STRAIGHT OUTTA CHÂTEAU D'EAU

OSÈ !

AFRICAN CUISINE

COMPOSEZ VOTRE PLAT

1 - CHOISISSEZ UNE BASE :

RIZ BLANC : riz blanc cassé une fois
RIZ COMPLET : riz complet grain rond
ATTIEKE : semoule de manioc
RIZ JOLLOF : riz blanc cuit dans un bouillon d'épices

2 - UNE SAUCE :

MAFÉ : arachide, légumes
YASSA : oignons, olives, moutarde, citron
COCO : lait de coco, épices, oignons
SHAKA : haricots cornilles, tomate, carottes, poivrons rouges

3 - UNE VIANDE :

ÉMINCÉ DE BOEUF : émincé de basse-côte de boeuf aux épices douces
ÉMINCÉ DE POULET : émincé de dos de poulet aux épices douces
ÉMINCÉ D'AGNEAU : émincé de gigot d'agneau mariné aux épices douces
SAUTÉ VEGAN : pois-chiches, haricots rouges, marinade maison

4 - UN EXTRA :

ALLOKO : rondelles de banane plantain frites
PLANTAIN GRILLÉE : morceaux de banane plantain grillées
ROUGAIL TOMATE : salade de tomates, échalote, coriandre

NOS BOISSONS :

Sodas au sucre de canne
Boisson PANAMAKO à la fleur d'hibiscus (Bissap) / Boisson au gingembre "YELLOW DRINK"
Jus de fruits Granini / Thé Glacé "JOMO"
Canette / Eau
Espresso
Café long, infusion

14 rue du Rocher 75008 Paris
www.oseafricancuisine.com