



ESCALE AU TOGO

entre lagunes, montagnes
et saveurs de rue



NANA BENZ





Pendant deux mois, **KWABO** vous emmène au Togo, corridor de saveurs d'Afrique de l'Ouest où chaque région a sa pâte, sa sauce, son caractère. Des rues animées de **Lomé** aux terres verdoyantes de **Kpalimé**, découvrez une cuisine authentique... parfois méconnue, toujours surprenante.

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

PLATS VÉGÉTARIENS POSSIBLES SUR DEMANDE



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

Tchitchinga de mouton – Grillade emblématique des rues togolaises HALAL **11.90€**

Tendres morceaux de **mouton** marinés aux douces épices et à la poudre d'**arachide torréfiée**, grillés, servis avec une boule d'**ablo**, petit pain vapeur de maïs et riz, très prisé sur la côte Ouest Africaine

Gaou – Beignets de niébé **7.00€**

Légers beignets à base de **niébé**, **haricot cornille**, parfumés aux épices locales. Servis avec la sauce **Nougbagba**, un coulis de tomate délicieusement relevé, très apprécié jusqu'au **Bénin** voisin.

Koliko – Frites d'igname ultra croustillantes **6.00€**

Le tubercule roi du **Togo** décliné en frites épaisses, servis avec la sauce signature **Nougbagba**

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

Un mix de nos **3 entrées du Togo** en une assiette : Tchitchinga de mouton, Gaou & Koliko, à partager... ou pas! 😊.

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

Escale au Togo : Poulet Braisé , sauce Monyo & Pinon Rouge HALAL **16.90€**

Belle cuisse de **poulet** marinée et braisée, servie avec une sauce **Monyo** (tomate fraîche, oignons & crudités) et du **Pinon rouge** (gari – Type de farine de manioc – lié dans un bouillon de tomate parfumé). Un grand classique des maquis de Lomé pour une immersion immédiate.

Escale au Togo : Daurade Royale Braisée , sauce nougbaba & Ablo **21.90€**

Daurade royale entière fraîche braisée, en hommage à la tradition maritime **togolaise**. Servie avec sauce **nougbaba** (sauce tomate) et des **Ablo** (moelleux petits pains vapeur de riz et maïs), l'autre signature togolaise.

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**

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.

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

Panna Cotta au Lait de Coco & Gelée de Bissap 100% Végétale **8.00€**

Une panna cotta au lait de coco infusée à la vanille, surmontée d'une gelée acidulée de fleurs d'hibiscus (Bissap). Un dessert tout en textures, pur et végétal, pour une fin de repas légère et contrastée.

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

Glaces & sorbets exotiques artisanaux **7.00€**

Parfums inhabituels sélectionnés exprès pour vous faire voyager. Par la cheffe. Demandez la carte !

Café Gourmand (ou Thé gourmand +1€) Kwabo **9.00€**

– **Massa de riz** : Petit beignet de riz ouest-africain, moelleux et légèrement sucré. – **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€**

