

MENU



La Cabane Bambou
Restaurant-Bar
Spécialités de grillades et de cocktails
Tél 72 79 68 85 et 76 61 12 91

BOISSONS



La Cabane Bambou
Restaurant-Bar
Spécialités de grillades et de cocktails
Tél 72 79 68 85 et 76 61 12 91

LA CABANE BAMBOU

Salades en entrées

Goûtez les légumes frais du marché

Salade de tomates et concombres, sauce vinaigrette 1500

Tomates, demies-lunes de concombres, émincés d'oignons, petits oignons en branches légèrement étuvés, sur un lit de laitue, sauce vinaigrette à la moutarde de Dijon, persil.

Farandole de légumes à la mode de Provence 1500

Tomates au four à la mode Provence, tranches d'aubergines, dés de courgettes, languettes de poivrons verts, émincés d'oignons revenus à l'huile et à l'ail, nappés d'un filet d'huile d'olive et d'une cuillère de coulis de tomates parfumé aux herbes de Provence.

Salade de tofu -soja- 1500

Chiffonnade de laitue, tofu, oignons, tomates, sauce cocktail mayonnaise maison au vinaigre d'échalote et à la moutarde de Dijon, montée aux œufs frais.

Salade mixte 1500

Laitue, choux, oignons, tomates, maïs doux, olives vertes, sauce vinaigrette maison.

Salade niçoise..... 1500

Laitue, haricots verts, pommes vapeur, olives vertes tomates, oignons, vinaigrette maison.

Salade russe..... 2000

Pommes de terre, carottes, petits pois, haricots vert, maïs doux, sauce cocktail.

LA CABANE BAMBOU

Nos Viandes

Côte à l'os2000

Côte de bœuf du terroir, grillée entière avec son os, servie avec sauce provençale, ou Sauce marchand de vin ou Beurre maître d'hôtel. Découpée en salle.

Noix d'entrecôte2000

Noix d'entrecôte de bœuf du terroir, servie avec sauce provençale, ou Sauce marchand de vin ou Beurre maître d'hôtel.

Brochette de filet de bœuf1000

Brochette de filet de bœuf agrémentée d'oignons, poivrons et tomates, servie avec sauce provençale, sauce marchand de vin ou beurre maître d'hôtel. -La paire-

Langue de boeuf sauce piquante2000

Langue de bœuf braisé dans un bouillon de petits légumes, sauce aux cornichons, vinaigre d'échalote, oignons et moutarde.

Daube à la provençale2000

Collier de bœuf du terroir, braisé aux tomates, courgettes, aubergines, oignons, préalablement mariné dans l'huile d'olive parfumé à l'ail et aux herbes de Provence.

LA CABANE BAMBOU

-Bières et soft drinks-

Bières

Beaufort 66	800
Beaufort 33	600
33 Export 66	800
33 Export 33	600
Flag 66	800
Flag 33	600
Guinness 66	1300
Guinness 33	800
Heineken.....	800
Brakina 66.....	700
Sobbra 66.....	700
Bière de mil (dolo)	500

Softs Drinks

Coca cola	500
Fanta	500
Sprite	500
Tonic	500
Bullvit	500
Malta Guinness.....	700
Perrier.....	1300
Red Bull.....	1300
Eau Laafi	1000
Eau Laafi 0.5l.....	500
Jus d'Ananas	700
Jus d'orange	700
Jus de mangue.....	700
Supplément Grenadine, Menthe.....	500

LA CABANE BAMBOU

Nos Poissons

Carpe braisée 2000 à 5000

Braisée aux épices douces, ou A l'ail, ou Au four.

Carpe surprise 2000 à 5000

Pépé soupe de carpe 2000 à 5000

Capitaine 5000 à 10000

Braisé aux épices douces, ou A l'ail, ou Au four.

Brochette de filet de capitaine 3000

Filet de capitaine pané..... 3000

Filet de capitaine meunière 3000

LA CABANE BAMBOU

Entrées Chaudes

Oeufs au miroir	1000
<i>Oeufs , assaisonnement, persil.....</i>	
Oeufs à la crème	1500
<i>Oeufs, oignons, céleri, crème, assaisonnement.</i>	
Beignets de crevettes	2000
<i>Farine de blé, farce, crevettes.</i>	
Beignets de thon	1500
<i>Farine de blé, farce, thon.</i>	
Omelette nature	1000
Gratin de pommes de terre	2000
Cuisses de grenouilles	2500
Brochettes de tofu -La paire-	1000

LA CABANE BAMBOU

Nos Viandes

Carbonades à la flamande.....2000

**Collier de bœuf du terroir, sauté aux oignons
puis braisé à la bière.....2000**

Steak de filet de bœuf1500
Au poivre vert, ou Aux épices douces.

Rognons ou foie de bœuf.....1000
Sautés aux petits légumes du marché du jour.

Mouton - Morceaux choisis -2000
Braisé, rôti, sauté aux petits légumes

Côtes d'agneau2000
Beurre maître d'hôtel, ou A la sauce moutarde.

Côtes de porc2000

Lapin2500
*Braisé aux épices douces, ou Chasseur, ou A la crème, ou A la
moutarde.*

LA CABANE BAMBOU

Nos Volailles

Poulet3000

Braisé au piment fort, aux épices douces, à l'ail, sauté aux légumes du marché du jour, pané.

Poulet DG4000

Poulet, poivrons, tomates, oignons, oignons vert, banane verte, carottes, assaisonnement.

Djimba de poulet.....3000

Poulet cuit à l'étouffé dans sa marinade.

Kédjénou de poulet3000

Poulet Mijoté aux petits légumes dans une marmite en terre cuite.

Pintade3500

Braisée au piment fort, Aux épices douces, A l'ail, Sauté aux légumes du marché du jour, A la sauce blanche.

Kédjénou de pintade.....3500

Pintade mijotée aux petits légumes dans une marmite en terre cuite.

Pigeons -La paire-2000

Braisés, Rôtis, A l'ail, A la moutarde.

Canard2500

A la crème, Basquaise, A la marmite.

LA CABANE BAMBOU

Nos Plats

La marmite secrète de la cabane bambou.....	4000
Agouti.....	3000
Brochettes d'escargots.....	2500
Garba.....	1000
Poulet Yassa.....	3500
Poulet au rabilé.....	3500
Blanquette de veau.....	2500
Rôti de bœuf aux légumes.....	2500
Spaghetti bolognaise.....	1500
Spaghetti à l'Espagnole.....	2000

-Sur commande-

Babenda	1000
<i>Feuilles du marché, céréales, sel, huile</i>	
Gonré	1000
<i>Haricots, feuilles de haricots, sel, huile cuit à la vapeur</i>	
Ndolé	3000
<i>Bœuf, crevettes, arachides, feuilles</i>	

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix :

Riz, Attiékè, Foutou, Alloco, Placali, Igname vapeur.

LA CABANE BAMBOU

Liqueurs

Chivas Regal	5000
Jack Daniels	3000
Clan Campbell	2000
Jhonny Walker.....	2000
Gordon's Gin	2000
Vodka Absolut	2000
Baileys	2000
Ricard.....	2000
Rhum Bacardi Blanc.....	2000
Rhum Saint James Brun	2000
Martini Blanc et Rouge.....	2000

LA CABANE BAMBOU

-Cocktails Alcoolisés-

Mojito (<i>Rhum, Sucre, Feuille de menthe, Citron Vert, Eau gazeuse</i>).....	2500
Gin Fizz (<i>Gin, Jus de citron, Sucre de canne, Eau gazeuse</i>).....	2000
Dry Martini (<i>Gin, Vermouth blanc</i>)	2000
Gin Sunrise (<i>Gin, Sirop de grenadine, Jus d'Orange</i>).....	2000
Planteur (<i>Rhum brun, Sucre, Citron Vert, Jus d'Ananas</i>)	2000
TI-Punch (<i>Rhum, Sucre, Citron Vert</i>).....	2000
Bloody Mary (<i>Gin, Jus de tomates, Sel, Poivre, Céléri, Piment</i>).....	2000
Cabane Bambou (<i>Bissap, Gin, Citron Vert, Sucre de Canne</i>)	2000
Gin Tonic (<i>Gin, Tonic, Citron Vert</i>).....	2000
Whisky Sour (<i>Whisky, Citron, Sucre de Canne</i>).....	2000

-Cocktails sans alcools-

Madd Orange Country (<i>Jus d'Orange, Sirop de Grenadine</i>).....	1000
Liégeois (<i>Sirop de grenadine, jus d'Orange, Tonic</i>)	1500
Ananas Green (<i>Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Menthe</i>).....	1000