



A la carte

Tapas et séw séwane

Aloko banane plantain frite	5€
Accra de morue	7€
Koliko (<i>frites d'igname</i>)	7€
Frite de patate douce	7€
Ailes de poulet marinées	7€
Pastels (<i>mini chausson fourré au poisson mariné</i>)	7,5€

Entrées

Terrine de poulet fumé	9€
Soya (<i>mini-brochette de boeuf mariné grillé</i>)	9€
Salade de crevettes à la mangue et gingembre	10€
Crabe farci	10€
Pépé soupe (<i>soupe épicée de poisson à l'ivoirienne</i>)	10€
Salade spéciale Nilaja de magret de canard fumé à la patate douce et au kiwi	12€



Le charbon ardent

Poulet braisé d'abobo	17€
Brochettes de boeuf	18€
Dibi poulet	18€
Dibi d'agneau (<i>agneau grillé, oignons rôtis à la braise et sauce piquante</i>)	500g : 18€ 1000g : 25€
Capitaine Braisé (<i>500-800g</i>) selon arrivage	22€
Daurade braisée (<i>500-800g</i>) selon arrivage	25€
Gambas royales Jumbo marinées braisées	28€



Le bouillon traditionnel

Yassa poulet, spécialité sénégalaise <i>Mijoté de poulet grillé dans une sauce citronnée aux oignons et à la moutarde. Riz nature parfumé.</i>	17€
Mafé, spécialité malienne <i>Boeuf ou poulet au choix et légumes mijotés dans une sauce à la tomate et à la pâte d'arachide. Riz nature.</i>	17€
Poulet DG, spécialité camerounaise <i>Cocotte de poulet aux épices du Cameroun, légumes et bananes plantain cuits à l'étouffée.</i>	18€
Sauce graine, spécialité ivoirienne <i>Mijoté de pulpe de palme, queue de boeuf, viande de boeuf, crevettes. Accompagnement conseillé : futou banane, riz nature, attieké ou igname bouilli</i>	18€
Kedjenou de Poulet, spécialité ivoirienne <i>Mijoté de poulet à la tomate fraîche, aux légumes et épices de Côte d'Ivoire</i>	18€
Soupe yel, spécialité sénégalaise <i>Soupe traditionnelle parfumée de pieds de veau, queue de boeuf, tripes, viande de boeuf et légumes frais (façon pot au feu)</i>	19€
Saka-saka, spécialité congolaise <i>Mijoté de feuilles de manioc à la pulpe de palme, boeuf et crevettes fraîches, parfumé aux crevettes fumées.</i>	19€

Thiéré bassi, spécialité sénégalaise <i>Couscous de mil, viande de boeuf et légumes mijotés dans un bouillon à la tomates</i>	20€
Soup kandj royal, spécialité sénégalaise <i>Mijoté de gombos à la pulpe de palme, poulet fumé, crevette, queue de boeuf ,viande. Accompagnement conseillé : riz nature ou foutu banane</i>	20€
Ndolé mixte de Douala, spécialité camerounaise <i>Sauce aux épinards amers du cameroun et à l'arachide, viande de boeuf, crevettes</i>	21€
Thiebou dieun Thiof de Guet Ndar, spécialité sénégalaise <i>Riz parfumé cuit dans un bouillon caramélisé à la tomate et au tamarin. légumes frais, darne de mérrou</i>	21€



Accompagnements

Riz nature parfumé
Attiéké (*semoule de manioc*)
Ignome nature
Aloko (*bananes plantains frites*)
koliko (*frite d'igname*)
Riz sauté aux herbes
Frites de patate douce
Foutou banane (sur commande) 5€

Tous les spécialités sont servies avec un accompagnement
. Supplément accompagnement : 3€



Desserts

Glace et sorbet (<i>2 boules</i>)	5€
Tiakri (<i>semoule de mil, raisins secs et yaourt vanille</i>)	6,5€
Mi-cuit au chocolat, boule vanille	8€
Pana Cotta au citron vert , coulis de mangue	8€
Gâteau ananas caramélisé, boule vanille	8€
Tatin de banane plantain, boule vanille	9€



Menu Le Djoliba - 27€

(Entrée + plat + dessert)

VII III III III III Entrées III III III III III

Accras de morue
Ailes de poulet marinées

VII III III III III Plats III III III III III

Yassa poulet
Maffé viande

VII III III III III Desserts III III III III III

Tiakri
Glace (2 boules)



Menu Le Mombassa - 30 €

(Entrée + plat + dessert)

VII III III III III Entrées III III III III III

Soya (*mini brochette d'agneau mariné grillé*)
Terrine de Guet Ndar

VII III III III III Plats III III III III III

Poulet Braisé
Tiéré bassi
Poulet Directeur Général

VII III III III III Desserts III III III III III

Tiakri
Pana cotta au citron vert et coulis de mangue



Menu Le Kilimandjaro - 33 €

(Entrée + plat + attaya ou plat + dessert + attaya)

|||≡|||≡||| Entrées |||≡|||≡|||

Terrine de Guet Ndar

Salade de crevette à la mangue et au gingembre

|||≡|||≡||| Plats |||≡|||≡|||

Capitaine braisé

Tiebou dieun

|||≡|||≡||| Desserts |||≡|||≡|||

Mi-cuit au chocolat

Salade de fruits frais



Menu Le Sirenguetti - 50 €

(Apéritif + Entrée + plat + dessert + 1 verre de vin)

|||≡|||≡||| Apéritifs |||≡|||≡|||

Une coupe de Champagne

|||≡ Entrée + Plat + Dessert ≡|||

Une entrée au choix

Un plat au choix (*sauf gambas jumbo et dibi 1000g*)

Dessert au choix

|||≡|||≡||| Vins |||≡|||≡|||

Un verre de vin d'Afrique du sud

Les formules "anniversaire"



Formule Le Tanganyka - 45 €

Champagne inclus - A partir de 10 pers

|||≡|||≡||| *Apéritifs* *|||≡|||≡|||*

Kir Bourgogne-cassis

Verre de soft

|||≡|||≡||| *Entrées* *|||≡|||≡|||*

Crabe farci

soya (mini brochettes de boeuf marinées)

Salade de crevettes à la mangue et gingembre

|||≡|||≡||| *Plats* *|||≡|||≡|||*

Thiebou dieun

Dibi d'agneau

Poisson braise

Poulet Directeur général

|||≡|||≡||| *Desserts* *|||≡|||≡|||*

Gâteau d'anniversaire offert par le restaurant

Une coupe de Champomy ou de Champagne



Formule Le Zambèze - 30 €

Champagne inclus - A partir de 10 pers

Apéritifs

Verre de jus de fruit

Entrées

*Une entrée unique à choisir parmi les choix ci dessous.
Cette entrée sera la même pour tout le groupe.*

Salade de crevettes à la mangue et au gingembre

ou

Pastels (mini chausson fourré au poisson mariné)

ou

Assiette mixte (ailes de poulets - alocó)

Plats

Deux plats de la carte au choix (sauf gambas et dibi 1000g)

Capitaine braisé (avec un supplément de 3 euros)

Daurade braisé (avec un supplément de 5 euros)

Les 2 plats choisis sont à communiquer au minimum 48h à l'avance.

Desserts

Vous pouvez rapporter votre Gâteau d'anniversaire

Une coupe de Champomy ou de Champagne incluse

** Sup Service du gâteau 15 €*

** Bougies et fontaine lumineuse fournies*



Formule Le Tana - 27 €

A partir de 10 pers

|||≡|||≡||| Apéritifs |||≡|||≡|||

Verre de jus de fruit

|||≡|||≡||| Tapas |||≡|||≡|||

Assiette mixte ailes de poulet - accras de morue

|||≡|||≡||| Plats |||≡|||≡|||

Mafé viande

ou

yassa poulet, riz nature (1 seul choix)

ou

Poulet braisé accompagnement aloco (bananes plantains frites)

|||≡|||≡||| Desserts |||≡|||≡|||

Vous pouvez rapporter votre gâteau d'anniversaire

* Sup Service du gâteau 15 €

* Bougies et fontaine lumineuse fournies



"Anniversaire du dimanche" le Nil

Fêtez votre anniversaire le dimanche !

Amenez votre propre sélection musicale

Gâteau d'anniversaire offert

Valable pour au minimum 20 personnes

Sur la base minimale d'un menu Zambèze à 30€/pers