

LES TONTONS AFRO

**PREMIÈRE COMPAGNIE AÉRIENNE LOW COST À
DESTINATION DES PAYS AFRO - CARAÏBÉENS !**



**ATTACHEZ VOS CEINTURES,
BON VOYAGE !**

DANS QUELS PAYS VEUX-TU SAVOURER TON COCKTAIL ?

DESTINATIONS ALCOOLIQUES



CUBA

MANGO MOJITO ROYAL 12

L'incontournable :

Rhum, prosecco, menthe, jus de mangue, purée de mangue, citron vert, sirop de vanille



GUADELOUPE

AFRICA MULE 10,5

L'afrodisiaque 🍷 :

Rhum ambré, citron vert, sirop de gingembre, ginger beer



HAÏTI

PASSION CAIPI 10

Un peu, beaucoup, passionnément !

Cachaca, jus de passion, purée de passion, citron vert



CURAÇAO

LAGON TONIC 10

L'incroyable :

Gin, curuaco, tonic



BAHAMAS

AMIRAL BANANA 12

THE BEST :

Rhum blanc, safari, coco, jus de banane, citron



BÉNIN

BISSAPOLOGIE 11

Pour les sapeurs :

Vodka, jus de bissap, purée de fraise, sirop de vanille, citron vert



KENYA

SAFARI SPRITZ 12

L'estival :

Liqueur safari, citron vert sauvage, proscoco



RDC

NO SPICY KISS 10

L'exotique :

vodka, passion, citron vert, sirop de piment/cannelle (non piquant) + shot de proscoco

DESTINATIONS SANS ALCOOLS



CAMEROUN

GINGER ME 9

Chaleur assurée :

Jus de gingembre, jus d'ananas, sirop de vanille, citron vert



SÉNÉGAL

VIRGIN MOJITO MANGO 9

Passionnément :

Jus de mangue, purée de mangue, citron vert, menthe, sirop de vanille, limonade



GABON

BISSAP MOOD 9

Coloré et fruité :

Jus de bissap, sirop de vanille, purée de fraise, menthe, jus de citron

PRÊT À EMBARQUER POUR UN VOYAGE D'AFRO-TAPAS ?

TOUR DE L'AFRIQUE JAMBO AU COEUR

Planche gourmande d'AFROTAPAS à partager pour **2 ou 3 personnes** :
Succulentes wings, pastels, bananes plantains, frites de patates douces,
et assortiment de 3 sauces

24,9

JAMAÏQUE DIS-MOI WINGS

Ailes de poulet marinées aux épices secrètes des Tontons à base de tomates
explosives en bouche

9,9

PORTO RICO GUACA FEVER

La plus gourmande et onctueuse des purées d'avocat servie avec de croustillantes
frites de patates douces

9

SÉNÉGAL 1, 2, 3 PASTEL

3 empanadas à l'africaine croustillantes fourrées au **poisson frais** ou **bœuf haché**
comme au Sénégal accompagnées d'une sauce tomate et d'oignons fondants

9,9

CAMEROUN SHRIMP MY NAME

Succulentes crevettes sautées au pébé (épice camerounaise) et parfumées
au lait de coco

10,9

RWANDA POUTINE EXOTIQUE

Frites de patates douces croustillantes, garnies d'une sauce cheddar onctueuse
et d'oignons frits

9,9

GUADELOUPE ACCRA'TITUDE

Petites bouchées dorées et croustillantes, préparées à base de morue émiettée,
d'herbes fraîches et d'épices douces accompagnées d'une sauce tomate épicée

9,9

CHOISISSEZ VOTRE CROISIÈRE AVEC NOS SPÉCIALITÉS !

SÉNÉGAL - GUINÉE - GHANA - TOGO

POLYGAM GRILL POUR 2 PERSONNES

39,9 par personne

Tu ne sais pas quoi choisir ? Tu prends tout !

Planche d'assortiment de 3 viandes juteuses marinées à l'africaine : dibi d'agneau, poulet mariné, magret de canard et un poisson* entier braisé aux épices chaudes africaines

Accompagnements : riz jaune, bananes plantains, sauce tomate pimentée épicée, une sauce mafé et une sauce verte et une sauce mafé

Option - Attiéké à la place du riz - 1 € par personne

AFRIQUE DU SUD - ANGOLA - GAMBIE

LES TROIS MOUSQUES - MERS POUR 2 PERSONNES

39,9 par personne

Planche d'assortiment de fruits de mer marinés à l'africaine : un BIG tourteau (crabe), des crevettes exotiques et un poisson* entier braisé aux épices chaudes africaines

Accompagnements : riz jaune, bananes plantains, une sauce tomate pimentée épicée et une sauce verte

Option : Attiéké à la place du riz - 1€ par personne

TANZANIE - KENYA - RDC - MALAWI

GRILL ME BABY POUR 2 PERSONNES

34,9 par personne

Planche d'assortiment de 3 viandes juteuses marinées à l'africaine : dibi d'agneau, poulet mariné et magret de canard

Accompagnements : riz jaune, bananes plantains, sauce tomate pimentée épicée, une sauce mafé et une sauce verte

Option : Attiéké à la place du riz : 1€ par personne

GUINÉE ÉQUATORIALE

FISH MOI LA PAIX

26,9

Magnifique poisson* frais entier braisé aux épices chaudes africaines
It's SOOOO goooooood!

Accompagnements : riz jaune et bananes plantains

Option - Attiéké à la place du riz : 1€

Les accompagnements sont servis avec une sauce MAYO - KANKAN.

Le KANKAN étant une épice typiquement camerounaise.

**Selon arrivage - n'hésitez pas à vous rapprocher de l'un(e) de nos serveurs/serveuses*

ORIGINE VIANDE : UE & FRANCE TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À LA FIN DE LA CARTE.
PRIX EN € ttc incluant le service

PAR QUELLE ESCALE VEUX-TU COMMENCER : AFRO BURGER OU PLAT ?

AFRO BURGERS

SÉNÉGAL / DAKAR

MAFE BURGER17,5

Burger gourmet aux saveurs sénégalaises accompagné de bananes plantains et d'une sauce mayonnaise KANKAN. Buns boulanger, bœuf haché frais, sauce mafé cacahuète, oignons crispy, salade et cheddar

- Options : guacamole : 1,5€ | frites de patates douces à la place de bananes plantains : 1€ Double steak : 3€

SÉNÉGAL / THIÈS

MAFE BURGER VG16,5

Burger gourmet aux saveurs africaines accompagné de bananes plantains et d'une sauce mayonnaise KANKAN. Buns boulanger, poêlée de champignons, sauce mafé cacahuète, oignons crispy, salade et cheddar

- Options : guacamole : 1,5€ | frites de patates douces à la place de bananes plantains : 1€

BÉNIN / COTONOU

WOMAN KING BURGER17,5

Burger gourmet inspiré d'une recette ancestrale béninoise accompagné de bananes plantains et d'une sauce mayonnaise KANKAN. Buns boulanger, bœuf haché frais, confits de tomates, oignons crispy, salade et cheddar

- Options : guacamole : 1,5€ | frites de patates douces à la place de bananes plantains : 1€ Double steak : 3€

BÉNIN / PORTO-NOVO

WOMAN KING BURGER VG16,5

Burger gourmet inspiré d'une recette ancestrale béninoise accompagné de bananes plantains et d'une sauce mayonnaise KANKAN. Buns boulanger, poêlée de champignons, confits de tomates, oignons crispy, salade et cheddar

- Options : guacamole : 1,5€ | frites de patates douces à la place de bananes plantains : 1€

PLATS

MALI / KIDAL

MAFÉ IS LOVE20,5

Délicieuse et onctueuse sauce à la cacahuète avec de tendres morceaux de bœuf accompagnée de riz et de bananes plantains. C'est le plat afro le plus connu en France !

MALI / SÉGOU

MAFÉÉÉÉÉ COMME JAMAIS19

Plongez dans l'onctuosité d'une sauce à la cacahuète, sublimée par une tendre cuisse de poulet bien marinée, du riz moelleux et des bananes plantains dorées. Un grand classique de la cuisine afro qui régale les papilles au Vieux - Lille !

SÉNÉGAL / DAKAR

YASSA WE CAN18

Plat national du Sénégal 🇸🇳 à base de poulet mariné, d'une succulente sauce aux oignons et à la moutarde. Le tout accompagné de riz et de bananes plantains

AFRIQUE DU SUD

AFRO POKEMON GO VG16,5

So **FRESH** ! Riz jaune, avocat, haricots rouges cajun, bananes plantains, champignons sautés épicés

Le plat est servi chaud

- Options : brochettes de bœuf : 3€ | crevettes exotiques : 3€ | chicken wings : 3€

CÔTE D'IVOIRE / YAMOUSSOUKRO

POKE ATTIEKE VG17

Attiéké, avocat, haricots rouges cajun, champignons sautés épicés, bananes plantains. Le plat est servi chaud

- Options - brochettes de bœuf : 3€ | crevettes exotiques : 3€ | chicken wings : 3€

CÔTE D'IVOIRE / ABIDJAN

ALERTE À ABIDJAN18,5

Un poulet braisé juteux et mariné à souhait comme à Babi, accompagné d'attiéké (semoule de manioc), de bananes plantains, de crudités et d'une sauce tomate pimentée épicée

MALI / BAMAKO

DIDI STONE D'AGNEAU23,99

Dibi d'agneau accompagné d'une portion de riz jaune et de bananes plantains

Sans oublier le jus d'agneau et une sauce tomate épicée mais...pas pimentée. Détonant non ?

RDC

KOFFI OLOMIDE22,9

Tendres Kamundele (brochettes de bœuf) marinées et subtilement assaisonnées selon une recette traditionnelle d'inspiration congolaise. Le tout servi avec une savoureuse portion de frites de patates douces et notre célèbre sauce verte

TOGO

GBOMA DESSI ROYAL19

Plat traditionnel originaire du Togo. Feuilles de Gboma (feuilles vertes) mijotées dans une sauce pimentée épicée et savoureuse, rehaussées par des crevettes exotiques délicatement assaisonnées avec du poulet mariné. Servi avec du riz, c'est une expérience gourmande et unique !

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)13,5

Chicken Wings ou steak haché - Accompagnement au choix. Sirop de grenadine

PLAT DU MOMENT

Selon l'humeur du Tonton Chef **David**

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

ATTIÉKÉ4,5

BANANES PLANTAINS4,5

FRITES DE PATATES DOUCES4,5

HARICOTS ROUGES2,5

MESCLUN2,5

CHAMPIGNONS2,5

GUACAMOLE1,5

SAUCE (YASSA, MAFÉ, VERTE)0,5

Les accompagnements sont servis avec une sauce MAYO - KANKAN.

Le KANKAN étant une épice typiquement camerounaise.

DANS QUEL VIGNOBLE VEUX-TU FAIRE ESCALE ?

J'AI ENVIE D'UN ROUGE :

Aux notes de mûres et de framboises

ZOULOU TENTATION | AFRIQUE DU SUD6,5 - 30

Equilibré et épicé avec des arômes de framboise

BOULAOUANE (EXCELLENCE) | MAROC6,5 - 30

J'AI ENVIE D'UN BLANC :

Sec et vif avec des arômes de citron

SAUVIGNON BLANC | AFRIQUE DU SUD6,5 - 30

Doux et moelleux

CHARMES | COTES DE GASCogne (MOELLEUX)7 - 31

J'AI ENVIE D'UN ROSÉ :

Sec

VIN ROSÉ DU MOMENT | MAROC6 - 25

PRÊT·E POUR UNE ESCALE FRAÎCHE ?

BIÈRES

BISE 5,4° 4,5 - 6,5

Bière blonde du Ch'Nord

JUNGLE JOY 5,9°6,6 - 9

Bière aux notes de fruits de la passion et de la mangue

JUS & SOFTS

JUS5

Au choix jus de bissap, de mangue, d'ananas, de gingembre, de passion et autre (voir serveur)

COCA COLA/ZERO4

LIMONADE/DIABOLO3,5 - 4

GINGER BEER5

EAUX 1L4,5

Plate ou gazeuse

LES DESSERTS, ET SI ON FINISSAIT LE VOYAGE SUR UNE NOTE SUCRÉE ?

DESSERTS MAISON

BURKINA FASO

LE DÉGUÉ DE MON ENFANCE7

Originaire de l'Afrique de l'Ouest, ce dessert crémeux, semblable à un riz au lait, combine billes de mil, yaourt et lait concentré sucré, le tout rehaussé d'un caramel maison. Une douceur réconfortante aux saveurs d'enfance

BÉNIN

PANACOTTA BISSAP 🌸8

Une revisite élégante d'une classique panacotta onctueuse infusée au bissap, offrant des notes florales et acidulées d'hibiscus

SÉNÉGAL

L'ANANAS ME KIFFE 🍍8,5

Gâteau moelleux à l'ananas, accompagné de sa crème chantilly, son crumble cacahuète craquant, et sa sauce caramel

- Option - glace artisanale du jour : 2€

AFRIQUE DU SUD

BROWNIE9

Moelleux, avec une fine croûte croquante de noix de pécan, un coulis de bissap onctueux, crème chantilly

- Option - glace artisanale du jour : 2€

NIGER

LION'S COFFEE11

Le café/thé SUPER gourmand. Assortiment de desserts composé d'un mini brownie et un mini ananas me kiffe

- Option - Café prestige Blue Mountain de Jamaïque à la place de l'expresso : 3€

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

RHUM ARRANGÉ GOURMAND14

Shot de rhum arrangé. Au choix : mangue - piment végétarien, ananas, citron - gingembre, mangue - passion....

Assortiment de desserts composé d'un mini brownie et un mini ananas me kiffe

- Option - glace artisanal du jour : 2€

HAÏTI

COUPE DE PROCESCO FESTIVE6

Pour toutes vos occasions (anniversaire, fiançailles...), la coupe sera servie avec une miniardise et une animation faite par nos serveurs

DESSERT DU MOMENT

Selon l'humeur de Tonton Chef *David*

QUELLE DESTINATION CHOISIS-TU POUR CLORE TON ITINÉRAIRE ?

CAFÉS ET THÉS D'EXCEPTIONS ☕

EXPRESSO | MOKA D'ETHIOPIE / ADDIS-ABEBA2,8

DOUBLE EXPRESSO | MOKA D'ETHIOPIE / LALIBELA4

THÉS & INFUSIONS4

Selon disponibilités

DIGESTIFS

RHUM ARRANGÉ 4 CL9

Digestif infusé avec un mélange exotique de fruits tropicaux et d'épices raffinées

Au choix : mangue - piment végétarien, ananas, citron - gingembre, mangue - passion, ou autre

DIGESTIF DU MOMENT 4 cl

Se rapprocher de l'un(e) de nos serveurs/serveuses !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX EN € TTC INCLUANT LE SERVICE

ET SI ON FAISAIT UN PETIT DÉTOUR PAR LES INFOS ALLERGÈNES AVANT D'EMBARQUER ?

AFRO-TAPAS

	GLUTEN	CRUSTACÉ	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRIES	MOUTARDE	SÉSAME
DIS-MOI WINGS						✓					
GUACA FEVER							✓				
KAMUNDELE											
1, 2, 3 PASTEL				✓							
SHRIMP MY NAME		✓									
JAMBO AU COEUR				✓		✓					

PRIX EN € TTC INCLUANT LE SERVICE

ON CONTINUE LE DÉTOUR DES INFOS ALLERGÈNES ?

PLATS

[illegible]

ON FINIT LE DÉTOUR DES INFOS ALLERGÈNES ?

DESSERTS

	GLUTEN	CRUSTACÉ	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRIES	MOUTARDE	SÉSAME
ANANAS ME KIFFE	✓		✓				✓	✓			
BROWNIE	✓		✓				✓	✓			
DEGUE DE MON ENFANCE							✓				
LION'S COFFEE	✓		✓				✓	✓			
PANACOTTA BISSAP							✓				
RHUM ARRANGÉ GOURMAND	✓		✓				✓	✓			
COUPE DE PROCESCO FESTIVE											



Tickets restaurant acceptés à hauteur de 25 € / PERS
Chèques vacances acceptés à hauteur de 20 € / PERS