



ABARKA



PROJECTE

CATALÀ

Som una cooperativa sense ànim de lucre, d'iniciativa social, que té com a missió promoure la riquesa de les cultures africanes, a la vegada que crea oportunitats laborals de qualitat.

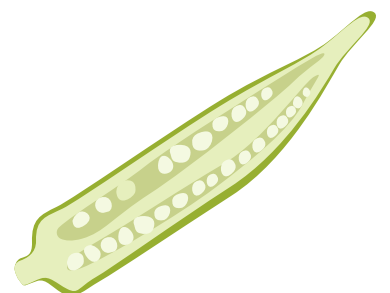
La nostra gastronomia no s'associa als actuals països pel que fa a les seves limitacions geogràfiques i, com a bones coneixedores de la història del nostre continent, no podem, ni volem, categoritzar l'origen dels nostres plats per països.

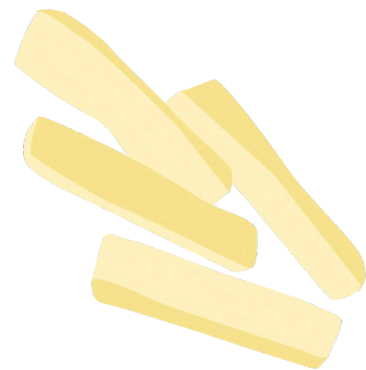
GASTRONOMIA INCLUSIVA : PENSEM EN TOTES!

Tots els nostres productes són Halal. A més, comptem amb opcions veganes i gluten free a la major part de la nostra carta. Ho fem perquè creiem en una gastronomia inclusiva i conscient, que respecta la diversitat de creences, necessitats i estils de vida, i que posa al centre el benestar de les persones.

A Abarka, creiem en el poder de la gastronomia com a eina de transformació social. Per aquest motiu, fidels als nostres valors i al desig de fomentar una experiència conscient i inclusiva, no oferim begudes alcohòliques al nostre establiment.

A més, apostem per proveïdores que comparteixen els nostres valors i formen part de l'Economia Social i Solidària, reforçant així el nostre compromís amb un model de consum més just, responsable i coherent amb la nostra visió.





PER PICAR / AMANIDES

BASTONETS DE IUCA AMB SALSA D'ANACARDS 6,5€

Bastonets de iuca cruixents amb salsa d'anacards casolà



AKARA 6,5€



Bunyols de fesols carrila amb sofregit de tomàquet i ceba.

FATAYA ATÚN/ ESPINACAS 2,5€

Cresta de tonyina o espinacs a l'estil senegalès.
(Preu per unitat)



ALLOCO 6€

Plàtan madur fregit.



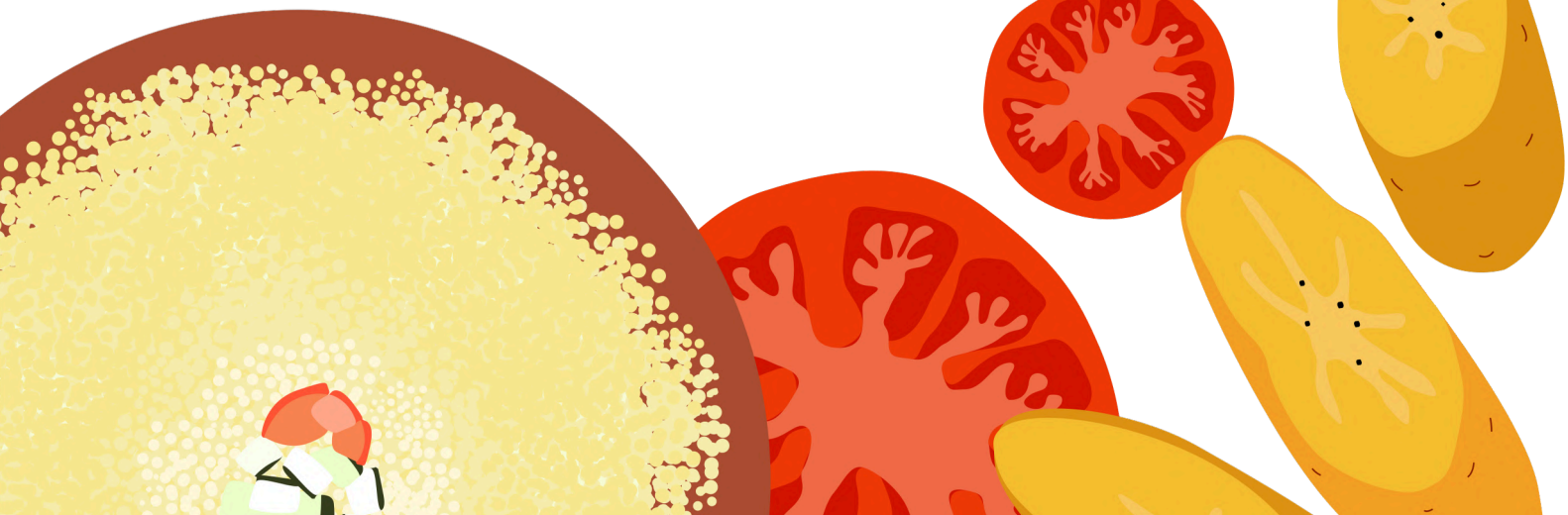
ENSALADA DEL HUERTO 7,95€

Amanida verda del temps.
(Demaneu al personal)



TABULÈ DE FONIO 8,10€

Amanida composta per 'fonio': un dels cereals més antics del món sense gluten, amb mescla de crudités i amaniment de mango.





ABARKA

PRINCIPALS



YASSA 12,50€

Pollastre encebant amb un toc de mostassa Dijon.
Servit amb arròs o cuscús de mill.

MAFE VEDELLA / VEGÀ 13€/10€

Estofat de crema de cacauets "tigadeguede" amb
opcions de vedella o verdures (albergínia,
pastanaga, carbassó). Servit amb arròs blanc o
cuscús de mill.



THIEBOUYAPP 13,50€

Arròs vermell a l'estil senegalès
servit amb verdures i vedella halal.



THIEBOUDIENNE 15€

(Disponible caps de setmana) Patrimoni immaterial
de la UNESCO; Plat d'arròs i peix, acompanyat de
verdures. Originari del Senegal.

WAAKYE/ AYIMOLOU 12€

Arròs amb fesols vermells, salsa de tomàquet "Dja" (Típica
de Benín i Togo) amb opcions de vedella o vegetarià o
vegà.



ATTIEKÉ PEIX BRASA/VEGÀ 16,50€

Cuscús de iuca acompanyat de peix a la brasa servit
amb talls de plàtan masclé i salsa moyo (pebrot verd,
vermell i cogombre).



OKRA SOUP AMB FUFÚ 16€

Okra Soup o soupkanja. Salsa amb Okra, amb
peix fumat i marisc.

"Consulteu disponibilitat al personal"

DIBI A LA BRASA 19€

Xai a la brasa i boig al forn servit amb salsa verda i
topping de ceba i mostassa.



PER COMPARTIR

Vens en grup? Molts dels nostres plats individuals es poden servir en format gran, pensats per compartir entre 4 persones. Una manera deliciosa de gaudir i de viure l'autèntica experiència africana, compartint del mateix plat.



YASSA 49€

Pollastre encebat amb un toc de mostassa Dijon.
Servit amb arròs o cuscús de mill.

MAFE VEDELLA / VEGÀ 51 €

Estofat de crema de cacauets "tigadeguede" amb opcions de vedella o verdures (albergínia, pastanaga, carbassó). Servit amb arròs blanc o cuscús de mill.



THIEBOUYAPP 53€

Arròs vermell a l'estil senegalès servit amb verdures i vedella halal.



THIEBOUDIENNE 59€

(Disponible caps de setmana) Patrimoni immaterial de la UNESCO; Plat d'arròs i peix, acompanyat de verdures. Originari del Senegal.

WAAKYE/ AYIMOLOU 47€

Arròs amb fesols vermells, salsa de tomàquet "Dja" (Típica de Benín i Togo) amb opcions de vedella o vegetarià o vegà.



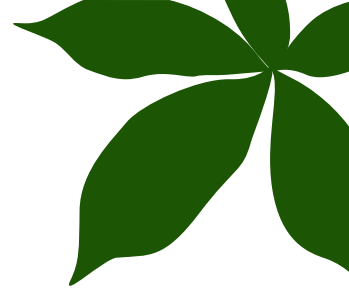
ATTIEKÉ PEIX BRASA/VEGÀ 65€

Cuscús de iuca acompanyat de peix a la brasa servit amb talls de plàtan mascle i salsa moyo (pebrot verd, vermell i cogombre).

DIBI A LA BRASA 75€

Xai a la brasa i boig al forn servit amb salsa verda i topping de ceba i mostassa.





POSTRES

TIRAMISÚ DE CAFÈ TOUBA 6€

Terrina de tiramisú feta a base de cafè Touba (cafè especiat típic de la regió de Touba).



CHEESECAKE AMB MERMELADA DE BISSAP 6,5€

Terrina de pastís de formatge casolana amb mermelada de flor d'hibiscus.

THIAKRY IOGURT 6,5€

Terrina de cereal de mill amb iogurt LaFageda especuada amb topping de nabius



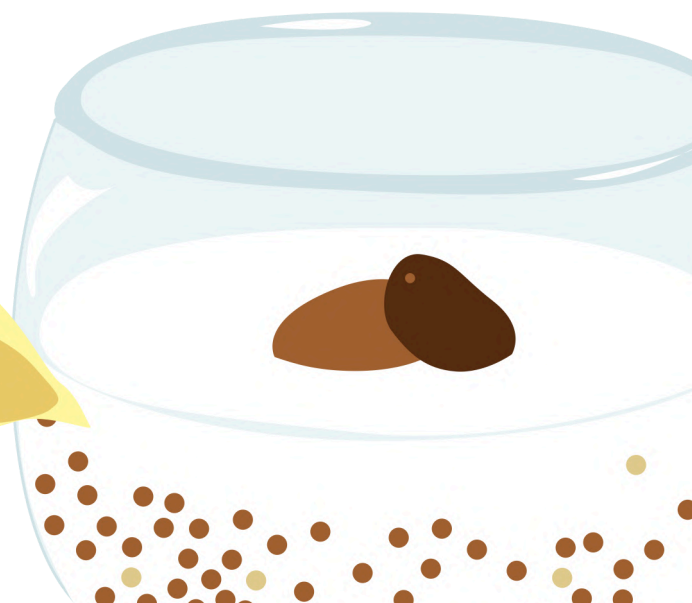
NGALAKH 5,50€

Terrina de crema feta a base de sitó (fruit del baobab) i tigadegue (mantega de cacauet) Amb cereal de mill



MBURAKE CON HELADO VAINILLA 6,5€

Cruixent de pa i "tigadegue" (mantega de cacauet) servit amb una bola de gelat de vainilla.





ABARKA

BEGUDES

BISSAP 3,5€

Beguda artesanal a base de flor i hibiscus amb notes de menta.

GINGER 3,5€

Beguda artesanal de gingebre amb notes de pinya.

SITÓ 4€

Beguda artesanal a base del fruit de baobab

MALTA (GUINNESS) 3,5€

Beguda dolça a base de malt (no fermentada)

FANTA N. AFRIKI 3,5€

COLA/COLA ZERO 3€

REFRESCOS FRIXEN (COLA,

LLIMONA I TARONJA) 3€

ZUMOS ECO CAL VALLS 3€

CAFÉ 1,80€

CORTADO 1,80€

CON LECHE 1,60€

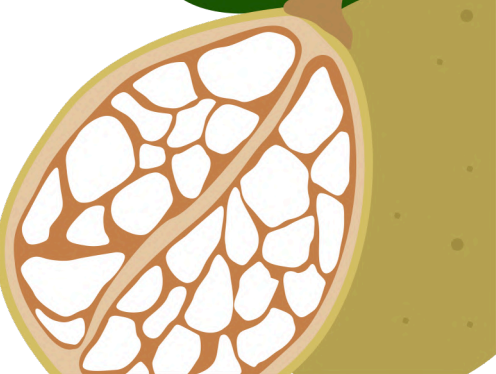
AMERICANO 1,80€

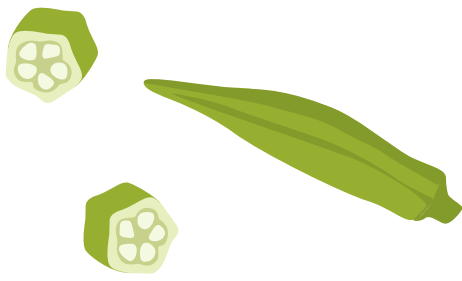
TÉS 2€

INFUSIONES 2€

ATAYA 5€

CAFÉ TOUBA 2€





LLEGENDA D'AL·LÈRGENS



PEIX



ALTRAMUCES



API



CACAHUETS



CRUSTACIS



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



FRUITS DE CÀSCARA



GLUTEN FREE



GRANS DE SÈSAM



OUS



LACTEUS



MOL·LUSCS



MOSTASSA



SOJA



VEGETARIÀ



HALAL



VEGÀ





ABARKA



PROYECTO

CASTELLANO

Somos una cooperativa sin ánimo de lucro, de iniciativa social, cuya misión es promover la riqueza de las culturas africanas, a la vez que crea oportunidades laborales de calidad.

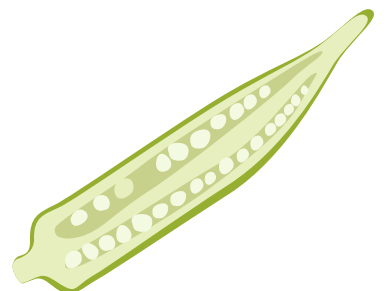
Nuestra gastronomía no se asocia a los actuales países en cuanto a sus limitaciones geográficas y como buenas conocedoras de la historia de nuestro continente, no podemos, ni queremos, categorizar el origen de nuestros platos por países.

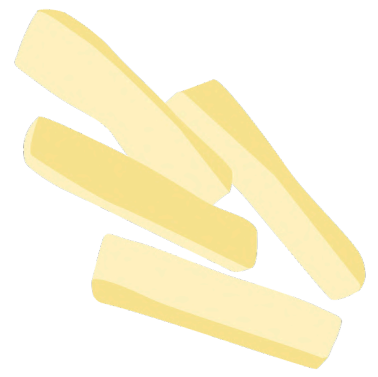
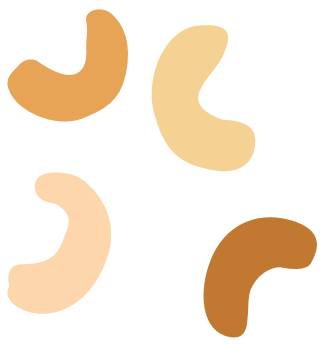
GASTRONOMÍA INCLUSIVA: ¡PENSAMOS EN TODAS!

Todos nuestros productos son Halal. Además contamos con opciones veganas y 'Gluten free' en la mayoría de nuestra carta. Lo hacemos porque creemos en una gastronomía inclusiva y consciente, que respeta la diversidad de creencias, necesidades i estilos de vida, y que pone en el centro el bienestar de las personas.

En Abarka, creemos en el poder de la gastronomía como herramienta para la transformación social, por este motivo, fieles a nuestros valores y al deseo de fomentar una experiencia consciente e inclusiva, no ofrecemos bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento.

Además, apostamos por proveedores que comparten nuestros valores y forman parte de la Economía Social y Solidaria, reforzando así nuestro compromiso con un modelo de consumo más justo, responsable y coherente con nuestra visión





PARA PICAR / ENSALADAS

BASTONES DE YUCA CON SALSA DE ANACARDOS 6,5€

Bastones de yuca crujientes con salsa de anacardos casera.



AKARA 6,5€

Buñuelos de frijoles carrilla con sofrito de tomate y cebolla.



FATAYA ATÚN/ ESPINACAS 2,5€

Empanadilla de atún o espinacas al estilo senegalés.

(Precio por unidad)



ALLOCO 6€

Plátano maduro frito.



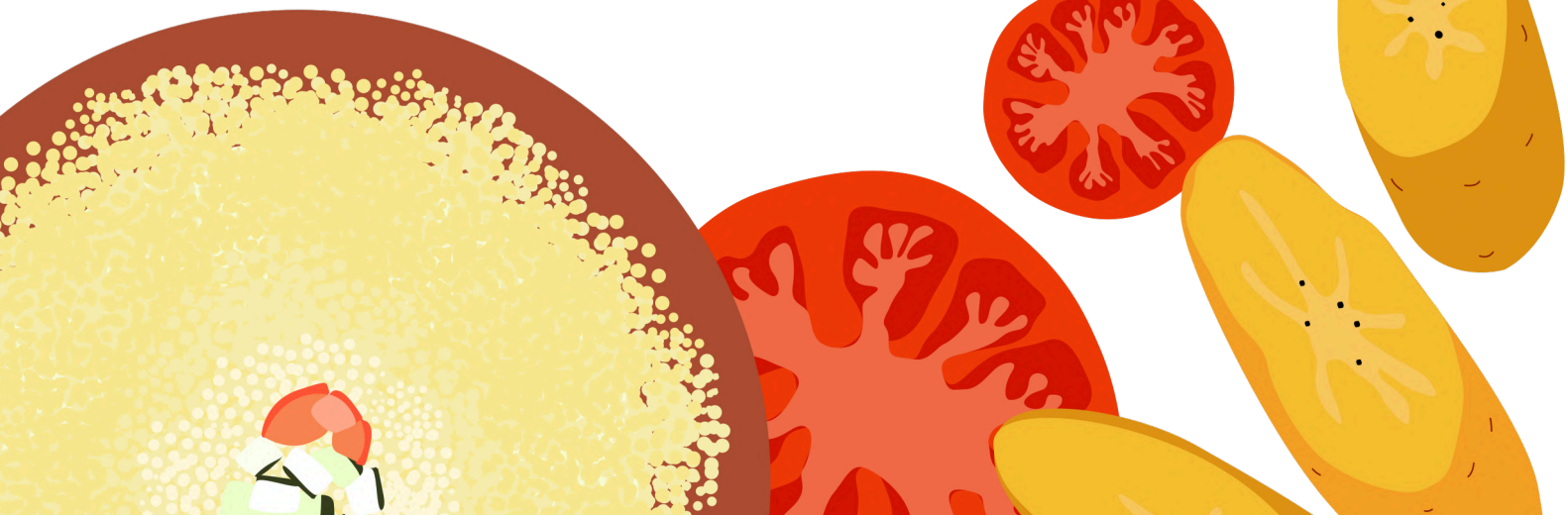
ENSALADA DEL HUERTO 7,95€

Ensalada verde del tiempo.
(Preguntar al personal)



TABULÈ DE FONIO 8,10€

Ensalada compuesta por 'fonio': Uno de los cereales más antiguos del mundo sin gluten con mezcla de crudités y aliño de mango.



PRINCIPALES

YASSA 12,50€



Pollo encebollado con un toque de mostaza Dijon. Servido con arroz o cuscús de mijo.

MAFE TERNERA / VEGANO 13€/10€

Estofado de crema de cacahuets "tigadeguede" con opciones de ternera o verduras (berenjena, zanahoria, calabacín). Servido con arroz blanco o cuscús de mijo.



THIEBOUYAPP 13,50€

Arroz rojo al estilo senegalés servido con verduras y ternera halal.



THIEBOUDIENNE 15€

(Disponible fines de semana) Patrimonio inmaterial de la UNESCO; Plato de arroz y pescado, acompañado con verduras. Originario de Senegal.



WAAKYE/ AYIMOLOU 12€

Arroz con frijoles rojos, salsa de tomate "Dja" (Típica de Benín y Togo) con opciones de ternera o vegetariano o vegano. Acompañado de plátano macho, huevo duro* y topping de harina de yuca.



ATTIEKE PESCADO BRASA/VEGANO 16,50€

Cuscús de yuca acompañado de pescado a la brasa servido con tajadas de plátano macho y salsa moyo (pimiento verde, rojo y pepino).



OKRA SOUP CON FUFÚ 16€

Okra Soup o soupkanja. Salsa a base de Okra, con pescado ahumado y marisco.
"Consultar disponibilidad al personal"



DIBI A LA BRASA 19€

Cordero a la brasa y alloco al horno servido con salsa verde y topping de cebolla y mostaza.



PARA COMPARTIR

¿Vienes en grupo? Muchos de nuestros platos individuales se pueden servir en formato grande, pensados para compartir entre 4 personas. Una manera deliciosa de disfrutar y vivir la auténtica experiencia africana, compartiendo del mismo plato.

YASSA 49€

Pollo encebollado con un toque de mostaza Dijon. Servido con arroz o cuscús de mijo.



MAFE TERNERA / VEGANO 51 €

Estofado de crema de cacahuetes "tigadeguede" con opciones de ternera o verduras (berenjena, zanahoria, calabacín). Servido con arroz blanco o cuscús de mijo.



THIEBOUYAPP 53€

Arroz rojo al estilo senegalés servido con verduras y ternera halal.



THIEBOUDIENNE 59€

(Disponible fines de semana) Patrimonio inmaterial de la UNESCO; Plato de arroz y pescado, acompañado con verduras. Originario de Senegal.



WAAKYE/ AYIMOLOU 47€

Arroz con frijoles rojos, salsa de tomate "Dja" (Típica de Benín y Togo) con opciones de ternera o vegetariano o vegano. Acompañado de plátano macho, huevo duro* y topping de harina de yuca.



ATTIEKÉ PESCADO BRASA/VEGANO 65€

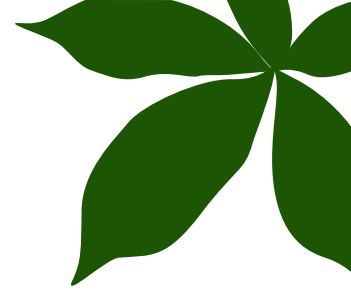
Cuscús de yuca acompañado de pescado a la brasa servido con lonchas de plátano macho y salsa moyo (pimiento verde, rojo y pepino).



DIBI A LA BRASA 75€

Cordero a la brasa y alloco al horno servido con salsa verde y topping de cebolla y mostaza.





POSTRES

TIRAMISÚ DE CAFÉ TOUBA 6€

Tarrina de tiramisú hecha a base de café Touba (café especiado típico de la región de Touba).



CHEESECAKE CON MERMELADA DE BISSAP 6,5€

Tarrina de pastel de queso casera con mermelada de flor de hibiscus.

THIAKRY YOGURT 6,5€

Tarrina de cereal de mijo con yogur LaFageda especiada con topping de arándanos

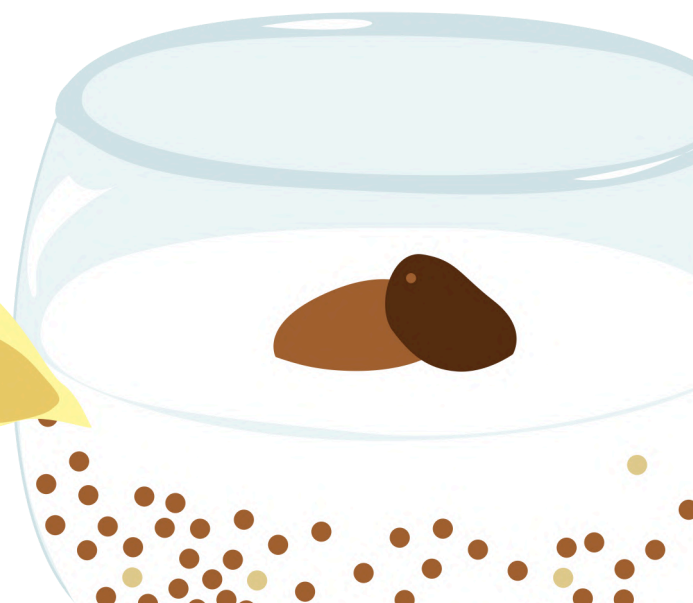


NGALAKH 5,50€

Tarrina de crema hecha a base de sitó (fruto del baobab) y tigadegue (mantequilla de cacahuete) Con cereal de mijo

MBURAKE CON HELADO VAINILLA 6,5€

Crujiente de pan y "tigadegue" (mantequilla de cacahuete) servido con una bola de helado de vainilla.





ABARKA

BEBIDAS

BISSAP 3,5€

Bebida artesanal a base de flor de hibiscus con notas de menta.

GINGER 3,5€

Bebida artesanal de jengibre con notas de piña.

SITÓ 4€

Bebida artesanal a base del fruto de baobab

MALTA (GUINNESS) 3,5€

Bebida dulce a base de malta (no fermentada)

FANTA N. AFRIKI 3,5€

COLA/COLA ZERO 3€

REFRESCOS FRIXEN (COLA,

LIMÓN Y NARANJA) 3€

ZUMOS ECO CAL VALLS 3€

CAFÉ 1,80€

CORTADO 1,80€

CON LECHE 1,60€

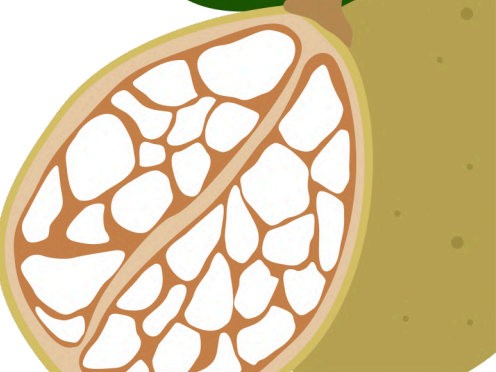
AMERICANO 1,80€

TÉS 2€

INFUSIONES 2€

ATAYA 5€

CAFÉ TOUBA 2€



LEYENDA DE ALÉRGENOS



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
FREE



GRANOS DE
SÉSAMO



HUEVOS



LACTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA



VEGETARIANO



HALAL



VEGANO





ABARKA



PROJECT

ENGLISH

We are a non-profit, socially-led cooperative whose mission is to promote the richness of African cultures while creating quality employment opportunities.

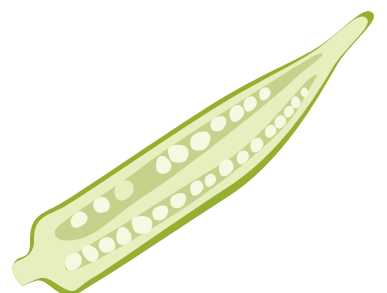
Our cuisine is not associated with current countries in terms of their geographical limitations, and as experts in the history of our continent, we cannot, nor do we want to, categorize the origin of our dishes by country.

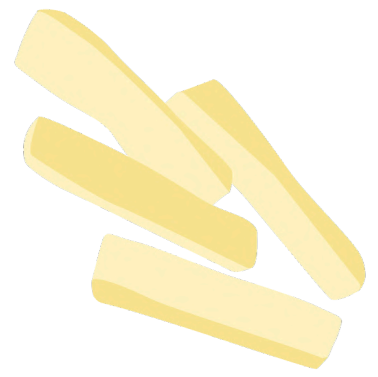
INCLUSIVE GASTRONOMY: WE THINK OF EVERYONE!

All our products are Halal. We also offer vegan and gluten-free options on most of our menu. We do this because we believe in inclusive and conscious gastronomy, which respects the diversity of beliefs, needs, and lifestyles, and which puts people's well-being at the center.

At Abarka, we believe in the power of gastronomy as a tool for social transformation. For this reason, true to our values and the desire to promote a conscious and inclusive experience, we do not offer alcoholic beverages in our establishment.

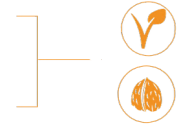
Furthermore, we are committed to suppliers who share our values and are part of the Social and Solidarity Economy, thus reinforcing our commitment to a more fair, responsible, and consistent consumption model, consistent with our vision.





TO SNACK ON / SALADS

CASSAVA STICKS WITH CASHEW SAUCE 6,5€
Crispy yuca sticks with homemade cashew sauce.



AKARA 6,5€

Cheek bean fritters with tomato and onion sofrito.

FATAYA TUNA/ SPINACH 2,5€

Senegalese-style tuna or spinach empanada.
(Price per unit)



ALLOCO 6€

Fried ripe plantain.

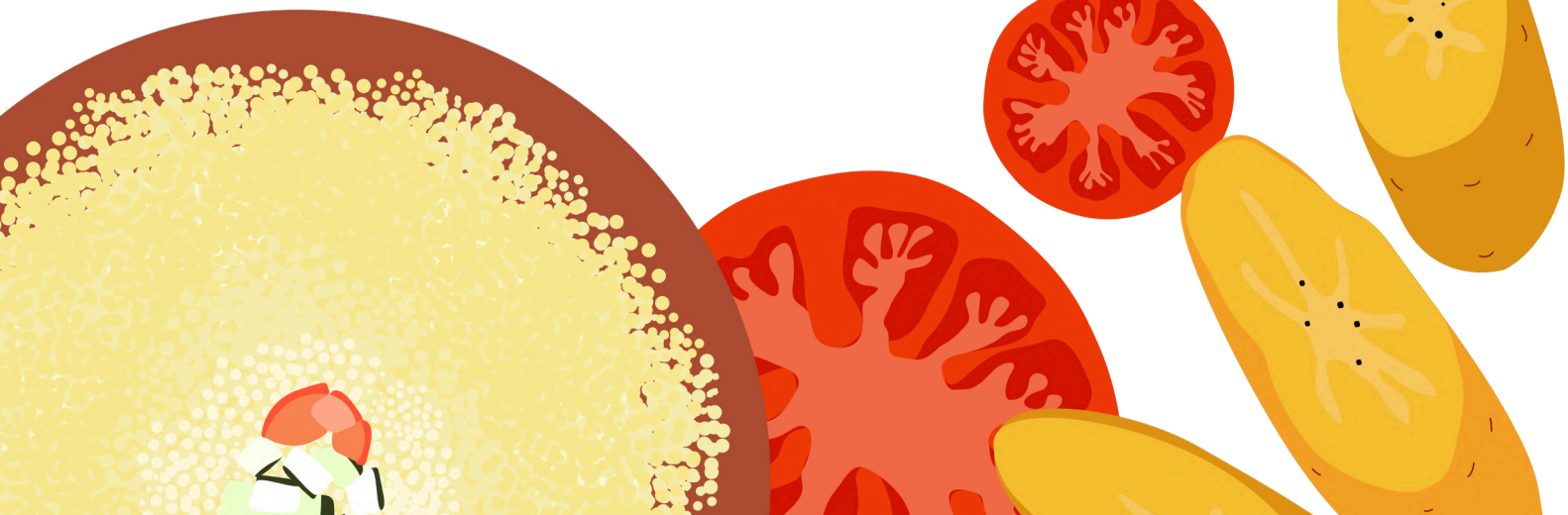
GARDEN SALAD 7,95€

Seasonal green salad.
(Ask the staff)



TABULE OF FONIO 8,10€

Fonio salad: One of the world's oldest gluten-free grains,
with a crudité mix and mango dressing.



MAIN

YASSA 12,50€

Chicken with onions and a touch of Dijon mustard. Served with rice or millet couscous.



MAFE BEEF / VEGAN 13€/10€

Peanut butter stew "tigadeguede" with a choice of beef or vegetables (eggplant, carrot, zucchini). Served with white rice or millet couscous.



THIEBOUYAPP 13,50€

Senegalese-style red rice served with vegetables and halal beef.



THIEBOUDIENNE 15€

(Available on weekends) UNESCO Intangible Heritage; Rice and fish dish, accompanied by vegetables. Originally from Senegal.



WAAKYE/ AYIMOLOU 12€

Rice with red beans, "Dja" tomato sauce (typical of Benin and Togo) with beef, vegetarian, or vegan options. Served with plantain, hard-boiled egg*, and cassava flour topping.



ATTIEKE GRILLED FISH/VEGAN 16,50€

Cassava couscous accompanied by grilled fish served with slices of plantain and moyo sauce (green and red peppers and cucumber).



OKRA SOUP WITH FUFÚ 16€

Okra soup or soupkanja. Okra-based sauce with smoked fish and seafood.
"Check with staff for availability"



GRILLED DIBI 19€

Grilled lamb and oven-baked alloco served with green sauce and onion and mustard topping.



TO SHARE

Coming with a group? Many of our individual dishes can be served in a large format, designed for four people to share. A delicious way to enjoy and experience the authentic African experience, sharing from the same dish.



YASSA 49€

Chicken with onions and a touch of Dijon mustard. Served with rice or millet couscous.

MAFE BEEF / VEGAN 51 €

Peanut butter stew "tigadeguède" with a choice of beef or vegetables (eggplant, carrot, zucchini). Served with white rice or millet couscous.



THIEBOUYAPP 53€

Senegalese-style red rice served with vegetables and halal beef.



THIEBOUDIENNE 59€

(Available on weekends) UNESCO Intangible Heritage; Rice and fish dish, accompanied by vegetables. Originally from Senegal.

WAAKYE/ AYIMOLOU 47€

Rice with red beans, "Dja" tomato sauce (typical of Benin and Togo) with beef, vegetarian, or vegan options. Served with plantain, hard-boiled egg*, and cassava flour topping.



ATTIEKÉ GRILLED FISH/VEGAN 65€

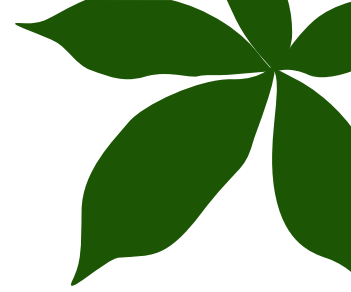
Cassava couscous accompanied by grilled fish served with slices of plantain and moyo sauce (green, red pepper and cucumber).

GRILLED DIBI 75€



Grilled lamb and baked boig served with green sauce and onion and mustard topping.





DESSERTS

TOUBA COFFEE TIRAMISU 6€

Tiramisu pot made with Touba coffee (a spiced coffee typical of the Touba region).



CHEESECAKE WITH BISSAP JAM 6,5€

Homemade cheesecake tub with hibiscus flower jam.

THIAKRY YOGURT 6,5€

Millet cereal tub with LaFageda yogurt spiced with blueberry topping.

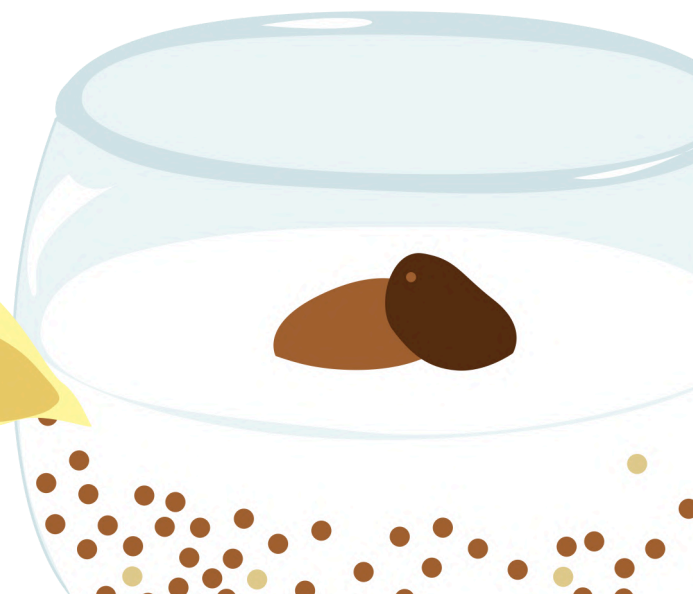


NGALAKH 5,50€

Creamy pot made from sitó (baobab fruit) and tigadegue (peanut butter) with millet cereal.

MBURAKE WITH VAINILLA ICE CREAM 6,5€

Crispy bread and "tigadegue" (peanut butter) served with a scoop of vanilla ice cream.





ABARKA

DRINKS

BISSAP 3,5€

Artisanal drink based on hibiscus flowers with notes of mint.

GINGER 3,5€

Artisanal ginger drink with pineapple notes.

SITÓ 4€

Artisanal drink based on baobab fruit

MALTA (GUINNESS) 3,5€

Sweet malt-based beverage (not fermented)

FANTA N. AFRIKI 3,5€

COLA/COLA ZERO 3€

FRIXEN SOFT DRINKS (COLA, LEMON AND ORANGE) 3€

JUICES ECO CAL VALLS 3€

COFFEE 1,80€

CUT 1,80€

WITH MILK 1,60€

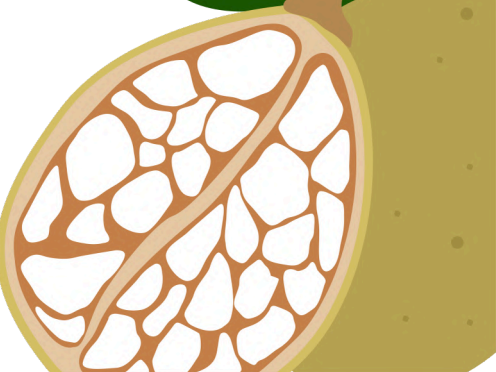
AMERICAN 1,80€

TEAS 2€

INFUSIONS 2€

ATAYA 5€

TOUBA COFFEE 2€





ALLERGEN LEGEND



FISH



LIPINS



CELERY



PEANUTS



CRUSTACEANS



SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES



NUTS



GLUTEN
FREE



SESAME
GRAINS



EGGS



DAIRY



MOLLUSKS



MUSTARD



SOY



VEGETARIAN



HALAL



VEGAN





ABARKA



PROJET

FRANÇAIS

Nous sommes une coopérative à but non lucratif, à vocation sociale, dont la mission est de promouvoir la richesse des cultures africaines tout en créant des opportunités d'emploi de qualité.

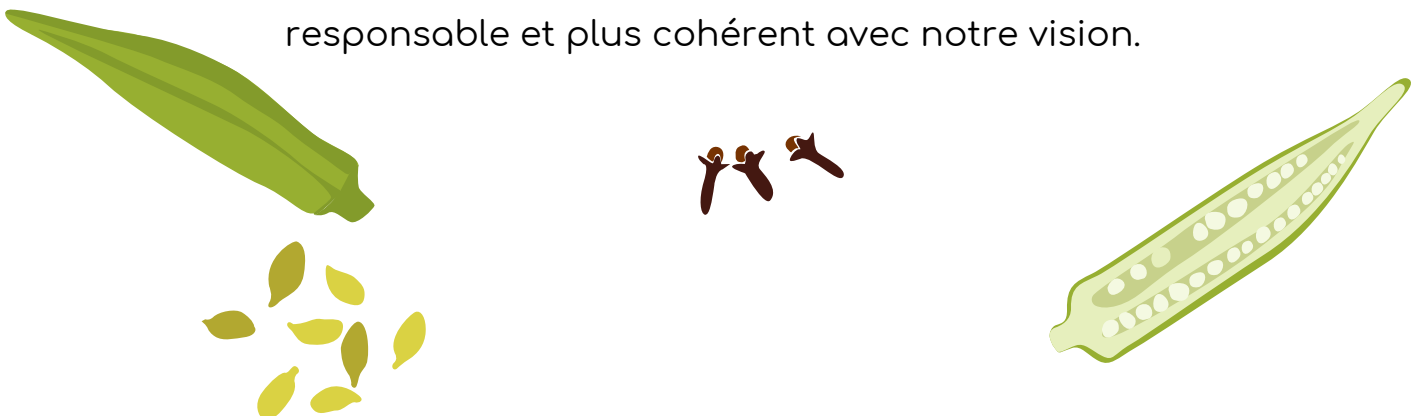
Notre cuisine n'est pas associée aux pays actuels en termes de limitations géographiques, et en tant qu'experts de l'histoire de notre continent, nous ne pouvons pas, ni ne voulons, catégoriser l'origine de nos plats par pays.

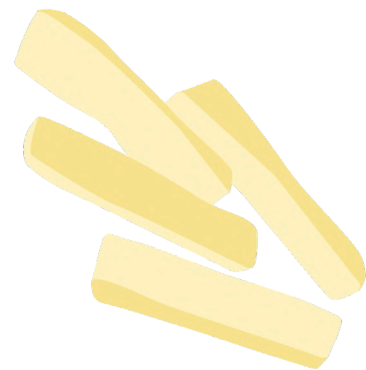
GASTRONOMIE INCLUSIVE : NOUS PENSONS À TOUS !

Tous nos produits sont Halal. Nous proposons également des options végétaliennes et sans gluten sur la plupart de notre menu. Nous le faisons parce que nous croyons en une gastronomie inclusive et consciente qui respecte la diversité des croyances, des besoins et des modes de vie, et qui place le bien-être des personnes au centre de ses préoccupations.

Chez Abarka, nous croyons au pouvoir de la gastronomie comme outil de transformation sociale. Pour cette raison, fidèles à nos valeurs et à notre volonté de favoriser une expérience consciente et inclusive, nous n'offrons pas de boissons alcoolisées dans notre établissement.

De plus, nous nous engageons auprès de fournisseurs qui partagent nos valeurs et s'inscrivent dans l'Economie Sociale et Solidaire, renforçant ainsi notre engagement pour un modèle de consommation plus juste, plus responsable et plus cohérent avec notre vision.





À GRIGNOTER/ SALADES

BÂTONNETS DE MANIOC À LA SAUCE AUX NOIX DE CAJOU 6,5€

Bastones de yuca crujientes con salsa de
anacardos casera.



AKARA 6,5€

Beignets de haricots blancs avec sofrito de tomates et
d'oignons.

FATAYA THON/ÉPINARDS 2,5€

Empanada au thon ou aux épinards à la
sénégalaise.

(Prix unitaire)



ALLOCO 6€

Plantain mûr frit.

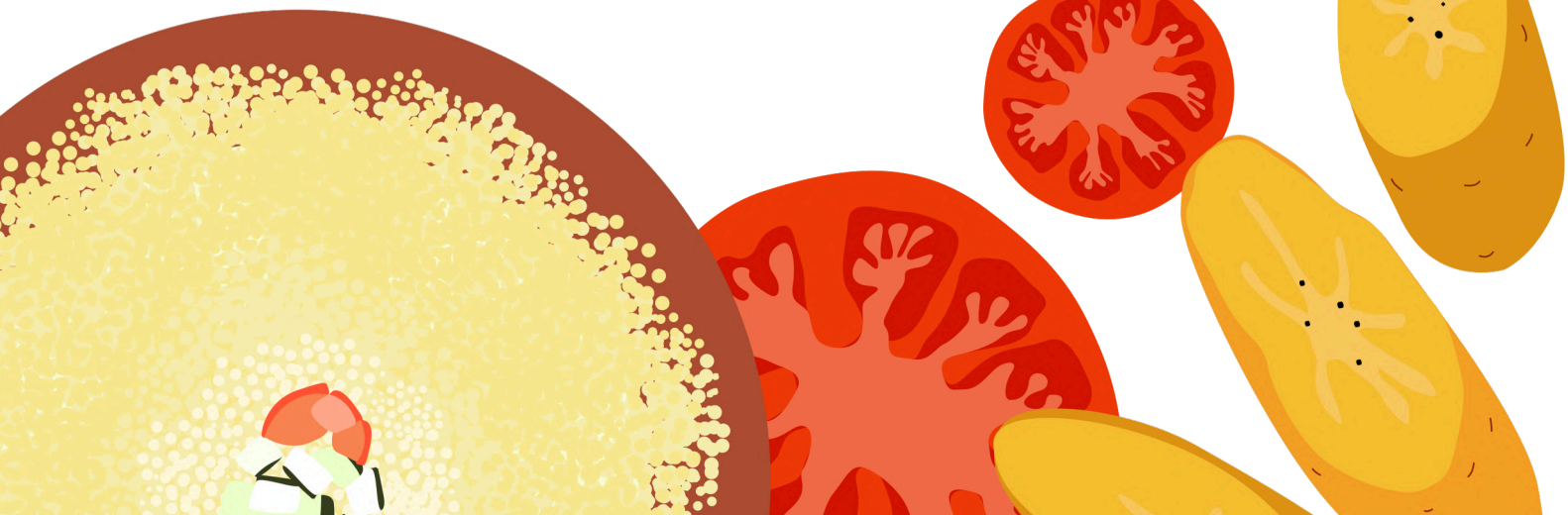
SALADE DU JARDIN 7,95€

Salade verte de saison.
(Demandez au personnel)



TABULÈ DE FONIO 8,10€

Salade à base de ' fonio' : une des céréales
le plus ancien sans gluten au monde avec mélange de
crudités et vinaigrette à la mangue.





ABARKA

PRINCIPAL

YASSA 12,50€

Poulet aux oignons et une touche de moutarde de Dijon. Servi avec du riz ou du couscous de millet.



MAFE BOEUF / VÉGAN 13€/10€

Ragoût au beurre de cacahuète "tigadeguede" avec un choix de bœuf ou de légumes (aubergine, carotte, courgette). Servi avec du riz blanc ou du couscous de millet.



THIEBOUYAPP 13,50€

Riz rouge à la sénégalaise servi avec des légumes et du bœuf halal.



THIEBOUDIENNE 15€

((Disponible le week-end) Patrimoine immatériel de l'UNESCO ; Plat de riz et de poisson, accompagné de légumes. Originaire du Sénégal.



WAAKYE/ AYIMOLOU 12€

Riz aux haricots rouges, sauce tomate « Dja » (typique du Bénin et du Togo) avec du bœuf, options végétariennes ou végétaliennes. Accompagné de plantain, d'œuf dur* et de farine de manioc.



ATTIEKE POISSON GRILLÉ/VÉGAN 16,50€

Couscous de manioc accompagné de poisson grillé servi avec des tranches de plantain et de la sauce moyo (poivrons verts et rouges et concombre).



SOUPE DE GOMBRES AU FUFÚ 16€

Soupe de gombo ou soupkanja. Sauce à base de gombo avec poisson fumé et fruits de mer. (Vérifiez la disponibilité auprès du personnel)



DIBI GRILLÉ 19€

Agneau grillé et alloco cuit au four servis avec sauce verte et garniture d'oignons et de moutarde.



A PARTAGER

Vous venez en groupe ? Plusieurs de nos plats individuels peuvent être servis dans un grand format, conçu pour être partagé entre 4 personnes. Une délicieuse façon de profiter et de vivre l'expérience africaine authentique, en partageant le même plat.



YASSA 49€

Poulet aux oignons et une touche de moutarde de Dijon. Servi avec du riz ou du couscous de millet.

MAFE VEAU / VÉGAN 51 €

Ragoût au beurre de cacahuète « tigadeguede » avec un choix de bœuf ou de légumes (aubergine, carotte, courgette). Servi avec du riz blanc ou du couscous de millet.



THIEBOUYAPP 53€

Riz rouge à la sénégalaise servi avec des légumes et du bœuf halal.



THIEBOUDIENNE 59€

(Disponible les week-ends) Patrimoine immatériel de l'UNESCO ; Plat de riz et de poisson, accompagné de légumes. Originaire du Sénégal.

WAAKYE/ AYIMOLOU 47€

Riz aux haricots rouges, sauce tomate « Dja » (typique du Bénin et du Togo) avec du bœuf, options végétariennes ou végétaliennes. Accompagné de plantain, d'œuf dur* et de farine de manioc.



ATTIEKÉ POISSON GRILLÉ/VÉGAN 65€

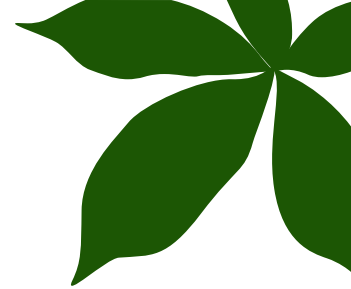
Couscous de manioc accompagné de poisson grillé servi avec des tranches de plantain et de la sauce moyo (poivrons verts et rouges et concombre).

DIBI GRILLÉ 75€



Agneau grillé et alloco cuit au four servis avec sauce verte et garniture d'oignons et de moutarde.





DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ TOUBA 6€

Pot de tiramisu réalisé avec du café Touba (un café épicé typique de la région de Touba).



CHEESECAKE À LA CONFITURE DE BISSAP 6,5€

Pot de cheesecake maison avec confiture de fleurs d'hibiscus.

THIAKRY YAOURT 6,5€

Pot de céréales de millet avec yaourt LaFageda épicé et garniture aux myrtilles

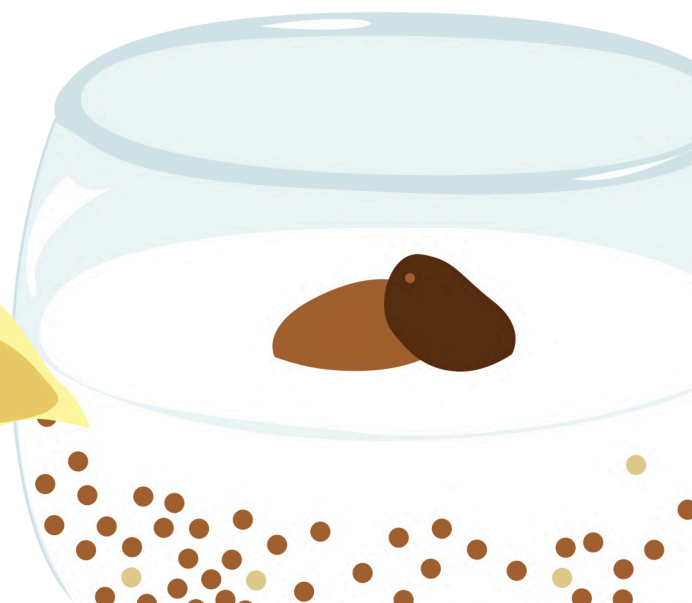


NGALAKH 5,50€

Pot crémeux à base de sitó (fruit de baobab) et de tigadegue (beurre de cacahuète) avec des céréales de mil

MBURAKE AVEC GLACE À LA VANILLE 6,5€

Pain croustillant et « tigadegue » (beurre de cacahuète) servis avec une boule de glace à la vanille.





ABARKA

BOISSONS

BISSAP 3,5€

Boisson artisanale à base de fleurs d'hibiscus aux notes de menthe.

GINGER 3,5€

Boisson artisanale au gingembre aux notes d'ananas.

SITÓ 4€

Boisson artisanale à base de fruit de baobab

MALTA (GUINNESS) 3,5€

Boisson sucrée à base de malt (non fermentée)

FANTA N. AFRIKI 3,5€

COLA/COLA ZERO 3€

BOISSONS FRIXEN (COLA,

CITRON ET ORANGE) 3€

JUS ECO CAL VALLS 3€

CAFÉ 1,80€

CORTADO 1,80€

AVEC LAIT 1,60€

AMERICAIN 1,80€

THÉS 2€

INFUSIONS 2€

ATAYA 5€

CAFÉ TOUBA 2€





LÉGENDE DES ALLERGÈNES



POISSON



LIPINES



CÉLERI



ARACHIDES



CRUSTACÉS



DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES



NOIX



GLUTEN FREE



GRAINES DE SÉSAME



ŒUFS



LAITIER



MOLLUSQUES



MOUTARDE



SOJA



VÉGÉTARIEN



HALAL



VÉGÉTALIEN

