

CE MOIS-CI, CAP SUR: LE BÉNIN 

Chaque mois, notre menu éphémère *l'escale* vous emmène à la découverte d'une nouvelle destination culinaire.

Ce mois-ci, cap sur le Bénin, pays de traditions, de générosité et de saveurs vibrantes.

 Viande halal | Menu évolutif selon les arrivages

OSEZ LA DÉCOUVERTE : TOUT EST FRAIS MAISON !

Préliminaires Gourmands

HALAL

 Adowê – "Houmous" béninois aux haricots blancs 7.00€

Purée onctueuse de haricots blancs, inspirée d'une recette traditionnelle du Bénin. Servie avec une sauce Dja maison – coulis de tomate aux douces épices – et du pain multigrain grillé. → Une entrée végétarienne, douce et riche en traditions.

 Akaras aux crevettes – Beignets de niébé aux crevettes 9.00€

Beignets traditionnels de niébé, aussi appelé pois à œil noir, enrichis de crevettes sautées aux herbes parfumées, délicatement relevés. → À tremper dans notre sauce Dja maison pour une bouchée 100 % béninoise.

Assiettes gourmandes

 Atassi – Riz & Haricots, Poulet Braisé & Gari Yiyan  16.90€

Appelé Atassi au Sud du Bénin et Watché au Nord, ce plat emblématique mêle riz et haricots mijotés, servis avec une cuisse de poulet braisée au four, bien dorée et parfumée. Il est accompagné de gari yiyan, une farine de manioc légèrement imbibée de sauce Dja maison. → Un plat chaleureux et savoureux, entre tradition et gourmandise.

 Salade afro-fusion poulet – Vinaigrette baobab-miel  15.90€

Émincé de poulet mariné aux douces épices et grillé, mesclun, pommes de terre rôties, légumes croquants et colorés selon l'inspiration de la cheffe. Le tout sublimé par une vinaigrette au baobab, miel et moutarde.

→ Une escale fraîche et ensoleillée, entre tradition et modernité.

 Blôkôto revisité – Pattes de veau en sauce tomate & riz parfumé  18.90€

Traditionnellement préparé avec des pattes de bœuf, ce Blôkôto revisité met à l'honneur des pattes de veau mijotées longuement dans une sauce tomate maison aux épices douces. Servi avec du riz blanc parfumé.

→ Un plat typique du Bénin, généreux, rustique et réconfortant, pour les vrais amateurs de cuisine du terroir.

 Daurade entière au four – Sauce Monyo & Kom (ou Come) 20.90€

Daurade fraîche braisée au four, nappée de notre sauce Monyo maison (crudités légèrement relevées) et accompagnée de Kom (ou Come), une pâte de maïs fermenté. → Une escale gourmande entre fraîcheur et tradition afro-fusion.

 Tchatchanga d'Agneau (Grillade en double cuisson) & Ablo  24.90€

200g d'agneau mariné aux épices béninoises, cuit en papillote puis grillé. Servi avec de moelleuses boulettes vapeur de riz et maïs (Ablo). → Une alliance entre la puissance de l'agneau et la douceur du Ablo, pour une expérience raffinée.

Finales Gourmandes 

 SUPPLÉMENTS : Riz blanc (+3€) • Kom (+2€)

 Gâteau chocolat, manioc & patate douce 7.90€

Gâteau sans gluten où chocolat intense, manioc et patate douce se marient pour une texture moelleuse et un goût naturellement sucré. → Une douceur afro-fusion à savourer tiède ou froide.

+1 boule de glace artisanale au choix (+2 €) : cannelle ou confiture de lait.

 Salade de fruits au Bissap maison 6.50€

Fraises, pommes, bananes, kiwis, rhubarbe pochée... un mélange frais de fruits de saison, subtilement parfumé au jus d'hibiscus maison. → Léger, rafraîchissant, parfait pour finir sur une note ensoleillée.

 Gâteau de maïs & glace artisanale 7.90€

Gâteau moelleux au maïs, servi avec une boule de glace artisanale. → Un clin d'œil réconfortant aux douceurs africaines, servi en duo pour encore plus de plaisir. Parfums au choix : cannelle ou confiture de lait

Café Gourmand (ou Thé gourmand +1€) : 4 mignardises afro-fusion 8.80€

Café Très Gourmand • Café Gourmand & douceur d'une liqueur surprise du druide pour une touche finale plus gourmande. 11.80€