



TRÉSOR LIQUIDE

L'AFRIQUE COMME À LA MAISON

CARTE DES BOISSONS

LE VOYAGE COMMENCE ICI

COCKTAILS

Karibu (Rhum, Mangue, Gingembre)	9,50€
Guavador (Rhum, Goyave, Coco)	9,50€
Sap'rito (Rhum, Bissap, Citron, Limonade, Menthe)	10,50€
Zanzibar (Rhum, Hibiscus, Kiwi, Passion)	11,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Karibu	6,50€
Virgin Guavador	6,50€
Virgin Sap'rito	7,00€
Virgin Zanzibar	7,50€

BIÈRES AFRICAINES (33CL)

Bourbon Réunionnaise	5,00€
Casablanca Marocaine	5,00€
Guiness Camerounaise	4,50€
Phoenix "Îles Maurice"	5,00€

BIÈRES PRESSION (25CL)

Pression blonde	3,50€
Monaco	5,00€
Picon Bière	5,00€

APERITIFS

Ti Punch	7,00€
Planteur	7,00€
Martini	5,00€
Chardonnay Sud Africain - 12cl	5,50€

DIGESTIFS 4CL

Rhum arrangé du moment	6,00€
Whisky Jameson	8,00€

SOFTS

Maison: Bissap (Hibiscus), Gingembre	5,00€
Sirop à l'eau	3,00€
Diabolo	4,00€
Jus de fruit: Passion, Mangue, Ananas, Goyave	4,50€
Coca cola, Coca Zéro, Fuzetea	3,00€
Eau Pétillante 50cl/1L	3,50€
Eau Plate 50cl / 1L	3,00€
	5,50€

ANTILLES PASTI MAISON

Féroce d'avocat et chips de Manioc	4,90€
Féroce d'avocat et tempura de crevettes	6,90€

NOS VINS

VERRE 12cl	
Vin de palme	5,50€
Vin blanc	5,50€
Vin rosé	5,50€
Vin rouge	6,50€
Flûte de champagne	9,00€

BOUTEILLES 75CL

Vin de palme - Origine Cameroun	22€
---------------------------------	-----

LES BLANCS

Le blanc du moment	
Le blanc supérieur	29€

LES ROSÉS

Nos rosés du moment	18€
---------------------	-----

LES ROUGES

Le rouge du moment	25€
Le rouge supérieur	31€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Double Expresso	3,90€
Café Allongé	2,50€
Café noisette / au lait	3,00€
Caribbean Coffee (Rhum, Café, Sucre roux et Mousse de lait)	8,00€
Infusion AfroDétox (Menthe fraîche, Bissap Blanc, Vanille malgache, Gingembre)	5,00€
Infusion AfroDétox Rhum	7,00€
Infusions Africaines (Kinkeliba, Baobab, Citronnelle, , Moringa, Tamarin, gingembre)	3,00€

NOS COCKTAILS MAISON

LE KARIBU

9,50€

Un cocktail qui mêle la douceur de la mangue, le peps du gingembre et la chaleur du rhum.

"Karibu qui signifie "bienvenue" en swahili."



LE GUAVADOR

9,50€

Un enchantement de saveurs.

"Le Guavador tire son nom d'une légende racontant qu'il était le cocktail préféré des marins"

LE SAP'RITO

10,50€

Un cocktail vibrant et gourmand où se mêlent la fraîcheur de la menthe, le zeste de citron, la douceur du sucre de canne, la subtilité du bissap et la pétillance de la limonade.

"La boisson qui fait danser vos papilles."



LE ZANZIBAR

11,00€

Une fusion exotique où la passion intense, l'hibiscus délicat, le kiwi frais et le rhum chaleureux se mêlent.

"Communément appelé par certains le Zimbabwe"



LES PAPILLES DE KIMANI

L'AFRIQUE COMME À LA MAISON

MISE EN BOUCHE

PLANCHES

PLANCHE TROPICALE / 2PERS. 15.50€

Assortiment de petits salés.
A partager.

PLANCHE TROPICALE / 3PERS. 20.50€

PLANCHE TROPICALE / 4PERS. 23.50€

SAMOUSSAS

Boeuf épice ou Veggie légumes épices

"Un croquant qui enflamme les papilles, à choisir selon ton royaume !"



LES YEUX DE TOUTANKHAMON

Farcis au poulet assaisonnés

"Un trésor culinaire qui aurait sûrement fait saliver les pharaons !"



LES ACCRAS DE MORUE

Beignets de morue assaisonnés

"Un vrai voyage culinaire des îles !"



NEMS GASY

Nems Malgaches au boeuf et julienne de légumes

"Le nom de l'Asie, le goût de l'Afrique dans le cœur de Mada !"



L'ÉVEIL DU PALAIS

ENTRÉES



11,00€

LA SALADE CLÉOPÂTRE

La petite sœur du pharaon vous régale avec sa création : avocat, banane plantain, salade verte, brunoise de concombres et tomates fraîches, le tout avec ou sans poulet, selon vos envies.

"On dit que Cléopâtre aurait échangé son trône contre une assiette si bonne !"



LA SALADE AFROCKTAIL

13,00€

Astucieux mélange d'avocat et tempura de crevette subtilement assaisonné par notre chef.

Bien évidemment relevé, pour la touche Afro !

Savez-vous que dans de nombreuses cultures africaines, les épices ne servent pas seulement à relever les plats, mais aussi à raconter des histoires ?



L'ENVOI

PLATS



14.90€

SALADE PHARAON

La César revisitée à l'Africaine !
L'association de la banane plantain et de
l'avocat subliment les ingrédients originaux.

*"A déguster avec un bissap frais ou un jus
de gingembre"*



YASSA

15,90€

Spécialité Sénégalaise

Réduction d'oignons, olives vertes,
poulet braisé servi avec du riz.

*"Le Sénégal dans vos assiettes et le Soleil
sur vos papilles !"*



15,90€

MAFÉ

Spécialité Malienne
Sauce à base d'arachide, poulet
braisé servi avec du riz.

*"Le mafé n'est pas seulement un plat,
mais un symbole de partage et d'unité"*



L'EN VOL

PLATS

GOMBO SAUTÉ 14,90€

Spécialité Ivoirienne

Légumes sautés d'Afrique aux milles vertus, servi avec du riz et des allocos.

Info du jour : Le Gombo a un taux élevé en vitamine A, B (B1,B2,B6) et C, Zinc, Calcium et Acide Folique"



17,90€ SAKA SAKA

Spécialité Congolaise

Feuilles de manioc pilées, poisson braisé servi avec du riz.

"Le plat préféré des anciens guerriers."



FOUTOU SAUCE GRAINE 21,00€

Spécialité Ivoirien

Paleron de bœuf, sauce graine et écrasé de bananes plantains.

"Eloge de l'Afrique gourmande, la combinaison Foutou sauce graine est enraciné dans le répertoire gastronomique Ivoirien."



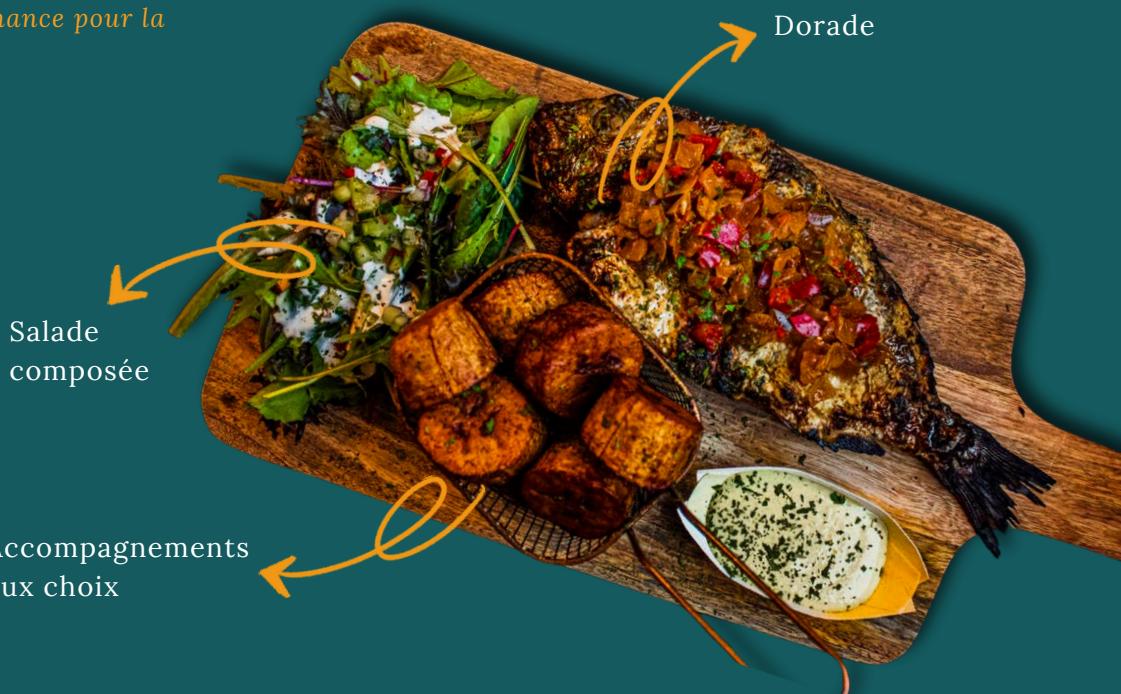
L'ESCALE

PLATS

DORADE BRAISÉE 19,50€

Accompagnements aux choix

“Manger ce poisson porte chance pour la semaine à venir.”



Poulet

16,90€ 1/2 POULET BRAISÉ

Accompagnements aux choix

“Le secret réside non seulement dans la marinade, mais aussi dans le timing de la cuisson.”



Salade
composée

Accompagnements
aux choix





LES DOUCEURS DE MIEZI

L'AFRIQUE COMME À LA MAISON

DESSERTS FAIT-MAISON

TIRAMISU

7,00€

Cacahuète

"Un équilibre parfait entre douceur et cacaoté."



7,00€

TIRAMISU

Coco-Ananas

"Une explosion de fraîcheur et de douceur."



THIAKRI/ DÈGUÈ

5,00€

Couscous de lait caillé au citron

"Recette ancienne."



8,00€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat accompagné de son piment.

« Le chocolat est comme la vie : parfois doux, parfois amer. »



DESSERTS FAIT-MAISON

BANANE PLANTIN FLAMBÉE 8,00€

Boule de glace vanille

Le terme de "banane plantain" s'explique par le fait que le bananier était autrefois appelé "platane".



6,00€

GBOFLOTOS

Beignets Ivoiriens

+ Banane

1,50€

1,00€

+ Coco

"De petites bouchées dorées et croustillantes."



CAFÉ GOURMAND

3 mignardises

Selon l'arrivée du moment et/ou la saison

9.00€

NOS FORMULES

Menu mafé : entrée au choix + mafé + dessert au choix
(hors café gourmand) 29.90€

Menu yassa : entrée au choix + yassa + dessert au choix
(hors café gourmand) 27.90€

Menu Enfant (-12ans) 12.00€
Demi cuisse de poulet braisé, accompagnements et garnitures aux choix et un mini cocktail aux choix ou un soft.

ACCOMPAGNEMENTS EXOTIQUES ET SAUCES

ACCOMPAGNEMENTS EXOTIQUES 4.50€

Allocos (Banane plantain - Sans Gluten) - Frites de Patate Douce - Attiéqué (Couscous de manioc - Sans Gluten) - Riz rouge  - Chikwangue (Pain de manioc - Sans Gluten) - Frites de Pomme de Terre.

GARNITURE 5,90€

Mafé - Yassa - Gombo - Pondou.

SAUCE MAISON 1,00€

Piment rouge - Shrek (verte) - Jawunta (légèrement relevée)

INFORMATION ALLERGÈNE



Moutarde



Gluten / Blé



Lait



Arachides / Cacahuètes



Oeufs



Poisson



Crustacés



03 74 47 57 00



LEVILLAGEBYAFROTASTE@GMAIL.COM



45 BD LOBAU, 54000 NANCY

