

# « LE SEUL COQ QUI CHANTE LE SOIR »

## LES ENTRÉES

<b>Soya de boeuf</b>	16 €
<b>brochette de boeuf marinées aux épices du Cameroun</b> <i>marinated beef on skewer marinated with spices of Cameroun</i>	
<b>Avocat aux crevettes</b>	15 €
<i>avocado with schrimps</i>	
<b>Accras de morue</b>	16 €
<i>codfish balls</i>	
<b>Gésiers pimentés comme là-bas</b>	15 €
<i>spicy gizzards</i>	
<b>Assiette découverte (2 personnes)</b>	38 €
<b>soya, avocat crevette, accras, gésiers pimentés comme là-bas</b> <i>samplings plates with marinated beef, avocado shrimps, codfish balls spicy gizzards</i>	

## LES PLATS

<b>Bouillon de queue de bœuf</b>	27 €
<i>ox tail broth</i>	
<b>Poulet DG</b>	26 €
<i>chicken, ragout, plantain banana</i>	
<b>Yassa poulet</b>	28 €
<i>chicken, onion, mustard, lime juice</i>	
<b>Maffé viande</b>	28 €
<i>meat, grilled peanut</i>	
<b>Gombo viande de bœuf</b>	29 €
<i>semi-solid okra sauce, beef meat</i>	
<b>Gombo crevettes</b>	31 €
<i>semi-solid okra sauce, shrimps</i>	
<b>Gombo mixte bœuf - crevette</b>	33 €
<i>semi-solid okra sauce, beef meat - shrimps</i>	
<b>Ndolé viande de bœuf</b>	29 €
<i>green leaves with peanuts and beef</i>	
<b>Ndolé crevettes</b>	31 €
<i>green leaves with peanuts and shrimps</i>	
<b>Ndolé mixte bœuf - crevettes</b>	33 €
<i>green leaves with peanuts beef and shrimps</i>	
<b>Gambas grillées servi avec son riz</b>	48 €
<i>grilled king shrimps served with rice</i>	

## LES SALADES XL

<b>Exotique</b>	17 €
<b>salade, tomate, maïs, oignons, gésiers, avocat</b> <i>salad, tomato, corn, onion, grizzard, avocado</i>	
<b>Gésiers</b>	17 €
<b>salade, tomate, gésiers de volaille</b> <i>salad, tomato, poultry grizzard</i>	

## LES GRILLADES

<b>Brochettes de bœuf (1 pièce)</b>	31 €
<i>beef skewer (1 piece)</i>	
<b>Beau regard (porc braisé)</b>	28 €
<i>braised pork</i>	
<b>Poulet fermier braisé</b>	27 €
<i>braised farm chicken</i>	
<b>Bar braisé (selon arrivage) servi avec son riz</b>	30/40/50 €
<i>braised sea bass (depending on availability) served with rice</i>	
<b>Dorade Royale (selon arrivage) servi avec son riz</b>	38 €
<i>braised gilt seabreamhead (depending on availability) served with rice</i>	
<b>Sole braisée (selon arrivage) servi avec son riz</b>	40/60/80 €
<i>braised sole (depending on availability) served with rice</i>	

## LES ACCOMPAGNEMENT (LA PORTION EN SUPPLÉMENT)

<b>Riz, miondo, igname vapeur, alokos (plantains frits)</b>	4,50 €
<b>attiéké, fofou, ignames frits</b>	4,50 €
<i>side dish (portion) : rice, miondo (cassaval), yams steamed plantain banana, fried plantain banana, fried yams, attiéké (couscous cassaya), african batter</i>	
<b>Frites de pomme de terre</b>	5 €
<i>homemade fries</i>	
<b>Frites patate douce</b>	5 €
<i>sweet potato fries</i>	

## LES DESSERTS

<b>Salade de fruits frais maison</b>	8,50 €
<i>homemade fruits salad</i>	
<b>Coulant au chocolat, sa boule de vanille et son caramel</b>	8,50 €
<i>chocolate delight, scoop of vanilla ice cream, drizzle of caramel</i>	
<b>Glace à la cacahuette</b>	8,50 €
<i>Peanut ice cream</i>	
<b>Glace à l'avocat</b>	8,50 €
<i>Avocado ice cream</i>	
<b>Baba au rhum</b>	10,50 €
<i>rum baba</i>	



### 3 SERVICES

18H00 - 20H30

20H30 - 23H00

23H00 - 02H00

Les cuisines ferment à minuit

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Prix nets en euros, taxes et services compris.

La maison n'accepte pas les chèques

Net price in euro, taxes and service included. No checks