

**LADY EMMA-AZ'S DELIGHTS:**

# **MENU:**

**BIENVENUE**

Emmanuella  
18/12/2021

# LADY EMMA-AZ'S DELIGHTS :

## MENU:

### ENTRÉES:



#### Salade tiède de foies de volailles au vinaigre framboise : 99.98 \$

##### Ingrédients:

##### Cuisson des foies:

1lb (450 g) foies de volaille de Poulet D'Amours et Fils;  
2 échalotes françaises, hachées;  
1 c. à s. (15 ml) huile d'olive;  
1 c. à s. (15 ml) beurre non salé;  
1 gousse d'ail, hachée;  
4 c. à s. (60 ml) vinaigre de cidre aux framboises Gingras;  
4 c. à s. (60 ml) huile de noix;  
1 c. à t. (5 ml) miel;

##### Salade:

2 oignons verts, émincés;  
1 boîte (398 ml) cœurs de palmier en tranches;  
4 t. (125 g) roquette;  
2 c. à s. (30 ml) ciboulette fraîche, hachée;  
1 c. à s. (15 ml) huile de noix;  
1 c. à s. (15 ml) vinaigre de cidre aux framboises Gingras;  
1 t. (150 g) framboises fraîches;  
1/4 t. (40 g) graines de tournesol;  
Au goût sel, fleur de sel et poivre du moulin.



#### Salade d'avocats aux crevettes : 55 \$

##### Ingrédients:

1 lb (453 g) de crevettes grillées dans une casserole; 8 tasses de verts (Roquette, épinards, mélange de printemps);  
Huile d'olive ou huile d'avocat; Le jus d'un demi-citron; 1 avocat tranché; 1 échalote française émincée; 1/2 tasse (125 ml) d'amandes grillées tranchées; Sel et Poivre du moulin.

##### Préparation:

1-/ Préparez vos crevettes ou faites réchauffer un restant.  
2-/ Ajouter votre salade dans un grand bol.  
3-/ Ajouter un filet d'huile.  
4-/ Ajouter le jus de citron.  
5-/ Ajouter les crevettes.  
6-/ Bien secouer.  
7-/ Ajouter les avocats, les échalotes et les amandes.  
9-/ Bien assaisonner de sel et de poivre. Servir!



## **Salade verte : 45.98 \$**

### **Ingrédients:**

3 l (12 tasses) d'un mélange de laitues (kale, ou bébé kale, roquette, cresson...)  
 Feuilles d'estragon frais, au goût.  
 1 petit oignon rouge, tranché finement (trempé dans l'eau froide (facultatif)).  
 60 ml (1/4 tasse) d'amandes effilées, rôties  
 80 ml (1/3 tasse) + 2 c. à soupe d'huile d'olive.  
 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc ou balsamique blanc.  
 30 ml (2 c. à soupe) d'oignons caramélisés hachés finement ou du commerce.  
 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon.  
 5 ml (1 c. à thé) de miel.  
 1 gousse d'ail, hachée finement ou pressée.  
 15 ml (1c. à soupe) de jus de citron.  
 Sel et poivre du moulin.



## **Salade niçoise : 90.25 \$**

### **Ingrédients:**

4 gros œufs 20 pommes de terre gelots.  
 1 L (4 tasses) de laitue frisée, déchirée à la main grossièrement.  
 300 g (2/3 lb) de haricots verts surgelés ou frais, cuits et coupés en morceaux.  
 2 boîtes de 170 g de thon entier, égoutté.  
 180 ml (3/4 tasse) d'olives noires, tranchées.  
 80 ml (1/3 tasse) d'oignon rouge, tranché finement.



## **Salade de spaghetti : 56.45 \$**

### **Ingrédients:**

1 paquet (16 onces) de fines spaghettis, coupés en deux.  
 2 tomates.  
 1 betterave.  
 1 poivron moyen.  
 1 petit oignon  
 4 carottes.  
 10 œufs.

### **Vinaigrette:**

1/2 tasse de mayonnaise;  
 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon;  
 1 cuillère à soupe de vinaigre;  
 1/2 tasse d'huile d'olive;  
 1 cuillère à soupe de persil haché;  
 Sel et poivre au goût.

## PLATS PRINCIPAUX:



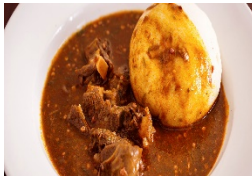
### **Akoumé : 50 \$**

Ce plat togolais est constitué de délicieuses boulettes de farine. À partir de « pâte » de maïs, l'akoumé se déguste avec la plupart des sauces à base de poissons fumés, de crabes ou de crevettes. Ce plat savoureux est l'un des plats typiques du Togo qu'il faut absolument goûter. Un vrai délice!



### **Ayimolu : 70 \$**

L'ayimolu est le plat à déguster à tout prix ! Pour entamer parfaitement une journée, l'ayimolu est reconnu comme le petit déjeuner par excellence par une bonne partie de la population togolaise. Composé de riz et de haricot, cette recette est le plus souvent accompagnée de poisson ou de l'œuf, sans oublier le piment noir yebessé fion-fion. Ne passez pas à coter!



### **Foufou : 100 \$**

Avez-vous déjà goûté le foufou? Très répandu dans le nord du Togo, ce plat est fait à partir d'igname pilée au mortier. L'igname est un légume des régions tropicales doté de grande qualité nutritionnelle: il est riche en amidon, en phosphore, en potassium, en manganèse, en cuivre, et vitamines B1, B6. Le foufou accompagne très bien des sauces comme la sauce graine dékoudéssi, ou la sauce azidessi aux arachides. Une pure merveille.



### **Pinon : 85.50 \$**

Le pinon est l'un des plats les plus consommés du Togo. Et ce n'est pas pour rien, ce plat de légumes sautés, accompagnés de gros morceaux de viande de bœuf est un régal de la cuisine togolaise. Sans oublier le piment vert écrasé et les oignons qui font partie des deux ingrédients incontournables dans la dégustation du pinon. On distingue deux variantes de la recette: le pinon rouge et le pinon blanc, les deux aussi bon l'un que l'autre!



### **Ablo : 90.99 \$**

L'ablo est un plat savoureux de pain à base de farine de maïs fermentée, cuit à la vapeur. Sa préparation nécessite un certain savoir-faire, c'est aussi la raison pour laquelle il est assez difficile de s'en procurer en Occident. Les galettes blanches sont légèrement sucrées et se dégustent avec des tomates, du piment vert et des oignons écrasés avec du poisson frit.

## DESSERTS:



### **Plantains frits rapés (Ahayoè) : 12.98 \$**

#### **Ingrédients:**

Plantains mûrs.  
Oignon.  
Huile de friture.



### **Beignets (Botokoin) : 8.95 \$**

#### **Ingrédients:**

460 g de farine.  
400 ml d'eau.  
15 g de levure fraîche de boulanger.  
1/2 c. à café de sel fin.  
100 g de sucre en poudre.



### **Beignets de cornilles (Gaou) : 5.98 \$**

#### **Ingrédients:**

250 g de haricots à yeux noirs (cornilles).  
1 oignon.  
1 œuf.  
1 bouillon cube.  
Du paprika.



### **Caramel aux Arachides (Nougats) : 6.35 \$**

#### **Ingrédients:**

2 tasses d'arachides grillés et salés (350g). La peau rouge doit être enlevée.  
1 tasse et demi de sucre (environ 200g).



### **Batônnnets de semoule de maïs sucrés frits (Kluikui) : 9.50 \$**

#### **Ingrédients:**

Arachides.  
Sel, une toute petite quantité (facultatif).

## **BOISSONS:**



### **Pils: 75 \$**

C'est une bière blonde ayant un taux d'alcool de 5,1°. La signature de sa nouvelle campagne « La Bière Bien de Chez Nous » vient renforcer son statut de bière Patrimoniale par excellence. C'est la bière identitaire du Togolais qui véhicule l'esprit de partage, de convivialité et de fraternité. Elle est disponible en bouteille de 65 et 33 cl et canette de 33 Cl.



### **Chill: 15 \$**

#### **Ingrédients:**

Eau, Maïs, Malt, Houblon, Sucre, Acide citrique, Arôme, Benzoate de sodium E211, Edulcorant E954, Anti-oxydant E320



### **Flag: 65.98 \$**

#### **CARACTÉRISTIQUES:**

Famille de Style: Pale Lager; Contenance: 33 cL; Degré: 5.2°; Type:Lager; Pays: Togo; Couleur de la bière: Blonde; Style de bière:Lager; Apparence:Robe d'un jaune, doré et limpide; Arôme: Arômes légers de malts et présence fruitée du houblon; Goût: Saveurs douces et rondes, légère amertume.



### **Malta guinness: 12.50 \$**

Malta GUINNESS est une boisson maltée non alcoolisée de première qualité saine faite à base d'ingrédients naturels et de vitamines qui sont des compléments Nutritionnels pour l'organisme humain. C'est donc une boisson remplie de substances revitalisantes qui procure le bien-être.



### **Youki cocktail de fruit: 10 \$**

**Catégories:** Aliments et boissons de végétaux, Boissons, Boissons à base de végétaux, Boissons gazeuses, Boissons aux fruits, Sodas, Sodas aux fruits, Boissons avec sucre ajouté.

**Quantité:** 1L.

**Liste des ingrédients:** Eau gazeifiée, sucre, jus de pomme concentré, jus d'orange concentré, acidifiant, acide citrique, jus d'ananas concentré, stabilisants, E414 et E445, arôme, conservateur E211, anti oxydant, acide ascorbique, colorants, bêta-carotène et E160e. Teneur en fruits :8%  
Ingrédients pouvant être issus de l'huile de palme:160a - Bêta-carotène.

**Additifs:** E330 - Acide citrique; E414 - Gomme d'acacia; E445 - Esters glycériques de résine de bois; E211 - Benzoate de sodium  
,Risque élevé de sur-exposition Risque élevé de sur-exposition; E300 - Acide ascorbique; E160ai - Bêta-carotène; E160e - Apocaroténal 8'.

**!!! BIENVENUE CHEZ NOUS !!!**