



## APPÉRITIFS

### **Choukouya de chèvre.....**

Morceaux de chèvre grillés et assaisonnés aux épices africaines, servis chauds pour éveiller vos papilles.

### **Brochettes de viande grillée.....**

bœuf, mouton ou poulet, marinés aux épices locales.

### **Boulettes de viande épicées.....**

façon locale avec oignons et piment.

### **Assortiment d'alloco.....**

Banane plantain frite avec sauce piment et viande séchée en topping.

## DESSERTS

### **Kanklo .....**

Beignets sucrés à base de plantain mûr, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

### **Dégué au couscous de mil.....**

Couscous de mil mélangé à du yaourt sucré, parfumé à la vanille.

### **Tartine de pain sucré au miel de Kpalimé**

Pain doux local accompagné de miel artisanal de la région.

## PLATS PRINCIPAUX

### **Fufu + Sauce graine.....**

Fufu accompagné d'une sauce graine et de morceaux de bœuf ou de mouton.

### **Riz gras togolais à la viande.....**

Riz parfumé cuit avec une sauce tomate riche et des morceaux de viande assaisonnée.

### **Poulet bicyclette braisé.....**

Poulet local mariné aux épices africaines, braisé au feu de bois, servi avec frites de manioc ou banane plantain.

### **Gboma dessi.....**

Feuilles de gboma mijotées dans une sauce tomate et épices, servies avec de la viande et du riz ou pâte de maïs.

## BOISSONS

### **Boissons modernes.....**

Sodas, bières locales (Flag, Awoyo), vins.

### **Jus de bissap.....**

Jus d'hibiscus rouge, sucré et rafraîchissant.

### **Sodabi arrangé.....**

Eau-de-vie locale parfumée au gingembre, citronnelle ou épices.