



L'AKAN

RESTAURANT

LA CARTE

Les allergènes cités ci-après sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, soja, lait, arachides, fruits à coques (pistaches, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Le restaurant et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes les viandes.

Les prix affichés en euros s'entendent taxes et services compris.

Les menus sont hors boisson.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA FORMULE DE L'AKAN

EN ATTENDANT...

L'Océan

Duo de chair de crabe et crevettes marinées aux herbes fraîches et gingembre.
Crumble de noix de cajou grillées. Salade fraîche de papayes vertes et pommes acidulées.

Le Gaspacho

Gaspacho de légumes de saison.
Émulsion chaude de poitrine de porc fumé. Concassée de cacahuètes.

Le Bassamois

Dés d'agneau braisés* et marinés aux épices. Taboulé de semoule de manioc.

A SAVOIR : le bassamois est l'habitant de la ville de Grand-Bassam, ancienne capitale de la Côte d'Ivoire. La ville est classée patrimoine mondial de l'Unesco.

LES CHOSES SÉRIEUSES...

La Claire

Terre-mer de suprême de poulet fumé et crevettes. Riz blanc parfumé.
Sauce à la tomate et à l'aubergine ivoirienne à la façon des Akans.

La Langoustine (supplément 4€)

Brochette de langoustines braisées*. Bananes plantains poêlées. Coulis de tomates fumées.

L'Allocodrome (supplément 3€)

Quart de poulet de 100 jours braisé **ou** Poisson entier du moment braisé.
Accompagné d'alloco (bananes plantains frites) **ou** d'attiéké (semoule de manioc).

LA TOUCHE FINALE

Le Coco

Flan au coco râpé de tata Laure, zestes de citron vert, jaune et noir.

Le Baobab

Moelleux au baobab. Compotée de fruits maison. Fruits exotiques. Glace à la mangue.

Café gourmand (supplément 1€)

Citronnelle gourmande de Côte d'Ivoire (supplément 2€)

Tous nos plats sont faits maison.

**Braisé signifie cuit sur grill façon barbecue.*

LA FORMULE DE L'AKAN

Entrée + Plat/Grillade + Dessert 34 €

Entrée + Plat/Grillade **ou** Plat/Grillade + Dessert 26 €

Plat/Grillade unique 18 €

POUR NOS "FITINIS" 9 €

(déconseillé au plus de 12 ans)

Poisson ou volaille braisé*,

et sa garniture (légumes, alloco, frites de pommes de terre)

et

Dessert aux fruits ou au chocolat

(selon l'inspiration du chef)

ou

Duo de glaces

(chocolat, vanille, fraise, caramel)

LE RESTAURANT L'AKAN
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
DE PASSER UN DÉLICIEUX MOMENT.