# AMESSIAME

## MENU

## ENTREES

**Salade d'avocat** 7€
*salade verte, avocat, oignon, vinaigrette, tomate*

**Salade d'endive** 6€
*endives, sauce salade, noix*
**entrée de saison*

**Accras au thon** 7€
beignets salé avec sa salade verte

### BANANES PLANTAIN

**Banane cuite a l'eau** 3€

**Amada (alloco)** 5€
*Banane frite*

## PLANCHE A PARTAGER

**Planche découverte** 17.5€
*pastels, accras, ailes de poulet, amada*

## DECI

### PLAT MIJOTE ET SON FUFU OU SA PATE

**Sauce gombo** 15.5€ - 17.5€
*gombo, poisson frit, séché ou viande de veau/ boeuf*

**Mafé** 15€
*sauce arachide*

**Yassa poulet ou poisson** 16.50€
*oignons migoté avec ses olives*

### LE FUFU

**Fufu cuisiné** +3€
*farine d'igname cuit à la casserole*

**Fufu traditionnel** +10€
*igname mixé - pilé*

### LA PATE

**Akumé**
*Pâte faite à base de farine de mais*

**Pinon**
*Pâte faite à base de semoule de manioc cuit dans la sauce tomate*

**+ 5€ pour supplément

Option vegetarienne

CUISINE MAISON • DE SAISON • FRANCO TOGOLAISE

# AMESSIAME

## MENU

## VIANDE ET POISSON

### ARRIVAGE DU JOUR

**Poisson braisé** 22-26€

*poisson braisé et son accompagnement au choix*

**Volaille au four** 16€-22€

*pièce de volaillle cuite au four et son accompagnement au choix*

### ACCOMPAGNEMENTS**

**Semoule rouge**

*semoule cuite dans de la sauce tomate*

**Riz basmati**

**Gratin de patate douce et pomme de terre** +3€

**Légumes sautés**

**Attieke**

*semoule de manioc*

## OPTION VEGETARIENNE

**Proposition du jour** 7€ - 12€

*lasagnes, accras , gateau salé, tarte salée ...*

**Sauce épinard togolaise** 16€

**Veyi** 15€

*haricot œil noir avec sa sauce tomate , gari ou pain*

** + 5€ pour supplément

Option vegetarienne

CUISINE MAISON • DE SAISON • FRANCO TOGOLAISE

# AMESSIAME

MENU

## DESSERT

**Degue semoule** 6€
*Dessert togolais a base de lait sucré et semoule*

**Glace** 3,50€
*Vanille, café, chocolat*

**Tapioca** 4€
*Billes de tapioca bouillie et son coulis de fruit*

**Suggestion du jour**
*inspiration du jour*

**Crêpes**
*sucre, confiture, nutella*

## BOISSONS CHAUDES

**Café** 2€

**Café long** 2,50€

**Infusion** 4€
*verveine, menthe, citronnelle...*

**Cappuccino** 3,5€

**Café gourmand** 10,5€
*Expresso et assortiment dessert*

CUISINE MAISON • DE SAISON • FRANCO TOGOLAISE

# AMESSIAME

## CARTE DES BOISSONS

### VIN

**Vin rouge**
*AOC Beaujolais Village "La Cabane de Marius"*
*Domaine Matray & Filles*

Bouteille de 75 CL: 32 €
Verre de 12,5 CL: 6 €

**Vin blanc**
*AOC Beaujolais Blanc "Cuvée Marion"*
*Domaine Bourbon*

Bouteille de 75 CL: 25€
Verre de 12,5 CL: 5€

### CHAMPAGNE

**Champagne**
*AOC Champagne "cuvée Première" brut chassenay d'Arce*

Bouteille de 75 CL: 60€
Verre de 12,5 CL: 11€

### ALCOOLS

| | |
|---|---|
| Armaniac | 6€ |
| Whiskey | 6€ |
| La marguerite | 8€ |

### COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Punch tropical | 8€ |
| Punch coco | 8€ |

### SOFT

| | |
|---|---|
| Bissap | 5€ |
| Coca, Schweppes agrumes, Thé glacé, *Vanille, café, chocolat* | 4€ |
| Eau plate / Eau pétillante | 2,90€ |

### BIERES

| | | |
|---|---|---|
| Heinecken | 25cl | 4€ |
| Guinness | 33cl | 6€ |
| Bière blonde | 25cl | 3,5€ |

CUISINE MAISON • FRANCO • TOGOLAISE