




## ENTRÉES

- Salade du jour  JK 9€  
*Selon inspiration de la cheffe*
- Soupe du moment  GI 9€  
*Legumes de saison , pour plus de renseignements demandez aux serveurs-ses*
- Amadan  5€  
*Banane plantain frites*
- Tourte ACG 11,50€  
*Pâte farcie à la viande*

## PLANCHE

- Planche à partager ACDG 17,5€  
*4 assortiments*

## POISSON

- Poisson braisé (entier) 23€ à 26€\*

Accompagnement : Riz (2,5€) - Ablo (3€) - Salade (3€) -  
Gratin du jour (5€) G

## PLATS

Azidessi  E

21€

Sauce arachide, poulet accompagné de fufu\* \*pâte à base de farine d'igname et banane plantain

Sauce du moment 

21,5€

Selon l'inspiration de la cheffe

La blanquette LG

23€

Sauce au vin blanc avec ses petits légumes, viande blanche (veau ou poulet) accompagné de riz ou pomme de terre

Egbolandessi

25€

Sauce à la viande chèvre

Veyi  A

15€

Plat végété, haricot œil noir accompagné de sauce tomate accompagné de pain, ou riz

**Accompagnement inclus dans le tarif, possibilité de changer d'accompagnement sur demande**

**Supplement riz à 2,5€ et ablo, fufu à 3€**

## DESSERT

Zogbon zozo	AG	8€
<i>Bouillie de flocon d'avoine ou de tapioca à la togolaise</i>		
Degue semoule	G	6€
<i>Lait sucré, yaourt, crème fraîche, semoule de blé, muscade</i>		
Dessert du jour		8€
<i>Selon l'inspiration de la cheffe</i>		

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€
Chocolat chaud	4€
Infusion	4€

Nous nous engageons à vous livrer des plats confectionnés sur place, avec des produits frais, parfois provenant directement du potager de la maison; le tout préparé avec attention et amour.

Notre cuisine est traditionnelle et nos recettes transmises de mères en filles.

**gluten**

**A**

**crustacé**

**B**

**œuf**

**C**

**poisson**

**D**

**arachide**

**E**

**soja**

**F**

**lait**

**G**

**fruit à coque**

**H**

**céleri**

**I**

**moutarde**

**J**

**sésame**

**K**

**sulfite**

**L**

**lupin**

**M**

**mollusque**

**N**

**Informations  
allergènes**