

## DÉBUT FROID

the beginning Cold

|                                                                                                                                  |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Cocktail de Crevettes avec son Avocat</b><br><i>Shrimp cocktail with avocado</i>                                              | <b>7.000 F</b>  |
| <b>Boeuf en carpaccio et son mix de Roquette et Parmesan</b><br><i>Beef carpaccio and a mix of arugula and Parmigiano Cheese</i> | <b>8.000 F</b>  |
| <b>Le petit Norvégien fumé en carpaccio</b><br><i>Small norwegian smokes in carpaccio</i>                                        | <b>15.000 F</b> |
| <b>Planche du maître Charcutier</b><br><i>Cold cuts and cheese board</i>                                                         | <b>15.000 F</b> |

## DÉBUT CHAUD

the beginning Hot

|                                                                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Cocotte de Fruits de mer</b><br><i>Seafood Casserole</i>                                                      | <b>10.000 F</b> |
| <b>Bonbons croustillants au Saumon et fromage de Chevre</b><br><i>Smoked salmon and goat cheese filo parcels</i> | <b>10.000 F</b> |

## LES DELICES DU PECHEUR

the Fisherman's delights

|                                                                                     |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pavé de Capitaine en sauce</b><br><i>Captain's steak in sauce</i>                | <b>8.000 F</b>              |
| <b>Sole Meuniere</b><br><i>Sole with Meuniere sauce</i>                             | <b>8.000 F</b>              |
| <b>Poisson au four (la main du Pêcheur)</b><br><i>Baked Fish (Fisherman's Hand)</i> | <b>à partir de 10.000 F</b> |

## LES PÂTES

le "long" Tagliatelle ou Spaghetti, le "court"....Penne ou Rigatoni

**THE PASTA**

The long Tagliatelle ou Spaghetti, the "short" Penne or Rigatoni

|                                                                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Bolognaise</b><br><i>Bolognese sauce</i>                                                             | <b>6.000 F</b>  |
| <b>Carbonara à "l'italienne"</b><br><i>Carbonara "Italian" style</i>                                    | <b>8.000 F</b>  |
| <b>Crevettes &amp; Courgettes</b><br><i>Shrimps &amp; Zucchini</i>                                      | <b>10.000 F</b> |
| <b>Crevettes à la Crème de Seiche &amp; Moules</b><br><i>Shrimp with Cuttlefish Cream &amp; Mussels</i> | <b>12.000 F</b> |

## LE RISOTTO

(30minutes de préparation...minimum)

|                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Aux "Fruits de mer"</b><br><i>At "Fruits of the Sea"</i>    | <b>12.000 F</b> |
| <b>Saucisse &amp; Brocoli</b><br><i>Sausage &amp; Broccoli</i> | <b>9.000 F</b>  |

## LES FRUITS DE MER

Seafood

|                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Calamar farci</b><br><i>Stuffed squid</i>                                     | 10.000 F |
| <b>Crevettes sautées à l'ail</b><br><i>Garlic sauted shrimp</i>                  | 8.000 F  |
| <b>Gambas préparées selon votre goût</b><br><i>Prawns made of to your liking</i> | 15.000 F |

## LES GRILLADES

Grills

|                                                                                                                                             |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Brochettes de Boeuf</b> ( <i>Beef Skewers</i> )                                                                                          | 6.000 F              |
| <b>Brochettes de Porc</b> ( <i>Pork Skewers</i> )                                                                                           | 6.000 F              |
| <b>Filet de Boeuf grillé avec sa sauce</b><br><i>Grilled beef fillet and its sauce</i>                                                      | 10.000 F             |
| <b>Steak de Boeuf grillé</b> <i>Grilled beef steak</i>                                                                                      | 15.000 F             |
| <b>Côte de Porc grillé</b> <i>Grilled porc chop</i>                                                                                         | 8.000 F              |
| <b>Poulet alla "Diavola"</b> <i>Chicken "Diavola"</i>                                                                                       | 10.000 F             |
| <b>Saucisses grillées</b> <i>Grilled sausages</i>                                                                                           | 6.000 F              |
| <b>Poisson braisé (Selon Arrivage)</b> <i>Grilled fish</i>                                                                                  | 13.500 F             |
| <b>Mix grill...du Fermier (saucisse, poulet, boeuf)</b><br><i>Farmer's Grill Mix- (sausage, chicken, beef)</i>                              | 12.000 F             |
| <b>Mix grill....de la Mer (gambas, calamar, filet de capitaine)</b><br><i>Mixed grill...from the Sea- (prawns, squid, captain's fillet)</i> | 15.000 F             |
| <b>Plat de Côte ( groupe et reservations)</b><br><i>Beef rib dish (group and reservations)</i>                                              | à partir de 40.000 F |
| <b>Ribs de Porc ( groupe et reservations)</b><br><i>Pork Ribs (groups and reservations)</i>                                                 | à partir de 40.000 F |

## LES ACCOMPAGNEMENTS

the Side Dish

|                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pommes de terre : frites , rissolées ou en purée</b><br><i>Potatos : french frites , baked or mashed</i> |
| <b>Plantains : frits ou à la vapeur</b><br><i>Plantains: fried or steamed</i>                               |
| <b>Riz : blanc ou aux légumes</b><br><i>Rice: white or with vegetables</i>                                  |
| <b>Légumes : en jardinière</b><br><i>Vegetables dishes</i>                                                  |
| <b>Miondo</b>                                                                                               |

## À LA CAMEROUNAISE

traditional Cameroonian dishes

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>Ndolé Royal</b>                         | 8.000 F |
| <b>Ndolé Impérial</b>                      | 6.500 F |
| <b>Mbongo machoiron</b>                    | 8.000 F |
| <b>Légumes sautés à la viande (folong)</b> | 6.500 F |
| <b>Met de pistache à la viande</b>         | 6.000 F |

## LES TAPAS

|                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Crevettes &amp; Légumes en tempura</b><br><i>Shrimp &amp; Vegetables tempura</i> | 5.000 F |
| <b>Calamars sautés</b><br><i>Sauteed Squids</i>                                     | 5.000 F |
| <b>Assiette de Fromages &amp; Confitures</b><br><i>Cheese &amp; Jam Plate</i>       | 5.000 F |

## LES PIZZAS

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Margherita classic</b> <i>(The classic Margherita)</i>         | 6.000 F  |
| <b>Aux Légumes de saison</b> <i>(With seasonal vegetables)</i>    | 7.000 F  |
| <b>Avec 4 Fromages</b> <i>(With 4 cheeses)</i>                    | 9.000 F  |
| <b>Aux saveurs de la Mer</b> <i>(With the flavors of the Sea)</i> | 12.000 F |

## MENÚ ENFANTS

Children's menu

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| <b>Club Sandwich &amp; Frites</b> | 5.000 F |
| <b>Hamburger &amp; Frites</b>     | 5.000 F |
| <b>Poulet pané &amp; Frites</b>   | 5.000 F |

## LES DESSERTS

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Verrine Citron Crumble</b><br><i>Lemon Curd Mousse with Biscoff Crumble</i>                      | 5.000 F |
| <b>Tartelettes aux Pommes</b><br><i>Apple tartlet</i>                                               | 5.000 F |
| <b>Fondant au Chocolat et sa quenelle de glace</b><br><i>Chocolate Fondant with Ice Cream Scoop</i> | 5.000 F |
| <b>Baba au Rhum ou Whisky</b><br><i>Rum or Whiskey Baba</i>                                         | 5.000 F |
| <b>Mille Feuilles</b><br><i>Mille feuille</i>                                                       | 5.000 F |

**Bon Appetit**  
Enjoy your meal