



Menu 1/4

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

Salade du chef.....6500 FCFA

Chef's salad

Salade de chèvre chaud façon fusion.....8000 FCFA

Warm goat cheese salad, fusion style

Purée de noix de cajou aux petits légumes – piment Sofia.....8000 FCFA

Cashew purée with mixed vegetables – Sofia chili

Maki de Thiof au Nokoss et Gelée de Bissap Acidulée.....11 000 FCFA

Thiof maki with nokoss and tangy hibiscus jelly

Burrata Pesto de Moringa, poire rôtie aux tomates confites.....14 000 FCFA

Burrata with moringa pesto, roasted pear and tomatoes

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

Velouté de butternut à la mousse de bouye.....10 500 FCFA

Butternut squash velouté with baobab foam

Cigare de poulet du pays, guacamole, paprika.....10 500 FCFA

Local chicken cigar, guacamole, paprika

Dim Sum de crevettes mangue curry vert.....12 000 FCFA

Shrimp dim sum with mango and green curry

Crumble d'agneau.....12 000 FCFA

Lamb crumble

Ravioles de Thiof, feuilles d'hibiscus frits, réduction bissap.....16 000 FCFA

Thiof (white grouper) ravioli, Fried hibiscus leaves



Menu 2/4

PLATS MER SEAFOOD MAIN COURSES

Filet de poisson du jour Arancini de bananes plantains et légumes confits

Catch of the day fillet Plantain arancini with candied vegetables.....14 000 FCFA

Mohamsa comme un risotto, Fruits de mer et sa sauce.....14 000 FCFA

Mohamsa(corn) like a risotto with seafood and sauce

Saumon façon Teriyaki Légumes grillés et tomates confites à l'ail.....14 000 FCFA

Teriyaki-style salmon Grilled vegetables and confit tomatoes

Filet de Thiof en croûte de sésame et laqué au tamarin Mousseline de manioc au lait de coco.....18 000 FCFA

Sesame-crusted thiof fillet with tamarind glaze Cassava mousseline and coconut milk

Poulpe braisée en tempura Foufou sauce orange gingembre.....21 000 FCFA

Braised octopus with fufu and orange ginger sauce





Menu 3/4

PLATS TERRE MEAT MAIN COURSES

Gnocchi de patate douce Fromage frais au moringa, sauce tomate.....14 000 FCFA

Sweet potato gnocchi Cream cheese with moringa, tomato sauce

Brochettes de poulet Écrasé de pomme de terre, petits légumes.....14 000 FCFA

Chicken skewers Mashed potatoes with vegetables

Suprême de volaille, fonio frit au parmesan Sauce jus de veau.....15 000 FCFA

Chicken supreme, fried fonio with parmesan

Linguini polpette Sauce tomates fraîches.....16 000 FCFA

Linguini with meatballs Fresh tomato sauce

Wok de bœuf aux noix de cajou du Saloum Julienne de légumes, nouilles de riz

Beef wok with Saloum cashew nuts Vegetable julienne, rice noodles.....19 000 FCFA

Souris d'agneau confite, accompagnement Ngourbane.....21 000 FCFA

Lamb shank with Ngourbane (senegalese special dish)

Filet de bœuf Étouffé au charbon, mini carottes rôties, mousseline de patates.....21 000 FCFA

Beef tenderloin Charcoal braised with roasted baby carrots and mashed potatoes



Menu 4/4

GRILLADES FROM THE GRILL

Gambas.....18 000 FCFA

King prawns

Thiof du jour.....15 000 FCFA

Catch of the day

Côtelettes d'agneau.....21 000 FCFA

Lamb chops

Entrecôte.....21 000 FCFA

Rib steak

À PARTAGER TO SHARE

PLANCHE FUSION TERRE POUR 2 PERSONNES - 45 000 FCFA

FUSION MEAT PLATTER FOR 2 PEOPLE

L'Entrecôte (Style Bulgogi au Tamarin)

Pièces de Poulet (Façon Yassa-Satay)

Les Côtelettes d'Agneau (Esprit Dibi au Miso)

Le Filet de Bœuf (Teryaki au Piment oiseau)

PLANCHE FUSION MER POUR 2 PERSONNES - 48 000 FCFA

FUSION SEAFOOD PLATTER FOR 2 PEOPLE

Le Poulpe (Esprit "Dibi" au Miso)

Les Gambas (Yassa-Ginger Style)

Le Thiof (En Tataki au Nokoss)

Le Saumon (Laqué au Bissap & Teriyaki)

PLANCHE FUSION TERRE & MER POUR 2 PERSONNES - 55 000 FCFA

FUSION MEAT & SEAFOOD PLATTER FOR 2 PEOPLE

** AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX



Accompagnements & Sauces

Sides & Sauces

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENT - 2500 FCFA

Légumes grillés (Grilled vegetables) - Salade verte (Green salad) - Attiéké (Attieke (cassava couscous)) - Riz pilaf (Pilaf rice) - Pommes sautées (Sautéed potatoes) - Banane plantain (Plantain bananas)

NOS SAUCES MAISONS

SAUCES VIANDES

"MAFÉ-SATAY" EXPLOSIVE

Fusion entre la sauce arachide du Sénégal et le Satay indonésien.

LAQUE "TAMARIN-SOJA" AU POIVRE DE SELIM

L'acidité du tamarin sénégalais rencontre la salinité de la sauce soja japonaise.

SAUCES POISSONS

VINAIGRETTE "BISSAP-PONZU"

La couleur et l'acidité florale de l'hibiscus (Bissap) mariées au yuzu japonais.

ÉMULSION "NOKOSS-LAIT DE COCO"

La base aromatique du Sénégal travaillée comme un curry thaïlandais léger.

SAUCE MIXTE VIANDE/POISSON

"MISO-DIBI" AU PIMENT OISEAU

La profondeur de la fermentation (Miso et Soumbala) alliée au piquant sénégalais.

SAUCES CLASSIQUES

Poivre - Roquefort - Chimichurri



Desserts

Sweet creations

Maïs au lait parfumé aux agrumes.....7000 FCFA

Sweet corn in milk with citrus flavor

Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille.....7500 FCFA

French toast brioche, salted caramel, vanilla ice cream

Mille-feuille bouye cacahuète glace fleur d'oranger.....9000 FCFA

Baobab and peanut mille-feuille, orange blossom ice cream

Sushi de fruits.....9500 FCFA

Fruit sushi

Fondant au chocolat, sorbet framboise.....9500 FCFA

Chocolate fondant with raspberry sorbet

Finger fonio gingembre caramélisé, sorbet mangue passion.....11 000 FCFA

Caramelized ginger fonio finger, mango passion sorbet

Coupe de glace (3 boules).....12 000 FCFA

Ice cream (3 scoops)

