



MENU



SPÉCIALITÉS



MARMITE DU PECHEUR

15 000 F CFA

Une spécialité locale traditionnelle. Crevettes, poisson carpe. Servi avec du riz ou de l'attiéké savoureux.

LA VILGEOISE

15 000 F CFA

Une recette traditionnelle aux ingrédients locaux, escargots, écrevisses, champignons. Un incontournable généreux et équilibré.



VIANDES

CHOUKOUYA DE MOUTON 10 000 F CFA

Mijotée patiemment, le choukouya de mouton nous offre sa tendresse et son goût succulent.

KEDJENOU D'HÉRISSON 7 000 F CFA

Gibier local noble, dont la saveur sauvage est exaltée par la des ingrédients bio et frais.



CÔTELETTE D'AGNEAU 10 000 F CFA

CÔTE DE BŒUF 10 000 F CFA

CÔTE DE PORC GRILLÉ 9 000 F CFA

CHOUKOUYA DE PORC 9 000 F CFA

SAUTÉ DE QUEUE DE BŒUF 9 000 F CFA

MANGOUSTE

¼ AGOUTI

RAT DE BROUSSE

RAT PALMISTE

ÉCUREUIL

7 000 F CFA

7 000 F CFA

6 000 F CFA

6 000 F CFA

4 000 F CFA

POISSONS



SOUPE DE MACHOIRON

7 000 F CFA

La soupe de machoiron est un délicieux plat, à base d'ingrédients frais. Il s'accompagne idéalement d'attiéké à l'huile rouge.

POISSON FUMÉ

5 000 F CFA

Véritable classique du littoral ivoirien, il s'accompagne d'attiéké avec de la garniture à base de piments, de tomates et d'oignons finement découpés.

POISSON SOSSO SAUTÉ OU AU FOUR

5 000 F CFA

8 000 F CFA

POISSON BRAISÉ

5 000 F CFA

POISSON SOLE BRAISÉ OU SAUTÉE

5 000 F CFA



CRUSTACÉS

GAMBAS SAUTÉES

10 000 F CFA

Nos gambas fraîches, sont prélevées localement. Marinées avec soin, elles gardent leurs saveurs après leur passage dans la poêle ou au four. Un vrai délice.

ESCARGOTS SAUTÉS

5 000 F CFA

Un « Must to see », toute une histoire. Un impératif à Ahoué Beach. Une saveur sans commentaires.



ECREVISSES AU FOUR

5 000 F CFA

BROCHETTES D'ESCARGOTS

**CONSULTER
NOUS**

VOLAILLES



RIZ SOUMARA AU POULET 9 000 F CFA

En plus de ces vertus thérapeutiques, le soumara offre au riz et au poulet une saveur atypique qui fouettera vos papilles gustatives.

KÉDJÉNOU DE PINTADE 8 000 F CFA

La pintade, volaille par excellence, est mijotée avec les meilleurs ingrédients et épices locales. La sauce riche et onctueuse saveurs ne vous laissera pas indifférent.

RIZ SOUMARA PINTADE 10 000 F CFA

RIZ CANTONNAIS POULET 9 000 F CFA

PINTADE SAUTÉE 8 000 F CFA

KÉDJÉNOU DE POULET 7 000 F CFA

CAILLE BRAISÉE 5 000 F CFA

KÉDJÉNOU DE CAILLE 5 000 F CFA

PERDRIX SAUTÉE 4 000 F CFA

RIZ CANTONNAIS PINTADE 10 000 F CFA

PINTADE BRAISÉE 8 000 F CFA

POULET SAUTÉ 7 000 F CFA

POULET BRAISÉ 7 000 F CFA

CAILLE SAUTÉE 5 000 F CFA

PERDRIX BRAISÉE 4 000 F CFA

KÉDJÉNOU DE PERDRIX 4 000 F CFA



ACCOMPAGNEMENTS



FRITES POMMES DE TERRE 2 000 F CFA

FRITES D'IGNAME 1 500 F CFA

ALLOCO 1 000 F CFA

IGNAME BOUILLIE 1 000 F CFA

ATTIEKE / RIZ 500 F CFA

EXTRAS

1 000 F CFA SAUCE ARACHIDE

1 000 F CFA SAUCE AUBERGINE

1 000 F CFA SAUCE GRAINE

1 000 F CFA SAUCE GNAGNAN



BOISSONS



SPIRITUEUX

CHAMPAGNE	25 000 F CFA
MARTINI	13 000 F CFA
CAMPARI	10 000 F CFA
VIN MOUSSEUX	7 000 F CFA



VINS

BORDEAUX 3 000 - 8 000 F CFA

VALPIERRE 2 500 F CFA

BIÈRES

BEAUFORT	800 F CFA
BOCK 66	700 F CFA
RACINES	700 F CFA
HEINEKEN	700 F CFA
TÉQUILA	700 F CFA
DESPÉRADO	700 F CFA
DOPEL	700 F CFA



SUCRÉRIES & CAFÉS

ORANGINA	1 000 F CFA
SANBITER	1 000 F CFA
CODY'S	1 000 F CFA
FANTA, COCA, ETC	800 F CFA
RHINO	700 F CFA
EXPRESSO	1 000 F CFA
CAFÉ	1 000 F CFA

