

ENTRÉES

La St Jacques : Noix de St Jacques grillées, mélange de noix torréfiées, crème de manioc, mousse de coquillages au lait de coco	12€
Le Veg' : Crème de manioc, mélange de noix torréfiées, légumes de saison en chips et en pickles, mousse de coquillages au lait de coco	10€
La Langoustine : Ravioles de langoustines aux herbes aromatiques, consommé de langoustines au tamarin, légumes de saison en pickles	12€
Le Bœuf : Queues de bœuf fumées et confit d'oignons, croustille d'igname, sauce au bœuf	11€

PLATS

Le Porc : Pluma de porc, feuilles d'épinards cuites, riz blanc parfumé et carottes confites, sauce arachide	25€
Le Veg' : Champignons forestiers, feuilles d'épinards cuits, riz blanc parfumé et carottes confites, sauce arachide	23€
Le Bœuf : Filet de rumsteck (cuisson saignante) et champignons forestiers, mille-feuilles de patates douces africaines croustillantes, sauce épicée au vin rouge de Chinon	27€
La Sole : Sole entière grillée au barbecue, alloco/attiéké, salade, sauce du chef	32€

DESSERTS

L'Ivoirien : Fondant chocolat noir de Côte d'Ivoire, brisures de cacahuètes caramélisées et pralin, tuiles de café, crème glacée à la cacahuète	8€
La Brioche : Brioche perdue à la liqueur de mandarine, mandarine et kumquat confites, crème glacée à la fleur de lait	8€
La Pomme : Pomme confite au cidre et à la citronnelle ivoirienne, nougatine aux graines de gomasio et croquants aux amandes, sorbet au basilic	9€

FORMULE DU MIDI

Plat - dessert	21€
Plat unique	18 €

Tous nos plats sont faits maison

**Braisé signifie cuit sur grill façon barbecue.*



LES BOISSONS

JUS DE FRUITS

• Jus de fruits	25 cl	3,50 €
• Bissap maison (jus de fleur d'hibiscus)	25 cl	5,00 €
• Gnamakoudji (jus de gingembre doux & frais)	25 cl	5,00 €

SODAS

• Coca-cola	33 cl	4,00 €
• Schweppes tonic	33 cl	4,00 €
• Sirop à l'eau	25 cl	1,80 €
• Limonade	25 cl	3,00 €

EAUX

• Eau d'Evian	50 cl	2,50 €
	100 cl	4,50 €
• Eau de Badoit	50 cl	3,00 €
	100 cl	4,80 €

BOISSONS CHAUDES

Café		2,50 €
Infusion citronnelle		3,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

• Artisanale IPA (locale)	33 cl	5,00 €
---------------------------	-------	--------

• Bières ivoiriennes	33 cl	5,00 €
----------------------	-------	--------

APÉRITIFS

• Cocktail maison	12 cl	7,50 €
• Verre de Vouvray pétillant	12 cl	5,00 €
• Kir Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	6,00 €
• Kir pétillant (Vouvray) Bissap ou Gnamakoudji	12 cl	7,00 €
• Pastis DistiLoire	2 cl	4,00 €
• Gin DistiLoire	4 cl	6,50 €
• Porto	7 cl	7,00 €
• Martini rouge	7 cl	6,00 €
• Whisky white McKay	4 cl	7,00 €

DIGESTIFS

• Rhum Don Papa	4 cl	8,50 €
• Cognac	4 cl	8,00 €
• Eau de vie ivoirienne (selon arrivage)	4 cl	6,00 €





LES VINS

LES ROUGES

verre

bouteille

Loire


- AOC Touraine - Domaine Octavie (Gamay). 12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOC Chinon - Domaine de la Marinière  12cl 6,5€ 75cl 30,00€
- AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Clos des Quarterons, Les Quarterons  75cl 32,00€
- AOC Saumur-Champigny - Domaine du Valbrun, Bois Pivain  12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  75cl 27,00€

Hors-Loire

- VDF - Les Vins de Vienne, Cuilleron-Villard-Gaillard, Réméage (Syrah) 12cl 6,00€ 75cl 28,00€
- AOP Costières de Nîmes - Mas du Notaire 2022  75cl 28,00€

LES ROSES

Loire



- AOC Touraine - Domaine Octavie (Pineau d'Aunis)  12cl 5,50€ 75cl 25,00€

Hors-Loire


- IGP Méditerranée - Domaine de Triennes 75cl 27,00€

LES BLANCS

Loire

- AOC Vouvray - Domaine de la Robinière, Bel Air. 12cl 5,50€ 75cl 25,00€
- AOC Cheverny - Domaine Sauger  12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Quincy - Domaine Mardon  75cl 34,00€
- Sancerre - Domaine Denizot, Osmoze. 12cl 8,50€ 75cl 39,00€

Hors-Loire

- AOP Costières de Nîmes - Clos des Centenaires, La Bergerie des cent. 12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Alsace Gewurztraminer - Domaine Heitzmann, Le Katz Noisette  75cl 39,00€

LES PÉTILLANTS

- AOC Vouvray - Domaine Raimbault, Méthode traditionnelle Brut 12cl 6,00€ 75cl 28,00€