

Apéritifs, Whiskies

Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	4.5
Martini rosso, bianco, rosato, Suze, Campari 5cl	4.5
Porto rouge ou blanc, Muscat de Rivesaltes 5cl	4.5
Jameson, J&B 4cl	7.0
Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label	8.0
Johnnie Walker Red Label	7.0
Chivas	9.0
Coupe de Champagne aoc Trouillard, Brut 12cl	9.0
Piscine au Champagne crème de pêche 20cl	12.0
Kir Royal au Champagne aoc Trouillard, Brut 12cl	10.0
Kir au Chardonnay IGP, Pays d'Oc 14cl	4.5
mûre, cassis, framboise, fraise, pêche	
Supplément soft	1.5
Supplément crème mûre, cassis, framboise, fraise, pêche	2.0

Single, Malt, Scotch, Whiskies

Glenfiddich 18 ans, Cragganmore 12 ans	4cl	10.0
Oban 14 ans, Dalwhinnie 15 ans		10.0
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans		10.0
Glenkinchie 10 ans		10.0

Whiskies bouteille

J&B, Johnnie Walker Red Label	70cl	80.0
Johnnie Walker Black Label		110.0
Chivas Regal		120.0
Jack Daniel's		110.0

Bières

Bouteille

1664, Heineken 33cl	5.5
Corona 35,5cl, Desperados 33cl	6.5
Guinness Cameroun 33cl	6.0
Pelforth brune, Hoegaarden bière blanche 33cl	5.5

Pression

Heineken	25cl	50cl	4.0	7.0
Affligem			4.5	8.0

Boissons Fraîches

Perrier, Coca-cola, Light, Zero 33cl	4.5
Schweppes Tonic 25cl	4.5
Orangina, Ice tea pêche 25cl	4.5
Fanta 25cl	4.5
Red Bull 25cl	6.0
Bissap maison fleur d'hibiscus 20cl	7.0
Gingembre maison 20cl	7.0
Top grenadine ou Top ananas 65cl	10.0
Jus de fruits 25cl	4.5
orange, goyave, mangue, ananas, banane, fraise, pamplemousse, poire, abricot, pomme, ace (orange, carotte, citron)	

Eaux Minérales

Vittel, Badoit, Vichy 25cl	3.9
Vittel, Badoit, Eau de Perrier, San Pellegrino 50cl 5.0 100cl	6.9

Boissons Chaudes

Thés Mariage Frères® demandez la carte	4.0
Infusions gingembre, citronnelle, bissap, tamarin, kinkeliba	3.0
Café allongé	2.2
Double express	4.4
Café crème ou Chocolat chaud	4.0
Lait chaud	3.5
Cappuccino "à notre façon"	6.0
Vin chaud "à notre façon", Grog	6.0
Café ou Chocolat viennois	6.0
Café expresso, Décaféiné	3.2
plus de café et décaféiné après 20h, hors restauration	



Cocktails

Ti Punch 6cl	20cl	6.0
rhum, sucre de canne, citron vert		
Planteur		9.0
rhum blanc et ambré, jus d'orange, d'ananas et de goyave		
Piña Colada		8.5
rhum, crème de coco, jus d'ananas		
Coupé Décalé		8.5
rhum, crème de pêche, jus d'ananas, citron vert		
Rhum gingembre		9.0
rhum, gingembre frais maison		
Tequila Sunrise		7.5
tequila, jus d'orange, grenadine		
Bloody Mary		7.5
vodka, tomate, assaisonnement (sel au céleri, tabasco)		
Americano		8.5
campari, martini bianco et rosso, gin		
Cameroun Libre		7.5
rhum bacardi, citron, coca-cola		
Daïquiri Fraise		7.5
rhum blanc, sucre de canne, citron, jus de fraise		
Margarita		8.5
tequila, triple sec, citron pressé		
Caïpirinha, Caïpiroska		8.5
cachaça / vodka, citron vert, sucre, glace pilée		
Vieux Crocodile		9.5
rhum, cointreau, jus de mangue, citron vert, sucre de canne		
Mojito		8.5
rhum, citron vert, feuilles de menthe, perrier, sucre de canne, angostura		

Cocktails Champagne

Ultime Désir	20cl	12.0
champagne, crème de fraise, jus d'orange		
Blue Royal		12.0
champagne, manzana verde del polo, curaçao		

Grigri pour l'Amour

Démarreur	20cl	9.0
rhum, malibu, filtre d'amour		
Tobo'asi		12.0
rhum ambré, citron vert, sucre de canne, gingembre, curaçao, pince de grigri		

Hot Cocktails

French Coffee	20cl	9.0
cognac, sucre de canne, café, crème chantilly		
Irish Coffee		9.0
whisky jameson, sucre de canne, café, crème chantilly		
Métis Coffee		9.0
café, rhum bacardi, chantilly		

Cocktails sans alcool

Chantaco	20cl	6.8
orange, ananas, pamplemousse, grenadine		
Colada		6.8
ananas, crème de coco		
Virgin Mojito		6.8
limonade, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert		

Les Entrées

Soya de bœuf brochettes de bœuf marinées aux épices du Cameroun	12.0
Ngondo poisson fumé et crevettes	12.0
Œuf dur mayonnaise	5.0
Crabe farci façon façon	11.0
Avocat aux crevettes	11.0
Acras de morue	10.0
Gésiers pimentés comme là-bas	11.0
Boudin Créole	10.0
Grande assiette exotique (2 pers.) tomate, maïs, oignon, gésier, soya, acras, avocat, ngondo	30.0
Escargots de Bourgogne x 6 7.0 x 12	13.0
Assiette de saumon fumé à l'aneth et sa crème	11.0

Les Salades

Exotique salade, tomate, maïs, oignon, gésiers	12.0
Gésiers salade, tomate, gésiers de volaille	13.0
Frisée aux lardons et son œuf poché	12.0
Baltique salade, tomate, saumon fumé, crevettes, avocat, sauce cocktail	13.0
Bergère salade, tomate, œuf dur, camembert frit au miel, lardons, ail, persil	13.0

Les Plats

Bouillon de poisson	15.0
Bouillon de tripes	15.0
Bouillon de queue de bœuf	15.0
Pied de porc sauce Njansang	15.0
Poulet DG	15.0
Tieboudienne	25.0
Yassa viande	15.0
Yassa poulet	15.0
Maffé viande	15.0
Maffé poulet	15.0
Mbongo Tchobi (poisson)	25.0
Mbongo Gibier (selon arrivage)	25.0 / 30.0
Bewollé viande	15.0
Bewollé poisson fumé et crevettes	25.0
Gombo viande de bœuf	18.0
Gombo crevettes	18.0
Gombo poisson fumé	18.0
Gombo mixte	23.0
Gombo royal	25.0
Ndole viande de bœuf	20.0
Ndole crevettes	20.0
Ndole poisson fumé	20.0
Ndole mixte	25.0
Ndole royal	28.0
Filet de dorade à la crème de coco	15.0
2 Brochettes de poissons	15.0
Gambas grillées légèrement épicées	48.0
Entrecôte (200gr) frites	18.5
Brochette de bœuf	19.5
Beau regard (porc braisé)	22.0
Coquelet braisé	20.0
Poulet braisé	20.0
Pavé de saumon	15.0
Bar braisé	25.0 / 30.0 / 40.0
Capitaine braisé	25.0 / 30.0 / 40.0
Sole braisée	30.0 / 40.0 / 50.0 / 80.0 / 100.0 / 120.0
Tilapia braisé	20.0 / 25.0
Accompagnements (la portion)	4.0
riz, miondo, ignames, plantains à la vapeur, aloko (plantains frits), ignames frits, atiéké, fougou	
Frites maison	5.0

Tous nos plats sont accompagnés de riz

Formule du Midi 15€

Entrée plus Plat ou Plat plus Dessert
voir ardoise

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB à partir de 15€. La maison n'accepte pas les chèques.

Menu Enfant 9€90

Steak haché ou Poulet braisé
accompagné d'aloko (bananes plantains frits) ou frites
+ 1 Boule de glace parfum au choix

Les Fromages

Assiette de fromages et salade à l'huile de noix 5.0

Les Desserts

Crème brûlée	5.0
Nougat au coulis de fruits rouges	5.0
Salade de fruits exotiques	5.0
Tiramisu	5.0
Gâteau coulant au chocolat	5.0
Profiteroles	5.0
Mille-feuilles	5.0
Moelleux au coco	5.0
Glaces, Sorbets (2 boules) vanille, chocolat, fraise, citron vert, coco, mangue	5.0

Carte des Vins

	vins au verre			
	16cl	25cl	37,5cl	75cl
Rouges				
Bordeaux aop Château le Cluzet	4.0	7.0	13.0	24.0
Brouilly aop Château de Pierreux	6.0	9.0	19.0	29.0
Saint-Emilion aop Château Tour Puyblanquet	-	-	18.0	35.0
Saint-Estèphe aop Marquis de Saint Estèphe	-	-	-	39.0
Haut-Médoc aop Château Lieujean	-	-	-	45.0
Margaux aop La Sirène de Giscours 2ème Vin Château Giscours	-	-	-	85.0
Afrique du Sud Pinotage	-	-	-	39.0
Rosés				
IGP, Pays d'Oc "Gris blanc" Gérard Bertrand	4.5	8.0	15.0	29.0
Côtes de Provence aop Cuvée du Valadas	4.0	7.0	13.0	24.0
Côtes de Provence aop "M" de Minuty	-	-	-	39.0
Blancs				
IGP, Pays d'Oc Chardonnay	4.0	7.0	13.0	24.0
Pouilly Fumé aop Domaine des Fines Caillottes	6.5	12.0	22.0	39.0
Sancerre aop Les Ormeaux Joseph Mellot	6.5	12.0	22.0	39.0
Sauternes aop Château la Claverie	-	-	-	52.0
Chablis aop Domaine Louis Moreau	-	-	-	48.0

Vins du Monde voir ardoise

Champagnes aoc	75cl
Trouillard Brut Elexium	60.0
Trouillard Rosé Elexium	85.0
Veuve Clicquot Brut	90.0
Dom Pérignon Brut	375.0
Louis Roederer Brut Cristal	500.0

Les Digestifs

	4cl
Marie Brizard, Triple sec, Grand Marnier, Kahlua	7.5
Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Malibu, Mandarine Napoléon	7.5
Williamine, Framboise sauvage, Mirabelle, Vieille Prune	8.0
Manzana verde, Boukha, Bokobsa alcool de figues	6.5
Rhum La Mauny	7.0
Rhum Saint-James ambré	6.5
Armagnac, Calvados	7.5
Cognac vsop	8.0
Cognac xo Delaitre	25.0
Vodka Absolut, Tequila, Gin Bombay Sapphire	7.5

Les Shooters

	4cl
B52, Tequila Paf, Baiser du Dragon (Sambuca)	4.0
Vodka ou Rhum + sirop	4.0
Rhum façon Village rhum, gingembre ou orange	4.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB à partir de 15€. La maison n'accepte pas les chèques.

Le Coq Noir