

Kwabo

UN PAYS AFRICAIN À CHAQUE ESCALE

ESCALE EN

GAMBIE

Entre fleuves, braises et saveurs
atlantiques





Pendant deux mois, **KWABO** pose ses valises en **GAMBIE** — là où le fleuve nourrit les villages, pendant que les grandes marmites familiales transmettent des générations entières de partage. Petite par la taille mais immense par sa générosité, la Gambie cuisine une Afrique de l'Ouest populaire, chaleureuse et profondément conviviale.

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 😊

Afra – Grillades de boeuf gambiennes   **11.90€**

Succulents morceaux de **boeuf** marinés et grillés à feu vif, comme dans les rues de **Serrekunda** — servis avec oignons frais et **sauce moutarde**. La street food gambienne dans toute son intensité.

Fataya sénégalais – Chaussons à la viande de boeuf (x4)   **8.00€**

Quatre chaussons frits garnis de boeuf épicé, servis bien chauds avec une **sauce tomate-oignons** parfumée. Le grand classique sénégalais des marchés et des bords de route. 😊

Akara – Beignets de niébé (x6)   **7.00€**

Beignets de **haricots niébé** mixés et frits minute, servis avec une **sauce tomate-oignons maison**. Un incontournable de la street food ouest-africaine, aussi populaire dans les rues de Lagos que sur les marchés de **Banjul**.

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

Un mix de **Afra, Fataya & Akara** — Le trio parfait pour découvrir la Gambie sans avoir à choisir. à partager... ou pas! 😊

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

Escale gambienne : Poulet braisé, Domoda (sauce à l'arachide) & riz parfumé   **16.90€**

Poulet braisé puis nappé d'un **Domoda** traditionnel — grande sauce gambienne à l'arachide, douce et longuement mijotée — servi avec **riz blanc parfumé**. Une assiette familiale et réconfortante, au cœur de la cuisine **mandingue**.

Escale gambienne : Daurade braisée & Benachin  **21.90€**

Daurade entière marinée aux épices puis braisée, servie avec un **Benachin** inspiré de la tradition **gambienne** — le grand riz "**one pot**" gambien mijoté aux tomates, légumes et épices. Une cuisine populaire, généreuse, profondément ancrée dans la tradition sénégalaise.

Foutou banane & sauce mafé au poulet fumé   **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 une belle cuisse de poulet fumé. Un classique ivoirien, devenu trend 😊 — **Plat signature**

Tchatchanga d'Agneau – Grillade d'agneau en double cuisson & Ablo  **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 😊

Pankett – Beignets sucrés gambiens  **7.00€**

Petits beignets dorés à la , délicatement parfumés à la **muscade**, servis tièdes. La douceur populaire que l'on grignote à toute heure dans les rues de **Banjul** et **Serrekunda**.

Chakery gambien revisité – Couscous lacté à l'ananas  **8.00€**

Couscous de mil fin servi dans une crème au lait concentré et yaourt, parfumé à la vanille et accompagné de morceaux d'ananas frais. Une version gourmande du célèbre **Chakery sénégalais** — aussi connu sous le nom de **Thiakry** — revisitée par la cheffe avec une touche fruitée.

Glaces & sorbets exotiques artisanaux **7.00€**

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

Café (ou Thé +1€) Gourmand Gambien **9.00€**

Mini douceurs inspirées de cette escale — beignet, chakery, coco... et autres surprises maison. **Le meilleur moyen de goûter à tout sans quitter sa chaise.**

Café Très Gourmand • **Café (ou thé) Gourmand & une liqueur mystère choisie par la cheffe. Si vous trouvez ce que c'est, on vous en offre une deuxième.** 😊 **12.00€**