

## ENTRÉES

Croustillant de confit de gésier, sorbet au poivre timut et condiment aux saveurs orientales	10€
Œuf poché et saumon fumé, salsa mexicaine, feuilles d'épinard juste cuites et bruschetta grillée à l'huile d'olive	9€
Mi-cuit de thon rouge au sésame blanc, vinaigrette de mangue, pralin estival, chips de feuilles de riz et de nori	11€

## PLATS

Choukouya de porc épicé et grillé au barbecue, frites de pommes de terre ou alloco, sauce chaude du chef et petite salade composée	21€
Brochette de bœuf marinée et grillée au barbecue (cuisson saignante), frites de pommes de terre ou alloco, sauce froide du chef et petite salade composée	23€
Croustillants de pintade à la sauce thaï, frites de pommes de terre ou alloco, sauce froide du chef et petite salade composée	22€
Poisson du moment mariné à l'abidjanaise et grillée au barbecue, frites de pommes de terre ou alloco, sauce chaude du chef et petite salade composée	32€

## DESSERTS

Financier aux fruits rouges, réduction de fleur d'hibiscus, crème glacée à la pistache, pistaches caramélisées	9€
Carpaccio de pamplemousse au sumac, crémeux au Grand Marnier, biscuits cuillères de Reims à la liqueur de pamplemousse, meringue aux zestes de pamplemousse	9€
Fondant au chocolat noir, sauce chocolat dulcey, crème glacée Bailey's et mendiant chocolat blanc	9€

## FORMULE DU MIDI (septembre à juin)

Plat de la suggestion - Dessert de la suggestion - Verre de vin de la suggestion - Café	26€
Plat de la suggestion - Dessert de la suggestion	20€
Plat de la suggestion unique	17€

Tous nos plats sont faits maison



## LES BOISSONS

### JUS DE FRUITS

• Jus de fruits	25 cl	3,50 €
• Bissap maison (jus de fleur d'hibiscus) (Selon disponibilité)	25 cl	5,00 €
• Gnamakoudji (jus de gingembre doux & frais) (Selon disponibilité)	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		3,00 €
Infusion citronnelle		4,00 €

### BIÈRES EN BOUTEILLE

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

### • Bières ivoiriennes (selon disponibilité)

	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

- Vin rouge Sud Africain (selon arrivage et disponibilité) 12cl 8,50€ 75cl 36,00€
- AOP Costières de Nîmes - Mas du Notaire 2022  75cl 28,00€
- IGP Principauté d'Orange - Domaine de Janasse 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

## 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€
- Vin blanc Sud Africain (selon arrivage et disponibilité) 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

## LES PÉTILLANTS

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