



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

LES ENTRÉES

- ❖ Salade de légumes fruits et fruits
Tomates confites, ananas, avocats, émulsion ananas aux baies passion .11_
- ❖ Soriba éthiopienne aux légumineuses
Bouillon de légumes tomaté, pois chiches et lentilles de Sauverny (GE) .12_
- ❖ Ceviche Zanzibar
Cabillaud, patate douce, plantin et roquette aux gombos .18_
En plat .35_

LES PLATS

- ❖ Bar farci parfumé aux herbes sauvages des Comores
Bar farci aux crevettes, fonio aux gombos et légumes d'ici .35_
- ❖ Dés de bœuf à la créole
Dés de bœuf frits, fonio aux gombos et légumes d'ici .32_
- ❖ Fonio aux pois chiches sauce moyo, gombos et légumes d'ici 🌱 .28_

LES DESSERTS

- ❖ L'ananas rôti à la passion, sauce au tamarin et tuile de noix de cajou .9_
- ❖ Baba au rhum, gingembre confit et sa mousse de baobab .10_
- ❖ Bissapcotta aux inserts et gelée d'hibiscus 9,50_

La formule

Servie tous les midis sauf le samedi

Entrée + plat ou plat + dessert .24,90_

Entrée + un plat + dessert .27,90_

Les prix sont en CHF, service et TVA 7.7% compris
Les provenances sont affichées au bar à l'intérieur du restaurant.