



LE BLOC Africain

— LOUNGE RESTAURANT —

GRILLADES

PLAT D'AGNEAU

Viande d'agneau mariné grillée a feu doux avec assortiment de légumes. Servi avec un accompagnement au choix.

\$ 29.99

POULET BRAISÉ

1/2 Poulet mariné avec légumes assortis. servi avec un accompagnement au choix.

\$ 24.99

POISSON BRAISÉ

Servi avec un accompagnement au choix.

\$ 24.99

POULET MAYO

1/2 Poulet grillé et entouré dans une sauce à la mayonnaise recette congolaise.

\$ 26.99

Servi avec un accompagnement.

CHOUKOUYA DE VEAU

1/2kg de Viande de veau grillé, avec assortiment de légumes. Servi avec un accompagnement au choix.

\$ 26.99



PLANCHE À PARTAGER

POUR 4 PERSONNES

Un poulet entier, 2 poissons braisés, viande d'agneau et 2 accompagnement au choix. **\$ 95.99**

POUR 6 PERSONNES

Deux poulets entiers, 3 poissons braisés, viande d'agneau et 3 accompagnement au choix. **\$ 149.99**

POUR 8 PERSONNES

Trois poulets entiers, 4 poissons braisés, viande d'agneau et 4 accompagnement au choix. **\$ 199.99**

ACCOMPAGNEMENTS

Banane plantain (Alloco)	\$5.99
Atieke	\$5.99
Riz blanc	\$3.99
Chikwangue	\$5.99
Frites maison	\$4.99
Sauce yassa	\$4.99
Salade du chef	\$4.99



LE BLOC
Africain

— LOUNGE RESTAURANT —

PLATS TRADITIONNELS

POULET YASSA

Poulet grillé mariné, citron, oignons, moutarde, accompagné de riz et légumes.

\$ 22.99



MAFÉ POULET

Sauce d'arachide au poulet accompagné de riz.

\$ 22.99

PLACALI SAUCE GOMBO

Plat ivoirien à base de pâtes de manioc accompagné d'une sauce gombo.

\$ 24.99

FUFU SAUCE GRAINE

Foutou (pâte faite à base de banane plantain) servi avec de la viande dans une sauce composée de graines de palmes pilées et d'épices.

\$ 26.99



TCHEP DJENNE

Riz sénégalais poisson avec légumes.

\$ 24.99

TCHEP GUINAR

Riz sénégalais au poulet avec légumes.

\$ 22.99

THEP YAP

Riz style sénégalais avec agneau accompagné de légumes.

\$ 24.99

DESSERTS

Beignets

\$ 4.99

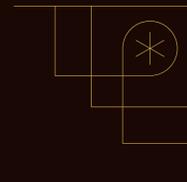
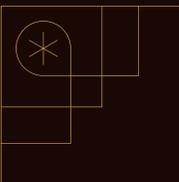
Minis cakes

\$ 4.99

Degue (yaourt avec granulés de mil)

\$ 4.99





LE BLOC
Africain

— LOUNGE RESTAURANT —

COCKTAILS EXOTIQUES

BISSAP (HIBISCUS)

Jus d'hibiscus, citron avec un soupçon de menthe . **\$ 5.29**

JUS DE GINGEMBRE

Jus de gingembre, ananas, avec soupçon de menthe. **\$5.49**

JUS DE TAMARIN

Jus de tamarin avec soupçon de menthe. **\$5.29**

JUS DE BAOBAB

Poudre de baobab, sucre, eau. **\$5.49**

ENTRÉE

3xPastels **\$9.99**

Salade tropicale **\$ 9.99**

6xailles de poulet **\$ 10.99**

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Jus de citron vert frais, Sirop simple, feuilles de menthe fraîche, soda. **\$ 7.99**

FRAISE MOJITO

Jus de fraise, jus de citron vert, Feuilles de menthe fraîche, soda. **\$ 7.99**

PINÃ COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, lait de coco. **\$ 8.99**

CONCOMBRE-LIMONADE

Purée de concombre, sirop basilic, limonade et soda. **\$ 7.99**

ANANAS-BASILIC

Jus de citron, sirop simple, jus ananas, sirop basilic et soda. **\$ 8.99**

SUNRISE TROPICAL

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine. **\$ 7.99**

