

## ENTRÉES

Salade César au poulet fumé	15 S
Mille-feuille de tomate-basilic à l'avocat et vinaigrette maison	13 S
Salade composée du chef	12 S

## PLATS CHAUD À TABLE AVEC ACCOMPAGNEMENT

Marmite du pêcheur au velouté de tomate	30 S
Dos de capitaine du fleuve en croûte d'épice sauce vierge citronné	32 S
Côtelette d'agneau à la glace de balsamique et ail rôti	35 S
Côte à l'os au barbecue et jus de cuisson	35 S
Filet de bœuf sauce aux champignons	36 S
Pilon de poulet à la pâte d'arachide	25 S

## LÉGUMES

Legumes vert à l'aubergine mauve et solo	5 S
Pondu special swahili	5 S
Legumes mixtes sautés au beurre	6 S

## ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Riz parfumé	5 S
Pomme sautés à l'huile vierge	7 S
Plantin frit	5 S
Prite maison	6 S
Semoule	4 S
Banane vapeur	5 S

## DESSERTS

Sorbet à la banane	9 S
Duo de glace vanille et chocolat	11 S
Flan cheese cake et crème Chantilly	13 S
Gauffre de Bruxelles	12 S

## **CHICHA**

### **Hawaii**

*( ananas, mangue, menthe )*

**15 S**

### **Love 66**

*( pastèque, fruit de la passion, menthe )*

**15 S**

### **Mi amor**

*( ananas, banane, menthe )*

**15 S**

### **Baku night**

*( menthe, gum )*

**15 S**

### **Mango tango ice**

*( mangue, menthe, Maracuja )*

**15 S**

### **Blue melon**

*( melon, menthe, blueberry )*

**15 S**

### **Chicha spécial du jour**

**20 S**