



MENU DU MOIS D'OCTOBRE

LES ENTRÉES

- ❖ Velouté de patate douce, potiron, coco, coriandre, noix de cajou .12-
- ❖ Cigare de banane plantain au gingembre .10-
- ❖ Crevettes tièdes à la Mozambicaine sur son lit de salade .15-
- ❖ Ceviche Zanzibar (Cabillaud, patate douce, plantain et roquette aux gombos)
En entrée .18-
En plat .35-

LES PLATS

- ❖ Bar entier farci aux crevettes et aux herbes sauvages des Comores .35-
- ❖ Souris d'Agneau braisée aux épices du Cameroun à la façon DG .38-
- ❖ Demi coquelet rôti façon Yassa et riz cassée .32-
- ❖ Le Végé-Fonio aux pois chiches, gombos et légumes d'ici .28-

LES DESSERTS

- ❖ Moelleux au chocolat, caramel beurre salé aux épices et sorbet passion .10-
- ❖ Mangue rôtie à la vanille, cannelle et sa boule de glace vanille .10-
- ❖ Pancake de manioc et sa mousse de baobab .10-

Supplément garnitures :

Assiette Attiéké

Assiette Aloco

Frite de tubercules selon le moment

Les prix sont en CHF, service et TVA 7.7% compris

Les provenances des viandes sont affichées au bar à l'intérieur du restaurant.

Tous nos plats sont exécutés par nos chefs
qui favorisent les circuits courts de producteurs
locaux et choisissent avec délicatesse les épices qu'ils utilisent.

N'oubliez pas de nous faire part de votre avis
en visitant notre page  Facebook ou en suivant
notre actualité sur  Instagram