

La restauration au service de la Diversité Culturelle

MENU BARBECUE TROPICAL

Bar à salade

ceviche de poisson au coco

houmous de haricot blanc au poivron confit

la salade envolées gourmandes (salade verte, manioc, filet de poulet,
poire, oignon rouge, vinaigrette du Cameroun)

pastel au thon

tabouret d'Attiéké au fine herbes

Pain

Barbecue braai (Bar à viande et poisson (Afrique du sud))

choucouya d'agneau galette de chapati

gigot entier braisé a la découpe (animation)

le boeuf Soya du Lagos

brochette de volaille

filet de bar sauce moyo

Les sauces gourmandes à découvrir

sauce kalanga (Rwanda)

sauce moyo (Côte d'ivoire)

sauce Caraïbes (coco épices des Antilles)

Les Garnitures de l'Est à l'Ouest de l'Afrique

patate douce à la braise

médailon de fufu sur place (animation)

aloco

purée d'igname au coco

assortiments de légumes

Bar à dessert

degué mango

salade de fruits passion

moelleux choco-caramel de Côte d'Ivoire

Crédits:

Chef exécutif Ô2Continents, Ahamada Binali,
Cheffe Ô2Continents, Nathalie Brigaud Ngoum.