



Pendant deux mois, **KWABO** largue les amarres au **Mozambique**, là où l'Afrique parle portugais et où le feu de bois, le lait de coco et le piment piri-iri racontent des siècles de rencontres entre l'Afrique, le Portugal et le monde swahili. De Maputo aux plages d'Inhambane, découvrez une cuisine métisse, solaire et fièrement épicée.

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 🤤

Asas Piri-Piri – Ailes de poulet grillées à la mozambicaine (x3) HALAL **7.00€**

Ailes de poulet marinées à l'ail et au citron puis grillées.

Le **piri-iri** maison est servi à part : chacun dose le voyage à sa façon. 😊🔥

Rissóis de Camarão – Chaussons crémeux à la crevette (x4) **9.00€**

Chaussons dorés garnis d'une généreuse crème de **crevette**. L'entrée-signature héritée du Portugal. Généralement, il n'en reste jamais dans l'assiette. 😊

Chamuças de Legumes – Le cousin mozambicain du samoussa (x4)  **7.00€**

Des légumes parfumés aux épices dans une fine pâte dorée. Le grand classique des rues de Maputo.

Simple, efficace, toujours une bonne idée. 😊

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

2 Asas Piri-Piri, 2 Rissóis et 2 Chamuças.

Le moyen le plus simple de faire connaissance avec le Mozambique... sans avoir à choisir. À partager. Ou pas. 😊

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

Escale mozambicaine : Frango à Zambeziana – Poulet braisé au lait de coco & riz HALAL **16.90€**

Belle cuisse de poulet halal marinée au lait de coco, au citron et à l'ail puis grillée. Servie avec un **arroz de coco** (riz au lait de coco). Une recette emblématique du Mozambique, entre notes grillées, agrumes et douceur du coco.

Escale mozambicaine : Daurade braisée, sauce inspirée du Matata mozambicain & Xima **21.90€**

Daurade entière braisée, servie avec une sauce au lait de coco, arachide, tomate et citron vert inspirée du **Matata**, un grand classique des côtes mozambicaines. Accompagnée d'une **xima** (semoule de maïs), parfaite pour récupérer jusqu'à la dernière goutte.

Foutou banane, sauce graine & au bœuf fumé HALAL  **17.90€**

Pâte douce et moelleuse (**foutou banane**) à base de **bananes plantain** et de **manioc**, servie avec une sauce graine et de généreux morceaux de bœuf fumé.

Un plat terriblement réconfortant, celui qu'on partage volontiers... mais pas toujours. 😊 – **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**). Notre **premier plat signature**. Il est là depuis le début et il compte bien rester.

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

Bolo Polana – Le gâteau cajou de Maputo **7.00€**

Le dessert emblématique du quartier **Polana** à Maputo : un gâteau aux **noix de cajou** et à la **pomme de terre**, subtilement parfumé aux agrumes. Le seul gâteau à la pomme de terre que vous reprendrez volontiers. 😊

Le Grain de Folie de Mahamat **8.00€**

Quand notre **chef** a une idée, on la subit sans discuter. 😊 Résultat : des **créations éphémères** inspirées des saveurs africaines et des produits de saison. Demandez-nous ce qu'il a imaginé aujourd'hui.

Glaces & sorbets exotiques artisanaux **7.00€**

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

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

Mini douceurs inspirées de l'escale, renouvelées selon l'inspiration du moment.

Pour les indécis, les curieux... et ceux qui veulent tout goûter. 😊

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

