

MENU CHANDELIER D'OR

MERCREDI

PLAT DU JOUR 1 : Poulet braisé poisson braisé(alloco+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