

MENU CHANDELIER D'OR

MERCREDI

PLAT DU JOUR 1 : Poulet braisé poisson braisé(aloco+attiéké+frites) **2500f**

PLAT DU JOUR 2 : Garba **1000f/1500f**

DECOUVERTE Fonio + viande sautée (repas spécial du Nord).**2500f**

JEUDI

PLAT DU JOUR : Sauce feuille viande/ poisson+ riz **2500f**

PLAT DU JOUR 2 : Garba **1000f/1500f**

DECOUVERTE : Bieukosseu + foutou (repas spécial de la Mé) **3000f**

VENDREDI

PLAT DU JOUR : Tchep au mouton/poulet (**3000f-2500f**)

PLAT DU JOUR 2 : Garba **1000f/1500f**

DECOUVERTE : Soupe du pêcheur (repas spécial de la côtière)**3500f**

SAMEDI

PLAT DU JOUR : Escargots sautés + igname bouillie **3500f**

PLAT DU JOUR 2 : Garba **1000f/1500f**

DECOUVERTE : Sauce cacao **3500f**

DIMANCHE

PLAT DU JOUR : Gombos grillés viande/poisson + riz **3500f**

PLAT DU JOUR 2 : Garba **1000f/1500f**



DECOUVERTE : Sauce Siôkô + placali (repas spécial du grand ouest) **3500f**