

Entrées chaudes

Assiette de nems (5 pièces).....	5 000 F
Nuggets – frites.....	6 000 F
BBQ Wings.....	6 000 F
<i>Ailes de poulet, pilons panés</i>	
Assiette du Chef.....	8 000 F
<i>Crevettes et calamars en chapelure, pastels, chips patate douce</i>	
Calamars sautés ou à la romaine.....	6 000 F

Snacks

Beef Burger.....	6 000 F
<i>Hamburger viande, fromage, oignons caramélisés, tomates, frites</i>	
Chicken Burger.....	6 000 F
<i>Poulet pané, fromage, mayonnaise maison, tomates, cornichons, frites</i>	
Garlic bread.....	3 500 F
<i>Tranches de pain tartinées de beurre à l'ail</i>	
Sandwich poulet.....	4 500 F
<i>Poulet, aioli, tomates, laitue</i>	
Sandwich Philly Steak.....	4 500 F
<i>Viande, tomates, poivrons, oignons sautés, fromage</i>	
Croque Monsieur.....	4 500 F
<i>Jambon bœuf ou porc, pain grillé, fromage gratiné</i>	
Assiette de frites.....	2 000 F

Salades

Salade composée.....	6 000 F
<i>Laitue, tomates, œufs durs, pomme de terre, thon, carotte râpée</i>	
Ceviche de la mer.....	6 500 F
<i>Poulpe, calamars, crevettes</i>	
Salade fraîcheur	6 500 F
<i>Mais, mangue, avocat, melon, pamplemousse (selon saison)</i>	
Croustini de chèvre.....	6 500 F
<i>Toast de chèvre chaud sur un lit de laitue, pommes caramélisées, sauce balsamique, miel</i>	
Assiette d'Espadon fumé et ses toasts grillés.....	7 500 F

Pizzas

Margherita.....	5 000 F
<i>Tomate, fromage</i>	
Reine.....	6 500 F
<i>Tomate, fromage, champignons, jambon (bœuf ou porc)</i>	
Océane.....	7 500 F
<i>Tomate, fromage, crevettes, calamars</i>	
Trois fromages.....	7 500 F
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne</i>	
Végétarienne.....	7 000 F
<i>Tomates, fromage, champignons, poivrons, oignons, aubergines</i>	

Pâtes

Les traditionnelles

Penne All' Arrabiatta.....	6 500 F
<i>Sauce tomate pimentée, basilic, ail</i>	
Spagetthi Alla Bolognese.....	7 000 F
<i>Sauce tomate, viande hâchée</i>	
Spaghetti Pesto.....	7 000 F
<i>Basilic frais, citron, parmesan</i>	

Les exclusives

La Rosetta, notre spécialité.....	8 500 F
<i>Roulé de pâte au jambon (bœuf ou porc), fromage, crème</i>	
Tagliatelle alla Norma.....	7 000 F
<i>Tomates, aubergines, courgettes, basilic</i>	
Penne Agriga.....	7 500 F
<i>Crevettes, fondue de poireaux, crème</i>	
Spaghetti Pescatora.....	9 500 F
<i>Gambas, crevettes, basilic, tomates, crème</i>	

Viandes

Demi poulet grillé à l'africaine épicé.....	7 500 F
<i>Attiéké, aloco</i>	
Brochette de bœuf.....	7 500 F
Misto Grill	8 000 F
<i>Quatre mini brochettes grillées bœuf et poulet</i>	
Carré d'agneau façon Dibi.....	8 500 F

Poissons

Brochette de Lotte à l'ail et ginger.....	6 500 F
Crevettes au curry, riz blanc.....	7 500 F
Thiof grillé mariné à l'ail, ou nature 800 - 900g.....	10 000 F
Thiof grillé mariné à l'ail, ou nature 1 - 1,2 kg.....	12 000 F
Filet de Kassaw.....	9 500 F
Filet de Thiof	9 500 F
Gambas grillées au sésame.....	9 500 F
Seafood Grill	10 000 F
<i>Calamars, crevettes, gambas grillées</i>	
Assiette Océan.....	12 000 F
<i>Calamars, gambas, crevettes sautées à l'ail citron</i>	

Selon arrivage

Langouste grillée.....	25 000 F
Sole meunière.....	8 500 F

Pour accompagner vos plats

frites, pommes vapeur, riz blanc, poêlée de légumes frais, légumes grillés, salade laitue
sauc

es : champignons, tartare, poivre vert, tomate, créole, yassa
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

Desserts

Tiramisu.....	5 000 F
Une boule de glace ou sorbet.....	1 500 F
<i>Chocolat, Vanille, Café, Passion, Coco, Citron, parfum de la semaine</i>	
Salade de fruits du moment.....	3 500 F
Fondant au chocolat avec sa boule Vanille.....	5 000 F
Gaufre ou Crêpe.....	4 000 F
<i>Confiture, Nutella, Sucre</i>	
Profiteroles au Chocolat.....	5 000 F
Plateau de fruits nature selon saison (2 personnes)....	8 500 F
Pizza Nutella.....	4 000 F
Supplément chantilly ou sauce chocolat.....	1 000 F



BOISSONS

Eaux Minérales

Eau plate

Eau PM 0,5l..... 1 000 F

Eau locale 1,5l..... 1 500 F

Eau Importée 1,5l..... 2 200 F

Evian 1,5l..... 3 000 F

Eau gazeuse

Eau gazeuse..... 3 000 F

Perrier 20cl..... 2 000 F

Sodas et Jus

Coca, Fanta, Sprite, Tonic, Soda water..... 2 000 F

Coca light – Coca zéro – 7 Up light..... 2 000 F

Red bull..... 2 500 F

Jus locaux : Bissap – Bouye -Ginger..... 1 500 F

Jus : Orange – Goyave – Pomme – Ananas – Cocktail..... 1 500 F

Jus Naturel Pressé : Orange – Pamplemousse – Citron..... 3 000 F

Bières

Gazelle – Flag PM 2 000 F

Heineken..... 3 000 F

Desperados – Corona..... 3 000 F

Cocktails sans alcool..... 4 000 F

Bora Bora : ananas, passion, citron, grenadine

Coconut Ups : ananas, lait de coco, crème, grenadine

After Glow : orange, ananas, grenadine

Limonada : citron, sucre canne, menthe

Virgin Mojito : citron, menthe, soda, sucre

Virgin colada : ananas, lait de coco, sucre

Romantica : bissap, goyave, mangue

Kiki : mangue, ananas, citron

Cocktails avec alcool..... 5 000 F

B 52 : Cointreau, grand marnier, baileys, liqueur case

Ciel bleu : tripe sec, curaçao bleu, vodka

Caipirinha: rhum, citron

Planteur : rhum, jus goyave, ananas, orange

Mojito : rhum, citron, menthe, soda, sucre canne

Pina Colada : rhum, ananas, crème de coco

Margarita : tequila, triple sec, citron

Sangria caraje : fruits, vin rouge, cannelle, sucre

Bloody mary : vodka, tomate, citron, tabasco

Apéritifs

<i>Sirop menthe, grenadine.....</i>	<i>1 500 F</i>
<i>Diablo menthe.....</i>	<i>2 500 F</i>
<i>Campari.....</i>	<i>4 000 F</i>
<i>Pastis, Martini, Porto.....</i>	<i>3 000 F</i>
<i>Gin Gordon, Bombay.....</i>	<i>4 000 F</i>
<i>Baileys, Tequila, Get 27.....</i>	<i>4 000 F</i>
<i>Malibu, Rhum Bacardi, Rhum St James.....</i>	<i>5 000 F</i>

Whisky Red Label / Whisky Jack Daniels

<i>Le verre.....</i>	<i>5 000 F</i>
<i>La bouteille.....</i>	<i>50 000 F</i>

Whisky Chivas, Black Label

<i>Le verre.....</i>	<i>5 000 F</i>
<i>La bouteille.....</i>	<i>60 000 F</i>

Vodka Absolut, Smirnoff

<i>Le verre</i>	<i>4 000 F</i>
<i>La bouteille</i>	<i>60 000 F</i>

Vodka Grey Goose, Belvedere

<i>Le verre.....</i>	<i>7 000 F</i>
<i>La bouteille.....</i>	<i>65 000 F</i>

Vins Maison D'Italie

<i>Bouteille vin rouge, Blanc, Rosé.....</i>	<i>13 000 F</i>
<i>Ballon vin.....</i>	<i>3 000 F</i>

Vins Supérieurs

<i>Sancerre Rouge, Blanc, Rosé.....</i>	<i>30 000 F</i>
<i>Côtes de Provence Rosé.....</i>	<i>16 000 F</i>
<i>Muscadet Blanc.....</i>	<i>16 000 F</i>
<i>Chablis Blanc.....</i>	<i>25 000 F</i>

Champagne

<i>La coupe.....</i>	<i>8 000 F</i>
<i>Vin Mousseux, Pro secco ou autre.....</i>	<i>30 000 F</i>
<i>Champagne.....</i>	<i>60 000 F</i>
<i>Champagne Supérieur.....</i>	<i>80 000 F</i>
<i>Laurent Perrier, Moët et Chandon</i>	

Digestifs

<i>Armagnac, Calvados, Liqueur Pomme.....</i>	<i>4 000 F</i>
<i>Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Grappa.....</i>	<i>4 000 F</i>
<i>Cognac.....</i>	<i>7 000 F</i>

Boissons Chaudes

<i>Café.....</i>	<i>1 500 F</i>
<i>Café au lait.....</i>	<i>2 000 F</i>
<i>Lait chaud.....</i>	<i>2 000 F</i>
<i>Cappuccino Italien.....</i>	<i>2 500 F</i>
<i>Café Double.....</i>	<i>3 000 F</i>
<i>Irish Coffee.....</i>	<i>5 000 F</i>
<i>Attaya.....</i>	<i>1 000 F</i>