RESTAURANT

TABLE A TIME

MENU

77 827 20 20



ENTRÉES / APPETIZERS

Crevettes	2 000
Calamars	2 500
Ailes de Poulet	3 000
Salade Taqamtiku Poulpe Grillée, Crevettes, Oignons marinés	3 500



MENU

77 827 20 20



PLATS

Soupe Yell	2 500
Ailes de Poulet	3 000
Dibi Porc	3 000 / 6 000
Poulet Braisé	3 000 / 6 000
Grillades d'Agneau	(/kg) 9 000
Sauce Feuilles (Ablos ou Akassa)	5 000
Sauce Gombos (Ablos ou Akassa)	5 000
Carpe Braisé	5 000
Thiof Braisé	6 000
Gambas Taqamtiku	6 000

ACCOMPAGNEMENTS

Attiéké, Frites, Riz blanc, Thiéré 1000 Ablos, Akassa, Pâte Rouge, Légumes grillés, Bâton de Manioc 1500

TABA PIKE

BOISSONS

77 827 20 20



SOFTS

Coca, Sprite, Fanta, Gazelle Ananas,	1 000
Schweppes Agrumes/Citron	
Bissap, Bouye, Ginger, Ditakh	1000 / verre
Sonic Orange préssée	2 000 / verre
3X Energy	1 500
Redbull	2 000

COCKTAILS

Mojito Rhum, Feuilles de Menthe, Citron (Ananas, Passion, Fraise ou Framboise)	3 000 5 000 Virgin Alcoolisé
Taqamtiku Rhum, Fruit de la Passion, Maad	3 000 5 000 Virgin Alcoolisé
Nandité Rhum, Gingembre, Citron	4 000
Romantique Bouye, Baileys	4 000
Rouge Danger Vodka, Bissap, Vin Rouge	4 000

Shisha-Narguilé-Hookah

5 000

TABA MITIKE

VINS

77 827 20 20



VINS

Saint Sernin PM	2 000
Côtes du Rhône PM	3 000
Saint Sernin GM, Baron Ramon	3 500
Baron de Romero	6 000
JP Chenet	10 000
Vins Supérieurs	
Sauvignon Blanc	10 000
Muscadet Sèvre et Maine	10 000
Rosé d'Anjou Elysis	11 000
Cabernet d'Anjou Elysis	12 000
Chardonnay Beauvignac	12 000
Camas Merlot	12 000
Moelleux Blanc Beauvignac	12 000
Côtes du Rhône Les Anges	13 000
Brouilly Pascal Clément	16 000

TABA MITIKE

BIÈRES

77 827 20 20



BIÈRES

Flag	1 000
Cody's	1 000
Royal Dutch	1 000
Racines	1 000
Sagres Citron	1 000
Doppel Munich	1 000
Gazelle	1 500
33 Export	1 500
Meister	1 500
Cody's Citron	1 500
Heineken	2 000
Desperados	2 500

LIQUEURS

77 827 20 20



LIQUEURS

	Verre / Bouteille
Martini	2 000
Red Label	2 500 / 30 000
Gordon's Dry Gin	3 000 / 30 000
Rhum St James	3 000 / 30 000
J & B	3 000 / 30 000
Baileys	3 000 / 30 000
Get 27	3 000 / 30 000
Clan Campbell	3 000 / 30 000
Absolute Vodka	3 500 / 40 000
Jack Daniel's	3 500 / 50 000
Black Label	4 000 / 60 000
Chivas	4 000 / 60 000
Hennessy	5 000 / 60 000

PLÂTS DU JOUR

RESTAURANT



COMMANDEZ AU

77 827 20 20



*FERMÉ LE LUNDI

MARDI 2 AOUT

Mafé*

3 000

MERCREDI 3 AOUT

Yassa Poisson*

3000

JEUDI 4 AOUT

Saka Saka*

3 000

*Le Menu classique est disponible si vous n'aimez pas le plat du jour http://www.taqamtiku.com/menu

VENDREDI 5 AOUT

Thiebou Wekh*

3 000

SAMEDI 6 AOUT

Grillades

DIMANCHE 7 AOUT

Ngourbane*





Restaurant *A@A|\|

77 827 20 20

PLATS



Soupe Yell	2 500
Ailes de Poulet	3 000
Dibi Porc	3 000 / 6 000
Poulet Braisé (Charbon)	3 000 / 6 000
Grillades d'Agneau	(/kg) 9 000
Côte de Veau au Grill	5 000
Sauce Feuilles (Acc. Compris)	5 000
Sauce Gombos (Acc. Compris)	5 000
Sompat Braisé	5 000
Thiof Braisé	6 000
Gambas Tagamtiku	6 000

ACCOMPAGNEMENTS

Attiéké, Allocos, Frites, Ablos, Akassa, Pâte Rouge, Légumes grillés, Riz blanc 1 000

PLÂTS À EMPORTER

RESTAURANT



COMMANDES 24H À L'AVANCE

77 827 20 20

LUNDI 30 JUIL.

1/2 Poulet Braisé 6000

MARDI 31 JUIL.

Sauce Gombos

4 000

MERCREDI 1 AOÛT

Sauce Feuilles

4 000

JEUDI 2 AOÛT

Kedjenou Poulet 4000

VENDREDI 3 AOÛT

1/2 Poulet Braisé

6 000

SAMEDI 4 AOÛT

Sauce Graines

4 000

DIMANCHE 5 AOÛT

Sauce Feuilles

4 000

ACPT. COMPRIS (1)

Ablos, Akassas, Attiéké, Alocos, Fonio, Foutou Banane, Pâte rouge

> Livraison Disponible





DÎNER

77 827 20 20

ENTRÉE + PLAT + DÉSSERT

8000 F / PERSONNE

THÉ OFFERT



ENTRÉE

Salade Composée

Tomates Cerise, Poivrons, Dinde Fumée, Concombres, Mozarella

PLAT

Capitaine Braisé

o u

Côte de Veau au Grill

Acc. Pommes de Terre Sautées ou Attieké ou Allocos

DÉSSERT

Boule de Glace

o u

Assiette de Fruits



BUFFET AFRICAIN

77 827 20 20



SAMEDI 3 NOVEMBRE À PARTIR DE 13H 5 MENUS À VOLONTÉ 10 000 / PERS HORS BOISSONS

MENU

Sauce Feuilles
Sauce Gombo Blanc
Poulet Grillé
Sauce Gombo blanc
Dibi Porc

ACCOMPAGNEMENTS

Attieke, Akassa, Ablos, Riz Blanc, Frites