gaücho et ses 3 sauces maison20,00€

Pavé de bœuf Argentin avec ses sauces maison :

- Tartare
- Poivrons/piments
- Fromage/oignons/poivrons

Parrillada (assortiment de viande)22,00€

Les accompagnements :

- Frites de patates douces ;
- Riz ;
- Attiéké (semoule de manioc) ;
- Aloko (banane plantain) ;
- Foufou (quenelle de manioc).

LES DESSERTS

Duo Métisses 8,00€
Fondant au chocolat noir et mousse de chocolat blanc au citron
vert et coco

Duo de sorbet aux fruits exotiques 8,00€

Blanc-manger
..... 8,00€

Mousse de mangue 8,00€

LES MENUS

Menu 1 : 28,00€

Pastel sénégalais
Yassa
Mousse de mangue

Menu 2 : 30,00€

Scampis sauce madrange
Colombo d'agneau

Blanc-manger

LES CAFE ET THES

Café

.....2,00€

Expresso

.....2,00€

Décaféiné2,50€

Thé (demandez notre assortiment)

.....2,50€

LES LIQUEURS ET ALCOOLS

Triple orange (Marie Galante)5,00€

Whisky single malt (15 ans)	6,00€
Kahlua	5,00€
Liqueur de café mexicain	5,00€
Liqueur de pain d'épices (sur glace ou chaude avec crème fraîche)	5,00€
Bailey's	5,00€
Cointreau	5,00€
Porto	4,00€
Vodka	5,00€

LES RHUMS

Angostura (Trinidad & Tobago)8,75€

Ce merveilleux añejo est issu d'un assemblage équilibré de rhums de mélasse dont le plus jeune est âgé au minimum de 8 ans. Vieilli dans des fûts de Bourbon en chêne américain (brûlés à l'intérieur)

Nez : doux, saveurs de cacao, caramel, vanille, mélasse

Bouche : suave et arrondi, notes de noisette et de pain d'épices

Appleton Estate (Jamaïque)

..... 9,00€

Rhum complexe et intense dû à une série de distillation en alambics à repasse. Pas moins de 15 rhums différents ont été utilisés pour composer cet assemblage.

Nez : parfums sucrés et senteurs fruitées de banane et orange soutenues par un fond de mélasse.

Bouche : la dégustation est fidèle à l'expression du nez et se complète de notes vanillées avec une touche de poivre noir.

Don Papa (Philippines) 9,00€

Élaboré à partir de mélasse fermentée avant d'être distillée en colonne. Le vieillissement de ce rhum se fait au pied du volcan Kanlaon dans d'anciens fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon.

Nez : Parfums fruités dominés par la mandarine et équilibré par des notes d'abricot, framboise et banane. Notes subtiles de vanille et cannelle.

Bouche : Doux et rond. Bouche très gourmande tel un cake aux fruits (zeste d'orange, gingembre confit et épices).

Abuelo (Panama) 8,25

€

Distillé dans un alambic à 4 colonnes, le rhum Abuelo est issu d'un vieillissement de 7 ans dans de petits fûts de chêne américain.

Nez : se dévoile de manière très gourmande avec des notes de chocolat, fruits et épices.

Bouche : la saveur du chocolat se confirme avec des notes de miel.

Millonario Reserva (15 ans) (Pérou) 9,00€

Rhum fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre ayant poussé sur des terres volcaniques. Rhum d'alambic à colonnes d'origine écossaise, vieilli dans des fûts ayant contenu du Sherry durant 12 à 20 ans.

Nez : Dominance de notes de pruneaux, caramel, fruits tropicaux, miel de châtaignier, noisette et girofle.

Bouche : sur fond de note épicée, le fruité du nez reste présent ainsi que les arômes de truffe, bananes flambées et fruits confits.

Bacardi añero (Puerto Rico)

..... 9,00€

A l'origine fondée sur l'île de Cuba à la fin du 19^{ème} siècle, la marque Bacardi a déménagé sur l'île de Puerto Rico après la révolution castriste et la nationalisation qui s'en est suivie.

Rhum vieilli en fûts pendant 4 ans.

Nez : Sa robe abricot renferme un profil boisé complété par des fruits tropicaux.

Bouche : on retrouve la vanille, les épices et le miel sur un fond boisé.

Plantation (Guatemala et Belize)

.....9,00€

Distillé en colonne, le rhum Plantation est issu d'un vieillissement de 2 à 3 ans en fûts de bourbon.

Nez : intense, avec d'abord la mélasse et la poire, il évolue ensuite vers des notes plus fruitées de pomme, banane, groseilles et plus épicées de noix de muscade et de vanille avec une nuance fumée sur la fin.

Bouche : rond et gourmand, en accord avec le nez, avec des notes de caramel à la vanille, de miel, de gingembre et des notes fruitées de prune et de noix de coco.

LES APEROS

Les BULLES DE LA PATRONNE

Au verre ou à la bouteille5,00€/35,00€

Les « BOBETTES » (sans alcool)

Cocktail Bissap5,00€

Mojito5,00€

Cocktail Gigi

.....5,00€

(Gingembre, fruits de la passion)

Les « MAISONS »

Viagra africain7,00€

(Rhum, gingembre, épices)

Gombay smash

.....7,00€

(Rhum, coco, orange, ananas, Curaçao)

P'tit Rwandais

.....7,00€

(Piment, cannelle, tequila, Cointreau)

Désir pétillant des îles.....7,00€

(Malibu, ananas, Cointreau)

Bongo Mango

.....7,00€

(Mangue, épices, citron vert, Rhum)

Punch Maracudja7,00€

(Fruits de la passion, sucre de canne, vanille, Rhum agricole)

Les « CLASSIQUES »

Planteur

.....7,00€

(Orange, ananas, mangue, goyave, Rhum)

Piña Colada

.....7,00€

(Ananas, lait de coco, Rhum blanc et brun)

Mojito7,00€

(Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Rhum)

Caïpirinha

.....7,00€

(Citron vert, sucre de canne, Cachaça)

Ti Punch7,00€

(Citron vert, sucre de canne, Rhum)

Cuba Libre

.....7,00€

(Citron vert, coca, Rhum brun)

Les BIERES

Africaine : Flag 65cl9,00€

Mutzig 65cl9,00€

Belge

Jupiler 25cl2,00€

Les SOFTS

Coca / Coca zero / Fanta / Sprite2,50€

Bru plate / pétillante 0,5L3,50€
Jus3,00€
(Orange, ananas, mangue, bissap, gingembre)

LES VINS

Blanc

FRANCE Lagarde (Côte de Gascogne Colombard)

.....22,00€

AFRIQUE DU SUD Sediba (Chenin Blanc)23,00€

CHILI Clos Perdiz (Chardonnay Viognier)23,50€

Rosé

FRANCE Cuvée Laborie22,50€

Rouge

AFRIQUE DU SUD 56 Hundred (Pinotage)

.....25,00€

FRANCE Cuvée Laborie (Hérault)26,00€

CHILI Luis Felipe (Carmenère)26,00€

ARGENTINE Finca la Linda (Malbec)28,00€

Vins de la Patronne

Blanc Sauvignon / Rosé Syrah / Rouge Merlot

Au verre

.....4,00€

¼ litre8,00€

½ litre

.....14,00€

1 litre20,00€