



ENTRÉES À PARTAGER...OU PAS

ACCRAS DE MORUE (5 pièces).....	6.00€
SAMOUSSAS DE VIANDE (2 pièces).....	6.00€
SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD	6.50€
<i>(Gésiers de canard, croûton de pain, tomates confites, oignon rouge)</i>	
SALADE CABÉCOU DU PÉRIGORD	6.50€
<i>(Toast de cabécou au miel, noix, pignons de pin et tomates confites)</i>	
BRICKS D'AUBERGINE À LA MOZZARELLA (2 pièces).....	5.50€
PASTELS AU THON (2 pièces).....	5.50€
ENTRÉE DU JOUR	5.00€

SALADES.....17.00€

SALADE TOUT CANARD

(Magret séché IGP Sud-Ouest, foie gras, gésiers de canard, fritons de canard, pignons de pin, tomate séchée)

SALADE CABRETTE

(Toast de Cabécou du Périgord, cerneaux de noix, pommes caramélisées, pignons de pin, oignons frits)

SALADE DU CHEF

(Avocat, saumon fumé, crudités, agrumes)

PLATS

Cuisine française

MAGRET DE CANARD IGP Sud-Ouest, à la fleur de sel (450g).....25.00€

ENTRECÔTE, Race à viande (350g).....25.00€

SOURIS DAGNEAU AU THYM.....19.00€

BURGER DE BŒUF LIMOUSIN (180g).....Simple : 15.00€

Double : 19.50€

(Cheddar hollandais, pain brioché aux sésames, pickles, sauce tartare)

+Supplément poitrine fumée : 1.50€

Plats africains

QUART DE POULET GRILLÉ À LA KAMER, FRITES MAISON.....15.00€

DAURADE ENTIÈRE MARINÉE ET GRILLÉE À LA KAMER (800g).....28.00€

MBONGOO TRAVERS DE PORC.....15.50€

Plat traditionnel du Cameroun, à base de 12 épices dont l'épice principale, le mbongoo, sera torréfiée, pour venir donner à sa sauce sa couleur noire. Plat à découvrir...

POULET MAFÉ, RIZ THAÏ PARFUMÉ.....12.50€

Plat originaire d'Afrique de l'Ouest, autrement appelé sauce d'arachide, préparée à base d'une sauce tomate aux épices traditionnelles.

POULET YASSA, RIZ THAÏ PARFUMÉ.....12.50€

Plat d'origine sénégalaise, composé de poulet mariné dans une sauce à base d'oignons, de citron, de moutarde et d'épices traditionnelles.

PLAT VÉGÉTARIEN : MAFÉ OU YASSA15.00€

(Chili sin carne, sauce yassa ou mafé, alloco, riz thaï parfumé)

POULET "D.G" (Sur commande).....18.00€

Plat camerounais, dont "D.G" est l'abréviation de "Directeur Général" en référence à son origine dans le contexte où les chefs préparaient ce plat pour les directeurs généraux. Il s'agit d'un sauté de poulet aux légumes (tomate, trois poivrons, oignons, bananes plantain) aux épices spéciales D.G.

NDOLÉ (Sur commande).....23.00€

Spécialité camerounaise à base de feuilles de ndolé mijotées avec des arachides, des épices et des crevettes ou de la viande.

SUGGESTION DU JOUR.....15.00€

SAUCES.....2.00€

Poivre, roquefort, champignon

SUPPLÉMENTS (Selon disponibilités)

ALLOCO / FRITES / BÂTON DE MANIOC3.00€

SALADE.....1.50€

RIZ / LÉGUMES.....2.00€

ATTIÉKÉ.....5.00€

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

10.50€

GRILLADE + BOISSON + 1 BOULE DE GLACE

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT, BOULE VANILLE, CHANTILLY.....6.50€

BLANC-MANGER COCO, COULIS MANGUE.....5.50€

PANNA COTTA, COULIS FRUITS ROUGES.....5.50€

CAFÉ GOURMAND (Selon disponibilité).....8.00€

TARTE TATIN, BOULE VANILLE, CHANTILLY.....6.50€

CRÈME BRÛLÉE.....6.00€

BRIOCHE PERDUE, BOULE VANILLE, CHANTILLY.....7.50€

GLACE/SORBET.....la boule à 3.00€

(Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Rhum Raisin, Pistache, Poire, Citron,

Noix de coco, Mangue, Fraise)

DESSERT DU JOUR.....5.50€

NOS COUPES GLACÉES.....7.50€

CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS

(2 boules café ou chocolat ou caramel, 1 boule vanille, coulis, crème fouettée)

AUTHENTIQUE

(1 boule pistache, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, crème fouettée)

DAME BLANCHE

(3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée)

TENTATION

(1 boule cassis, 1 boule pistache, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, crème fouettée)

Nos coupes glacées alcoolisées

COUPE COLONEL

(2 boules sorbet citron, 2cl de vodka)

MARÉCHAL

(Sorbet poire, liqueur de poire)

PAVAROTTI

(Sorbet cassis, citron vert et Limoncello)