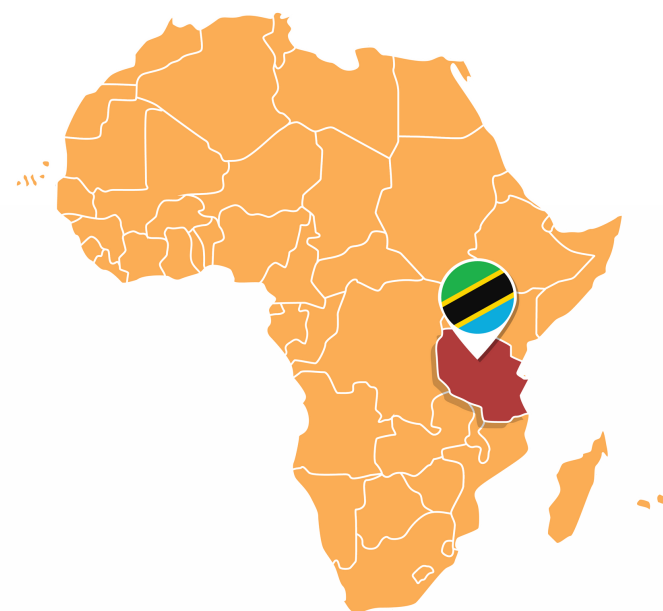




# ESCALE EN TANZANIE

entre terre , épices et océan





Pendant deux mois, KWABO vous emmène en **Tanzanie**, à la découverte d'une cuisine **swahilie** aux influences africaines, arabes et indiennes. De **Zanzibar** à **Dar es Salaam**, laissez-vous porter par les saveurs de l'**Afrique de l'Est**.

**OSEZ LA DÉCOUVERTE : TOUT EST FRAIS MAISON ET ON EST HALAL!**

## SUR LE POUCE – Comme une entrée... mais avec les doigts 🤌

**Mishkaki de bœuf – Viande de boeuf grillée aux épices swahilies** HALAL **11.90€**

Grande spécialité d'**Afrique de l'Est**. Découvrez ces tendres morceaux de bœuf grillés, servis avec le **kachumbari**, une salade fraîche de tomates, oignons et herbes et d'une sauce au tamarin (**ukwaju**).

**Sambusa – Le samoussa tanzanien (Bœuf ou légumes) X4** HALAL **7.00€**

Garnis au **bœuf** ou aux **légumes**, servis avec **kachumbari** & la sauce **ukwaju**. Un must try de la street-food swahilie.

**Viazi Karai – les beignets de pommes de terre swahilis** **7.00€**

**Pommes de terre** dorées, enrobées d'une pâte épicée avant d'être frites. Croustillant, chaud et ultra surprenant!

**Goûte à tout (mais juste un peu)** HALAL **14,90€**

Mini-plateau découverte avec une touche de **Mishkaki**, **Sambusa** et **Viazi Karai**. Idéal pour tester... ou partager

## ASSIETTES GOURMANDES – Comme là-bas... ou presque 😊

**Kukupaka – Poulet à la sauce coco** HALAL **16.90€**

**Poulet grillé** nappé d'une sauce onctueuse au lait de coco et aux douces épices swahilies, relevée d'une touche de citron. Un classique de la côte est-africaine, doux, épicé et terriblement réconfortant.

**Poisson braisé aux épices de la tanzanie** **21.90€**

**Daurade entière** fraîche braisée, servie avec le **mchuzi wa samaki**, une sauce tanzanienne chaude et parfumée à base de tomate, d'oignon et d'épices.

**Accompagnements de nos plats Tanzaniens** → Un choix d'accompagnement par plat

- **Ugali** : Semoule de maïs cuite, pilier de la cuisine tanzanienne. Parfait pour accompagner les sauces et manger "à la locale".
- **Riz Pilau d'Afrique de l'Est** : Riz parfumé aux épices douces riche, chaud et très aromatique.

**Tchatchanga d'Agneau – Grillade d'agneau en double cuisson & Ablo** HALAL **24.90€**

200 g d'**agneau** mariné aux épices béninoises, cuit en papillote puis grillé. Servi avec de moelleuses boulettes vapeur de riz et maïs (**Ablo**). C'est le 1er **plat signature** du kwabo qui ne bouge pas quelque soit le changement de carte.

**Foutou banane & sauce mafé au poulet fumé** HALAL **19.90€**

pâte douce et moelleuse à base de bananes plantain et de manioc pilées (foutou banane) – servie avec une sauce mafé à la pâte d'arachide et des pilons de poulet fumé. Un grand classique ivoirien, devenu ultra trend 😊 – **Plat signature**

## DOUCEURS GOURMANDES – Comme un dessert... mais à l'africaine 😊

**Vitumbua** Gâteau de riz au lait de coco, moelleux & délicatement parfumés. Joyau de la street-food tanzanienne. **7.00€**

**Mandazi – "donuts" d'Afrique de l'Est** Beignets, légers & dorés, servis tièdes. Trésor de la street-food swahilie. **8.00€**

**Flan coco & noix de râpée grillée du Bénin** **6.00€**

**Café Gourmand ( ou Thé gourmand +1€) aux Parfum de la Tanzanie** **9.00€**

**Kashata** : Cacahuètes & coco caramélisées à la cardamome – **Mkate wa Tambi** : Gâteau de vermicelles au lait de coco. Deux **mignardises afro** au choix selon l'inspiration de la cheffe

**Café Très Gourmand** • Café Gourmand & douceur d'une **liqueur surprise du druide** pour une finale plus gourmande. **12.00€**