

L'EQUATEUR



Les entrées

Salade Equatoriale

7,50 €

Salade, coeurs de palmiers avocat, mais

Salade Nature

5,00 €

Boudin Antillais

7,50 €

Avocat Sauce Cocktail

8,50 €

Salade de Crevettes

9,50 €

Brochettes de Boeuf

9,50 €

Accras de Morue

7,10 €

Avocat Crevettes

9,50 €

Crabe Farci

8,50 €

Plats

Les plats suivants sont servis avec un accompagnement de légumes au choix : Riz, miondo, Igname, fufou, aloko, plantain, et d'une sauce tomate, oignons

En suppléments : Attiéké avec sa sauce 4, Ndolé 4, Maffé 4

—

Ndolé

Feuilles pilées

Viande de boeuf

18,50 €

Crevettes

19,90 €

Moukandjo

21,90 €

morue séchée

Poisson fumé

22,90 €

Gombo

Traditionnel

Viande de Boeuf

17,50 €

Crevettes

18,90 €

Moukandjo

20,90 €

Poisson fumé

21,90 €

Ndolé ou Gombo mixte

23,90 €

Deux composantes de votre choix

Ndolé ou Gombo royal

24,80 €

Plus de deux composantes de votre choix

Maffé

Avec . **16,50 €**

Avec . **17,40 €**

Sauce d'arachides grillées avec choux

Servi avec riz

Accompagnement de légumes en supplément ou en changement de garniture 3.90 €

Poulet Braisé au Charcoal sur pierres de lave

17,50 €

Préparé façon Deido, avec clous de girofle et sels chinois

Poisson braisé à la camerounaise, 25min

21,90 €

Bar pêché au large du golfe de Guinée

Yassa poulet, servi avec riz

15,80 €

Poulet macéré dans une sauce citron aux oignons

Accompagnement de légumes en supplément ou en changement de garniture 3.90 €

Yassa poisson, servi avec riz

18,90 €

Dorade rose macérée dans une sauce citron aux oignons, avec câpres

Accompagnement de légumes en supplément ou en changement de garniture 3.90 €

Gambas grillées en brochettes

23,80 €

Tiep bu dien

21,50 €

Pavé de méru du sénégal avec aubergines, tomates et son riz rouge

Accompagnement de légumes en supplément ou en changement de garniture 3.90 €

Les desserts

Les gourmandises

Terrine Equatoriale

6,60 €

Glace vanille, noisettes caramélisées, fruits secs, caramel

Tartes au pommes

6,50 €

Tarte tatin aux pommes servies avec une boule de glace vanille

Succès coco

5,50 €

Mousse glacée au coco avec des copeaux de noix de coco

Contemporain Mangue Coco

6,60 €

Mousse coco, sorbet mangue, coco

Noix de coco givrée

5,50 €

Sorbet noix de coco dans une demi coque de coco

Framboisier

6,60 €

Sorbet framboise, mousse vanille, coulis fraise

Coulant au chocolat

6,50 €

Servi avec une boule de glace vanille ou caramel

Legers et sucrés

Fruits de saison, salades de fruits

4,50 €

Mangue, ananas, melon, selon les saisons

Les Glaces et sorbets

Parfums sorbets ou glaces

6,00 €

Citron, passion, mangue, ananas, menthe

Carte des vins

Vins rouges



Vins du Rhone

Cotes du Rhone AOC " Les magerans"

75cl 16,50 €

37.5cl 11,00 €

Val de Loire

Gamay de Touraine AOC " Les vallées des reines"

75cl 17,00 €

37.5cl 13,00 €

Saumur Champigny AOC " Les Valengnets "

75cl 24,00 €

37.5cl 16,00 €

Sancerre rouge AOC " Les Marennes "

75cl 33,00 €

37.5cl 21,00 €

Bordelais

Bordeaux supérieur AOC "Le Cluzet"

75cl 19,70 €

37.5cl 13,90 €

AOC Saint Emilion AOC " Puisseguin Clos l'eglise "

75cl 23,50 €

37.5cl 15,50 €

AOC Bordeaux Mouton-Cadet " Baron Ph de Rothschild "

75cl 29,00 €

Beaujolais - Lyonnais

Brouilly AOC " Chapelle de Venenges "

75cl 24,50 €

37.5cl 15,30 €

Vins Roses



Loire

Cabernet d'Anjou AOC " Chantebelle " demi-sec

75cl 17,50 €

Provence et Rhone

Cotes de Provence AOC " Cuvée Valadas "

75cl 18,10 €

37.5cl 12,90 €

Sancerre rosé AOC " Les Marennnes "

75cl 33,00 €

37.5cl 21,00 €

Vins blancs



Muscadet AOC " Les Donelieres "

75cl 18,50 €

Gewurztraminer AOC " Handskeller "

75cl 25,70 €

37.5cl 16,00 €

Chardonnay " domaine de la Provenquiere "

75cl 23,00 €

Sancerre blanc AOC " Les Marennnes "

75cl 35,00 €

37.5cl 22,00 €

découvrez notre selections de vins sud africains

Champagnes

Notre Sélection Brut "Louis Constant"

50,00 €

Mumm Cordon rouge

60,00 €

Laurent Perrier

65,00 €

Moët & Chandon

79,00 €

Réservation conseillée



Infos pratiques

