



10-19 FEVRIER 2023



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Miso Soup
Salade Wakame

PLATS

au choix

Sushi 12 pièces
3 saumons, 3 spicy tuna, 3 avocats, 3 thons mayo
Assiette Gyoza
Gyoza (boeuf ou poulet), Salade et Riz

DESSERTS

au choix

Matcha parfait Ice Cream
Gâteau chocolaté sans gluten

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 Thé Vert



10-19 FEVRIER 2023



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

*Tartare de Saumon
Gyoza boeuf*

PLATS

au choix

Poulet Teriyaki, Salade & Riz

Sushi 12 pièces - 2 choix

(saumon , spicy tuna, crevettes frites, Thon mayo, avocat)

DESSERTS

au choix

Matcha parfait Ice Cream

Tiramisu Matcha

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 Thé Vert



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Tartare d'avocat aux gambas & quinoa

Salade zanzibar au poulet

Velouté de petits pois à la menthe & mousse de ricotta

PLATS

au choix

Canon de volaille grillé, légumes glacés & jus corsé

Poisson farci à la Saint Louisienne

ratatouille à la niçoise & sauce madras

Wok de légumes au gingembre et lait de coco

DESSERTS

au choix

Brownies au chocolat.

Tartelette aux fruits de saison.

Paris-brest au café

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 soda, 1 verre de vin



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Pressé de légumes à l'italienne & cromesquis de mozzarella au basilic

Salade de bœuf thaï, cajou & pignons torréfiés

Velouté de crustacés, chantilly au citron & pépites de surimi

PLATS

au choix

Suprême de volaille glacé à l'orange

& julienne de légumes au piment d'Espelette

Pavé de coryphène au beurre d'agrumes, fondue de poireaux

Gnocchi de pommes de terre & bolognaise de cèpes

DESSERTS

au choix

Moelleux chocolat cœur fondant aux framboises et son coulis

Tartelette meringuée au citron

Trio de fromages & figue frais

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 soda, 1 verre de vin



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Salade Thaïlandaise aux concombres
Salade Thaïlandaise au bœuf
Poulet Saté avec sauce arachide (4pcs)
Nems de poulet (2pcs)

PLATS

au choix

Riz Cantonais Thaïlandais au poulet ou veg
Crevettes épicées et sautées, Riz au jasmin à la vapeur 🌶️

DESSERTS

au choix

Mousse au chocolat
Banane caramélisée avec sa boule de glace vanille

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 bissap, 1 soda



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

TomKa Khai

soupe de poulet au lait de coco citronné

Som Tam

salade de papaye verte

Duck Salad

Salade Thaï au magret

Toast de pommes de terre aux sésame, sauce à la menthe

Wonton de crevettes à la vapeur garni de tobiko et coriandre

**Poulet frit avec des flocons de pommes de terre,
sauce au piment thaï maison et mayo**

PLATS

au choix

PAAT THAI au poulet ou légumes, nouilles traditionnelles

Bœuf à la mongolienne, spécialité du Chef

Curry rouge au poulet, lait de coco et ananas

DESSERTS

au choix

Sorbet litchi maison avec gingembre confit et fraise fraîche

Tapioca au lait de coco avec une salade de fruits

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 bissap, 1 thé, 1 café



SAINT-LOUIS MENU

MIDI

7 500

ENTRÉES

au choix

Roulade d'espadon fumé au fromage peulh de chèvre et aux herbes

Salade de gombos, œufs mimosa

Caviar d'aubergines, chips de patate douce

PLATS

au choix

Vol au vent de blanquette de lotte aux poireaux

Pintade au chou

Tajine de légumes

(pois chiche, butternut, aubergine, carotte, courgette, tomate...), à la coriandre

DESSERTS

au choix

Tiramisu à la confiture de patate douce

Coupe « Maad curd » (brisures de sablé nantais, fromage blanc, maad curd, chantilly)

Eventail de fruits frais, sauce au chocolat chaud

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 soda, 1 jus local



10-19 FEVRIER 2023



SAINT-LOUIS MENU

SOIR

12 500

ENTRÉES

au choix

Aumonière de fromage de chèvre de Keur Moussa, tomates au pistou
Tempura de queues de crevette et légumes au cajou, sauce aigre-douce
Carpaccio de poisson, émincés de parmesan et basilic frais

PLATS

au choix

Bouillabaisse africaine

(assortiment de poisson, crevette, seiche, ½ langouste, légumes, bouillon relevé au gingembre)

Filet de bœuf zébu flambé au cognac, crème au paprika, pommes sautées
Wok de légumes croquants, au curry et lait de coco

DESSERTS

au choix

Profiteroles à la crème à la vanille de Madagascar, fondu de chocolat noir
Coupe fruitée

(dés de fruits de saison en compote, lait caillé au mil (tiakry), coulis de fruits frais)
Gateau Royal au chocolat

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 soda, 1 jus local



PLATEAU MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

*Soupe miso**Mini spicy crispy tuna**Mini spicy kani salade**poisson katsu au choix**(poisson blanc ou thon)*

au choix

SUSHIS

16 Pièces

*2pcs sushi saumon**2pcs sushi crevette**4pcs california surimi, avocat, concombre, mayo**4pcs crispy saumon tempura spicy mayo**4pcs maki végétarien*

PLATS

au choix

*Teryaki or Teppanyaki au choix (bœuf or poulet) accompagné de riz**ou**2pcs yakitori + 3pcs gyoza au choix (bœuf, poulet, crevette) accompagné de riz*

DESSERTS

au choix

Tiramisu ou cheese cake

BOISSONS

au choix

1 cocktail ou 1 eau PM ou 1 soda



PLATEAU MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

*Soupe miso**Mini spicy crispy tuna**Mini spicy kani salade**Pop corn au saumon*

au choix

SUSHIS

*1 sushi saumon**1 sushi crevette**3 california salmon cheese**3 spicy crispy shrimp maki*

8 Pièces

PLATS

au choix

*2 gambas tempura,**3 gyoza au choix (bœuf, poulet, crevette)**2 yakitori au choix (poulet, bœuf) accompagné de riz*

DESSERTS

au choix

Fruit sushi ou nem nutella banane

BOISSONS

au choix

1 eau PM ou 1 soda



POINT E



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

*Soupe miso**Mini spicy kani salade**2 pcs nems au choix**(bœuf, poulet, crevette)**pop corn au saumon*

au choix

SUSHIS

8 Pièces

*1 sushi saumon**1 sushi crevette**3 california salmon cheese**3 spicy crispy shrimp maki*

PLATS

au choix

*2 gambas tempura,**3 gyoza au choix (bœuf, poulet, crevette)**2 yakitori au choix (poulet, bœuf) accompagné de riz ou chow men*

DESSERTS

au choix

*Ball coco**Brownies**Nem nutella banane*

BOISSONS

au choix

1 eau PM ou 1 soda



POINT E

MENU

DÎNER

16 000

ENTRÉES

*Soupe miso**Mini kani salade**Chicken Pops*

au choix

SUSHIS

16 Pièces

*2 sushi saumon**2 sushi crevette**4 California surimi, avocat, concombre, mayo**4 spicy crispy salmon tempura, spicy mayo**4 pcs maki végétarien*

PLATS

au choix

*Teryaki**Teppanyaki au choix (bœuf ou poulet) accompagné de riz ou**Chow men ou Bœuf Thaï ou**Bibimpap ou Poulet Katsu*

DESSERTS

au choix

*Ball coco ou Brownies**ou Cheesecake ou Tiramisu*

BOISSONS

au choix

1 eau PM ou 1 soda ou 1 cocktail

12 -19 FÉVRIER 2022



MENU

ALL DAY

10,000

BRUNCH JAMAÏCAIN

*Ailes de poulet "jerk" épicé, Pommes de terre épicé et croustillant
Haricots rouges, Oeuf sur le plat, Salade de fruits et mini Brownie*

10, 000

BRUNCH "GOURMET DES BOIS"

*Crevettes et poulet épicé, Œufs sur le plat, Frites,
Fataya, sauce maison, Salade, Crêpe choco*

16 000

BRUNCH VOYAGE AU MAROC

32,000 pour 2 personnes

*Cigare fruits de mer, mini feuilleté marocain viande, mini crêpes mille trous
avec sauce beurre et miel, brochettes de fruits, Mini HERCHA pain semoule
avec Nutella, Charcuterie avec Olives, Mini FEKKASS salés, Soupe harira avec
pain marocain, Œufs au choix Thé marocain*

BOISSONS

au choix

Jus au choix bissap, kinkeliba, pink lemonade

Café ou thé



12 -19 FÉVRIER 2022



MENU

ALL DAY

GRAND SLAM

10,000

AU CHOIX

Gaufre hors-la-loi (poitrine de poulet grillé jambon, epinard, tomate tranchée, fromage cheddar, sauce à l'avocat) + 1 mini muffin (au choix) + 1 boisson (au choix)

Crêpe "du jambon s'il vous plaît" (jambon fumé, champignon, poivron rouge fromage suisse et pesto) + 1 boisson au choix

Gaufre méditerranéenne (gaufre classique avec assortiment de légumes grillés, fromage de chèvre et miel)

Gaufre au chocolat interdite (lait fondu, copeaux de chocolat , banane caramélisée, céréales et crème glacée) + 1 boisson (au choix)

Crêpe poulet champignon + 1 mini muffin (au choix) + 1 boisson (au choix)

Gaufre choco-noisette + 1 boisson (au choix)

PLAISIRS À PARTAGER

16 000

aux choix

Gaufre hors-la-loi , crêpe fruits et chocolat , 2 mini smoothie au choix

Gaufre salée, crêpe sushi banane, 2 mini smoothie au choix

Gaufre au chocolat interdite (lait fondu , copeaux de chocolat , banane caramélisée, céréales et crème glacée), crêpe fruits et nutella, 2 mini smoothie au choix

BOISSONS

au choix

*Blue lemonade , smoothie ananas coco, milkshake Oréo,
smoothie bouye passion menthe*



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Salade de langouste pamplemousse, avocat et cœur de palmier

Carpaccio de bars Novotel

Salade de patate douce à la langouste vinaigrette thaï

PLATS

au choix

Mini mixed grill (langouste, poulpe, calamar gambas, mérrou)

**Brochette de gambas panée aux cacahuètes du terroir,
alocos sautés aux légumes du pays**

Novotel burger végétarien

Pain toasté, haricots rouges, laitue, tomate, champignons frais, tranche de cantal

DESSERTS

au choix

Choux croustillant sauce chocolat avec glace vanille ou pistache

Café gourmand Novotel (madeleines, nougatine glacée sorbet, framboise, crème brûlée chocolat, moelleux)

Cheesecake basque

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau, 1 soda



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Roulade de patate douce aux gambas

Mini brochette de diagua et trio de gnocchis

Cromesquis de chèvre du pays au sésame

PLATS

au choix

Poulet curry, mangue et nadio frits

Brochette du pêcheur, marinée aux herbes (capitaine, calamar, poulpe, gambas)

Mini côte d'agneau dans le carré mariné aux épices du pays

DESSERTS

au choix

Tarte au miel

Gâteau café toubà

Tarte aux semoules

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau , 1 soda



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Melanzane alla Parmigiana

Aubergines, sauce tomate, mozzarella

Cozze alla Tarantina

Moules en sauce tomate pimentée

Vitello Tonnato

Tranches fines de veaux et leur sauce au thon et mayonnaise

PLATS

au choix

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate et mozzarella gratinés au four

Ravioli al salmone

Farce de saumon fumé et citron confit, sauce crème fraîche, saumon fumé, zest de citron, menthe

Penne alla boscaiola

*Sauce tomate, crème fraîche, lardons fumés, cèpes **

Pizza P.M. Parmigiana (sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan)

Pizza P.M. Prosciutto e funghi (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc) *

Pizza P.M. Frutti di mare (sauce tomate, mozzarella, calamars, crevettes, moules)

DESSERTS

au choix

Pannacotta

Cheesecake Ricotta

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau, 1 soda



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Trio de Bruschetta

classique, caprese, légumes grillés

Cozze gratinate

Moules gratinées au four

Bomba hamburger

Viande hachée de bœuf, lardons fumés, tomates séchées, oignons caramélisés, gorgonzola, enrobés de pâte à pizza

*

PLATS

au choix

Ravioli di zucca al gorgonzola

Farce de courge, sauce gorgonzola

Tonno in crosta di pistacchi

Filet de thon en croute de pistaches, gratin de pommes de terre ou légumes gratinés

Cotoletta alla milanese

Côte de veau panée, gratin de pommes de terre ou légumes gratinés

Pizza P.M. Funghi (sauce tomate, mozzarella, cèpes, champignons de Paris) +

Pizza P.M. Rustica (sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, cèpes) *

Pizza P.M. Colorado al salmone (sauce tomate, mozzarella, mascarpone, saumon fumé, noix)

DESSERTS

au choix

Pannacotta

Cheesecake Ricotta

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau, 1 soda



10-19 FEVRIER 2023



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Oursins de Gorée aux œufs de caille et caviar

Salade tiède de poulet, tomates séchées, Parmesan, orange, vinaigrette yaourt

PLATS

au choix

Coquelets grillés au feu de bois, oignons caramélisés et riz safrané

Meli-Melo de poissons et fruits de mer, sauce passion et ses petits légumes sautés

Salade Italienne

farfalle, boules de mozza, tomates cerises, parmesan

DESSERTS

au choix

Part de Tarte jardinière Damas

Duo de fondants

Café gourmand : mini gâteaux, café expresso

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau, 1 soda



10-19 FEVRIER 2023



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Rondelles de courgettes et burrata, salade mesclun, tomates à l'ancienne et Pesto

Tartelettes au saumon et crème cheese, sur un nid de salsa de légumes

PLATS

au choix

Méchoui d'agneau revisité aux saveurs locales et sa sauce verte

Accompagnement au choix : Pommes sautées, frites, légumes sautés

Filet de Thiof à la plancha, petite salade jardinière, légumes verts

Surf n' turf : filet mignon de bœuf, queue de langouste et sa sauce aux poivres

Salade taboulé option végétarienne

DESSERTS

au choix

Tea Time : assortiment de mini gâteaux , thé au choix

Duo de crêpes, sauce au choix : caramel, nutella, coulis de fruits

Yaourt granola

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



MENU

SNACK 15H - 19H

10 000

Fritto misto sauce tartare
Frites Maison aux 3 fromages
Bagel club
Club Thon
Panini Poulet cheddar
Pizza mechoui
Burger King Américain



THIÉS

MENU

DEJEUNER

7 500

ENTRÉES

au choix

Bruschetta végétarienne

Ceviche thai de poisson

Crêpe roulée au poulet fumé

PLATS

au choix

Steak d'espadon mi-cuit aux légumes déglacés sauce soja

Bâtons de poulet façon mughaï, samoussas de légumes

DESSERTS

au choix

Poire pochée au coulis de bissap

Terre de cacao

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



THIÉS

MENU

DÎNER

12 500

ENTRÉES

au choix

Aumônière aux fruits de mer

Tarte feuilletée mozzarella-tomate

Bouddha Bowl (quinoa, épinards, poulet fumé épicé, choux, carottes rôties)

PLATS

au choix

Pavé de Filet de Bœuf aux graines de pavot, patates douces

Roulé de volaille au fromage, pommes steakhouse épicées

Gambas crispy, épinards poêlés

DESSERTS

au choix

Cheese Cake caramel

Fondant au chocolat et son sorbet mandarine

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



Coffee Loft

MENU

DÉJEUNER

10 000

ENTRÉES

au choix

L'italienne

Laitue, bille de mozzarella, tomate cerise, crème balsamique

La Quinoa

Quinoa, poulet, dés d'emmental, tomate, maïs, haricot rouge

Phuket

Vermicelles de riz, crevettes, carotte râpée, choux, ananas, poivron, coriandre, acajou, sauce Thaï maison

PLATS

au choix

Nouilles sautées au bœuf et légumes

Penne Alfredo

Poulet à la crème et aux champignons

Crevettes au lait de coco et basilic, riz blanc

DESSERTS

au choix

Crêpe au Nutella ou au Sucre

Salade de fruits maison

Affogato

Boule de glace noyée dans un espresso

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 soda , café, thé aux fruits (stevia)



Coffee Loft

MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Ceviche au poisson

Velouté aux champignons

Kibbé au four, salade

PLATS

au choix

Bo Bùn

Nouilles fines, laitue, carotte, concombre, pousse de soja, lamelles de boeuf, nems, cacahuètes, menthe, coriandre, sauce maison

Mixed Grill, pommes de terre sautées

Côtelettes, filet de poulet, boulettes de viande

Duo de poisson/crevettes, sauce thaï, riz



DESSERTS

au choix

Osmaliyeh

Vermicelles à la crème, pistache

Salade de fruits maison

Pain perdu

Accompagné de sa boule vanille

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 soda , café, thé aux fruits naturels (stevia)



Hôtel Cap Saint-Louis

MENU

MIDI

7 500

ENTRÉES

au choix

Salade Cap Saint Louis

Cocktail de crevettes

Salade composée

PLATS

au choix

Brochette de poulet

Crevettes à l'ail

Calamar à la Cap Verdienne

DESSERTS

au choix

Pâtisserie maison

Salade de fruits

Crêpe Surprise

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



Hôtel Cap Saint-Louis

MENU

SOIR

12 500

ENTRÉES

au choix

Feuilleté aux fruits de mer

Quiche aux épinards

Salade exotique

PLATS

au choix

Filet De Capitaine Au jus D'Huitres

Poulet Aux Champignons

Filet De Bœuf Grillé, Sauce Poivre

DESSERTS

au choix

Profiteroles Au Chocolat

Tarte Aux Pommes

Glaces

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



MENU

SOIR UNIQUEMENT

16 000

ENTRÉES

au choix

Tour cylindrique aux crevettes et à la mangue

Servie avec une vinaigrette passion citronnée et des légumes verts

Fromage Burrata frais et tomates confites marinées

Huile d'olive extra vierge, salade de mesclun moutarde au miel Vinaigrette

Poulet Florentina

Poulets aux herbes parfumées, tuile de moutarde à la crème, purée de pommes de terre crémeuse

Crème de pois verts - Soupe

Poireaux dorés croustillants parfumés à l'huile de truffe

PLATS

au choix

Char-grill prime cuts Filet de bœuf Angus Braisé

en croûte d'herbes, tomates cerises et asperges, gratin de pommes de terre au parmesan.

Fromage servi avec échalotes aux herbes glacées

Capitaine poêlé Servi sur une purée de haricots verts

avec confit de tomates cerises pomme de terre crémeuse, asperges, réduction de beurre blanc

relish méditerranéen

Roulade de poulet

fourrée d'omelette aux épinards, confits à l'ail Tomate et asperges de Cherry au four

pommes de terre, servies avec du romarin glacé

Carré d'agneau en croûte de pistaches

servi avec des pommes de terre à l'ail, des légumes du jardin, de l'ail entier confit et une sauce au romarin



MENU

SOIR UNIQUEMENT

16 000

au choix

DESSERTS

Tour de dégustation de framboises du chef

fourrée de compote d'agrumes à l'essence de vanille

Moelleux au chocolat

Nappé de ganache au chocolat, compote d'agrumes et noix caramélisées

Cheesecake avec tuiles aux amandes coulis de baies sauvages cylindriques

au choix

servi avec un crumble croustillant

BOISSON

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

***Dolma** (poivron farci, riz, petits légumes, noix de cerneau)*

***Salade aubergines** (aubergines, tomates, oignons, poivrons, persil)*

Salade Fatouch, Cheese borek

Homos, Meat borek

PLATS

au choix

Friké, riz au poulet

Makloubiyé

Sini Kofte

DESSERTS

au choix

Crème caramel

Profiterole

Revani

Cheesecake Fruits rouges

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Assiette Noy (Homos, salade aubergines, cheese borek)

Assiette Antep (Haydari, salade poivron, haricot vert à l'huile d'olive et tomate)

Nachos Arménien

PLATS

au choix

Ouzi (riz, viande hachée, petit pois, cajou, amande)

Kebab aux pistaches

Médallions de filet, sauce maison

Gambas grillé

Manti

DESSERTS

au choix

Baklava

Fondant au chocolat

Kunefe aux pistaches

Noy's Signature

Red Velvet Cheesecake

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Croustillant de crevettes, sauce chimuchirri

Sélection de légumes rôtis, Houmous et fêta

Cromesquis de chèvre frais, sur marmelade de tomate et oignon caramélisé

PLATS

au choix

Ballotine de volaille aux pommes normandes, sauce ail

Rôti de cabillaud au pesto et légumes cuisinés

Wok de boeuf thaï, riz blanc parfumé

DESSERTS

au choix

Le bol fraîcheur

Moelleux chocolat et sa boule de vanille

Cheesecake aux fruits rouges

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Salade de choux mariné, chicken pops

Crab cake mesclun de Salade, émulsion chili Mayo

Bruschetta stracciatella et viande, salade jeune pousse

PLATS

au choix

Tagliatelle au saumon fumé, sauce crème

Fricassé de poulet à l'ananas et nouilles sautées aux légumes

Duo de brochettes poulet et bœuf, pommes sautées à l'ail

DESSERTS

au choix

l'arbre du tiramisu

Le financier gourmand

Entremet exotique du chef

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



Un instant...

Pâtisserie • Salon de thé

MENU

DÉJEUNER

10 000

ENTRÉES

au choix

Salade de l'Instant

salade, saumon fumé, œuf poché, avocat, tomate cerise, chou, carotte, kiwi, goyave, huile de sésame avec vinaigrette de moutarde de mangue

Croustade au fromage et à l'ail

PLATS

au choix

Gambas au curry Thaï riz Byryani

Wok de Bœuf caramélisé avec ses nouilles et légumes

Dos de mer avec sa sauce graine de moutarde, miel et gingembre accompagné de polenta ou fonio

DESSERTS

au choix

Café Gourmand avec

la collection d'Instants de douceurs

(un café ou thé accompagné de mignardises)

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda



Un instant...

Pâtisserie • Salon de thé

MENU

DÎNER

16 000

ENTRÉES

au choix

*Mi-cuit ou Carpaccio de dorade
aromatisé de maracuja et gingembre
Croustillant de chèvre au miel et figue*

PLATS

au choix

*Épaule d'agneau mijoté avec ses fruits tropicaux
à l'infusion de thym sur une purée de patate douce*

Poulet Penne à l'italienne

*Camerones grillés au beurre d'agrumes,
figue et noix de cajou sur son dôme de riz à l'oranger*

DESSERTS

au choix

*Café Gourmand avec la collection d'Instants de
douceurs (un café ou thé accompagné de*

mignardises)
BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Tartelette à l'oignon, mesclun de salade

Duo de thon et tomate, sauce cocktail

Nem de bœuf

PLATS

au choix

Wok de bœuf aux légumes et nouilles sautées

Poulet à la Provençale, pommes de terre sautées

Médallions de poisson, sauce au curry, riz blanc

DESSERTS

au choix

Salade de fruits de saison

Duo éclair vanille et café

Entremet à la vanille

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

**NB: Ce menu ne s'applique pas pour la soirée du 14 février 2023
et aux déjeuners des dimanches**



10-19 FEVRIER 2023



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Salade exotique aux crevettes et agrumes

Salade Grecque à la féta et légumes du moment

Assiette de rouleaux de printemps

PLATS

au choix

Tagliatelle aux fruits de mer, sauce bisque

Bœuf Stroganoff aux champignons de Paris, riz blanc

Ballotine de volaille, sauce diable aux trois épices, purée de pomme de terre

DESSERTS

au choix

Verrine de fruits de saison, coulis passion

Choux croquants à la crème patissière

Bavarois vanille mangue

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

**NB: Ce menu ne s'applique pas pour la soirée du 14 février 2023
et aux déjeuners des dimanches**



MENU

DÎNER

16 000

ENTRÉE

au choix

Mille-feuilles de saumon, ricotta, concombre, tomate et guacamole

Crevettes à la nage, tartare d'algues crème de ciboulette acidulée

Salade de légumes grillés au pistou, épices douces

PLATS

au choix

Médallions de saumon, quenelles de purée d'asperges, sauce de bissap rouge

Filet de bœuf rôti et sa croute d'herbes aux amandes, aumônière de légumes

Fonio cuit à l'étouffé, déclinaison de betterave et petits légumes

DESSERT

au choix

Miroir royal glacé au chocolat

Délice de nougat aux fruits du baobab sur son lit de framboise

Chaud froid aux pommes et sa perle de sorbet

BOISSONS

au choix

1 Jus local, 1 eau, 1 soda



10-19 FEVRIER 2023



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Dim sum tricolore: vert, jaune, rouge
Brochettes de crevettes avec émulsion ail et gingembre
NAGOYA (saumon, avocat, surimi, tobiko Orange)

PLATS

au choix

Teppanyaki Poulet
Saumon à la plancha sauce Aji Panka, huile d'edamame et riz blanc
Lamelles de viande & purée de pommes de terre et sauce Aji amorillo

DESSERTS

au choix

Croquettes de Coco avec nappage au chocolat, caramel et fruits rouges
Pomme surprise avec sa glace au Bissap
Gargueros dulce de leche

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 jus local, 1 thé, 1 café



M E N U

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

8pcs Black Sushi (enrobé de saumon, tartare de surimi au 4 sauces)

Green Tacos à la viande

Crevettes Thai al fire

PLATS

au choix

Arroz meloso (riz cremeux vegetarien)

Filet de poulet sauce miso & purée de

patates douces au bissap blanc

Yakisoba aux fruits de mer

DESSERTS

au choix

Croquettes de Coco avec nappage au chocolat, caramel et fruits rouges

Gargueros dulce de leche

Pomme surprise avec sa glace au Bissap

BOISSONS

au choix

1 eau, 1 jus local, 1 thé, 1 café

Valentine's day box duo à 35.000 Fcfa

(2 nigiri, 4 Sashimi thon, 6Maki saumon avocat, 4 cream cheese,

4 Nagoya, 5 flash, 5 Fry Ebi Fry, Brochette Terryaki, riz vinaigré*

4 dim sum, cheese cake japonais)



10-19 FEVRIER 2023



MENU

MIDI

10 000

ENTRÉES

au choix

Tartine chèvre miel & pomme caramélisée, vinaigrette balsamique
Chicken Quinoa Bowl
Carpaccio de poisson aux agrumes & ses toasts

PLATS

au choix

Penne aux légumes du soleil
Mijoté de bœuf & son gratin de pommes de terre
Brochette de lotte & sa poêlée de légumes, sauce beurre-citron

DESSERTS

au choix

Mousse croquante au chocolat
Poire pochée au bissap
Tartelette fine aux pommes & sa boule de glace vanille

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

MENU ST-VALENTIN

au choix

Chicken Quinoa Bowl
Carpaccio de betteraves, miettes de féta & basilique, sauce pesto

Mijoté de bœuf & son gratin de pommes de terre
Brochette de lotte & sa poêlée de légumes, sauce beurre-citron

Moelleux au cœur coulant et sa boule de glace vanille
Sphère de sorbets de fruits locaux



10-19 FEVRIER 2023



MENU

SOIR

16 000

ENTRÉES

au choix

Carpaccio de courgette, miettes de fêta & tomates séchées, sauce pesto
Ceviche de poisson
Salade thaï au poulet

PLATS

au choix

Parmigiana
Emincé de bœuf & ses pommes de terre sautées, sauce crème champignons
Tagliatelles aux fruits de mer

DESSERTS

au choix

Fondant au cœur coulant duo choco
Sphère de sorbets de fruits locaux
Tiramisu aux fruits rouges

BOISSONS

au choix

1 Jus local , 1 eau , 1 soda

MENU ST-VALENTIN

au choix

Fleurs de tomates & ses petits cœurs de mozzarella
Salade thaï au poulet

Emincé de bœuf & ses pommes de terre sautées, sauce crème champignons
Tagliatelles aux fruits de mer

Tiramisu aux fruits rouges
Délices choco et coulis de bissap