

# GASTRONOMIE AFRICAINE & CUISINE FUSION

L'Afrique est un continent vaste, riche de ses cultures, ses peuples et surtout, de ses cuisines. Chaque région, chaque pays, chaque tribu porte en elle des traditions culinaires uniques.

Chez Djambala, nous avons choisi de rassembler avec fierté quelques-uns des plats les plus emblématiques, reconnus et influents du continent et de sa diaspora. Pour des raisons évidentes (54 pays !), nous avons mis l'accent sur 6 grandes régions culinaires :

“Du Maghreb en passant par l'Afrique Centrale, de l'Est à l'Ouest, sans oublier l'Afrique Australe, retrouvez les mille et une saveurs de ce continent en un seul lieu.”



Grâce aux plats et à la vision de la cheffe Flore, nous espérons que vous allez simplement vous régaler.

# Entrées

## ***Velouté de Légumes & Patates Douces***

10

mixte de légumes, patates douces, pommes de terres, poireaux, courgettes  
soupçon de crème fraîche servi avec du pain à l'ail gratiné

## ***Salade d'Attiéké au Thon***

14

couscous de manioc garni de thon, dés de tomates, concombres,  
poivrons et persil haché



# Tapas

## ***Boureks Croustillants (4 mcx)***

12

feuilles de brick farcies (bœuf haché, poulet & légumes)  
servi avec une sauce

## ***Accras de Légumes (6 mcx)***

12

beignets frits aux légumes (carottes, courgettes, poivrons)  
légèrement épicé servi avec une sauce

## ***Manchons de Volailles assaisonnés (8 mcx)***

14

ailes de poulet marinées aux épices kankankan, servi avec une sauce



Accras de légumes



Boureks



Saka-saka



Plateau DJAMBALA

## À-Côtés

### *Saka-Saka / Pondu*

feuilles de manioc, crevettes, emietté de poissons

(petit) 11

(grand) 18

### *Madesu*

haricots blancs mijotés dans une sauce tomate et dés de carottes

11

## Plateaux Découverte

### *Plateau Tapas*

5 de chaque (Boureks, Accras de légume, Manchons de volaille)

30

### *Le Plateau Djambala*

sélection de notre menu: tapas, mini brochettes de crevettes  
mini brochettes de filet boeuf, agneau, merguez, plantains et/ou riz

(solo) 46

(à partager) 90

# Plats Traditionnels, en Sauce & Bouillons

- Poulet DG** 25  
poulet braisé, sauce à base de tomate, bananes plantains et légumes (poivrons colorés, carottes, haricots verts)
- \* **Mafé de Poulet ou Boeuf & Légumes** 25  
poulet ou poulet fumé[+3\$] ou bœuf[+3\$] rissolés, cuit dans une sauce aux arachides avec des légumes (champignons, poivrons, épinards)
- \* **Boeuf ou Poulet à la Moambe** 25  
ragoût de poulet ou poulet fumé[+3\$] ou bœuf[+3\$] dans une sauce graine/pâte de noix de palme, avec des légumes (champignons, poivrons, épinards)
- \* **Feijoada /Madesu** 28  
ragoût de haricots **noirs** ou **blancs**, bœuf, tripes, carottes et tomates
- \* **Queue de Boeuf au Gombo (okra)** 32  
queue de bœuf et morceaux de bœuf, poulet fumé, dans une sauce gombo, huile de palme, épinards, champignons et crevettes
- Tajine d'Agneau et Poulet** 32  
pot au feu d'agneau et de poulet aux légumes (carottes, courgettes, tomates)  
**servi avec notre couscous**
- \* **Bouillon de Malangwa** 25  
pangasius mariné, cuit dans un léger bouillon avec tomates fraîches, jus de citron, oignons, ciboulettes, émincées de poivrons et gombo entier
- \* **Bouillon de Tilapia** 25  
poisson d'eau douce mariné, cuit dans un léger bouillon avec tomates fraîches, jus de citron, oignons, ciboulettes, poivrons

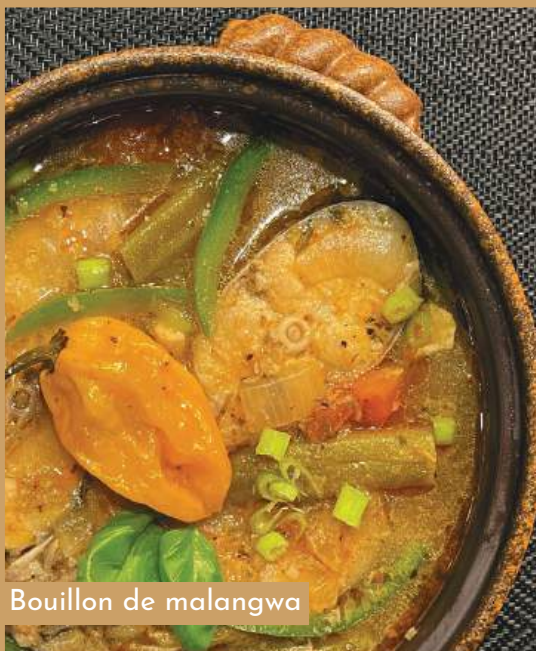
Les plats accompagnés de ce symbole \* incluent un accompagnement de votre choix :  
Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Coucous, Atiéké, gratin de pomme de terre et patates douces



Poulet DG



Tajine d'agneau et de poulet



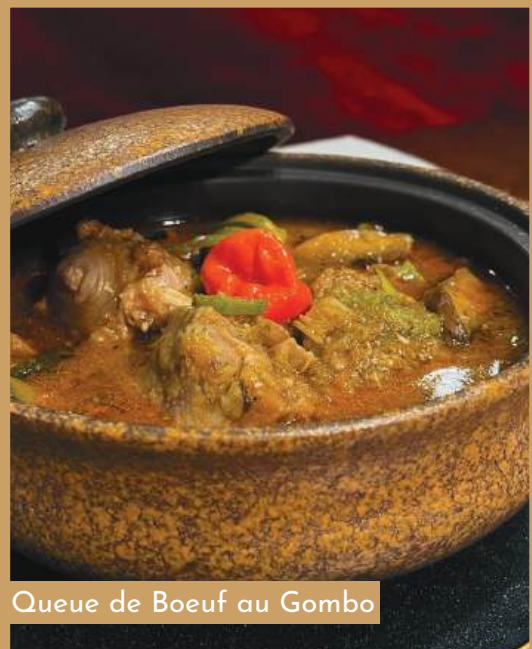
Bouillon de malangwa



Feijoada



Mafé de poulet



Queue de Boeuf au Gombo

# Grillades / Plats Braisés \*

## **Poulet Kankankan** 20

1/4 de poulet mariné aux épices du continent (légèrement piquant), braisé sur le grill et servi avec légumes dorés

## **Tilapia braisé & Saka Saka** 33

poisson mariné braisé, légumes sautés, accompagné d'une sauce citronnée servi avec notre saka-saka

## **Brochettes Sosaties** [6oz||170g] 30 [9oz||250g] 38

cubes de filet de bœuf marinés, abricots séchés, servies avec sa petite sauce

## **Choukouya d'Agneau** 35

tendres morceaux d'agneau marinés avec un mélange d'épices de notre chef, grillés lentement, servi avec légumes et sa sauce

## **Côtelettes d'Agneau** 45

côtes d'agneau marinées servi avec légumes et sa sauce

\* Toutes nos grillades incluent un accompagnement de votre choix: Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Coucous, Attiéké, Sauté de patate douce ou Gratin de pomme de terre et patates douces.



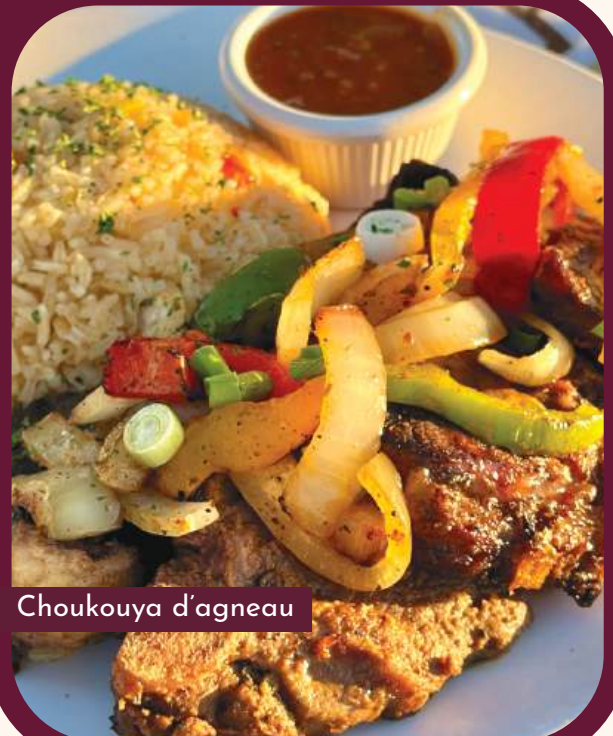
Steak Suya



Tilapia braisé & saka-saka



Brochettes sosaties



Choukouya d'agneau

# Nos plats signatures

## FUSION

### *Lasagne de plantains*

25

bananes plantains et bœuf haché, bolognaise, béchamel, fromage, puis gratiné au four

### *Brochettes de poulet*

24

brochettes de poulet marinées, accompagnées d'une sauce et l'accompagnement de votre choix

### *Crevettes sautées au curry et noix de coco*

26

crevettes marinées au curry, sautées avec des légumes, champignons, une sauce crèmeuse aux arômes de noix de coco servi sur un nid de **riz ou linguine**

### *Steak Suya*

38

filet de bœuf marinée [9oz||260g], servie avec des légumes caramélisés, sauce suya de la cheffe et l'accompagnement de votre choix



Lasagne de plantains

Crevettes au curry  
& noix de coco

# Saveurs du KINGO

## •Nos spécialités congolaises•

Poulet Mayo 20

1/4 Poulet mariné et braisé, mayonnaise et légumes

Poisson salé aux aubergines "Makayabu" 28

Poêlée de poisson salé avec aubergines, courgettes, poivrons et tomates

Poisson salé à la moambe 28

ragoût de poisson salé dans une sauce graine/pâte de noix de palme, avec des légumes, champignons et épinards

Trois-Pièces 25

au choix: poulet ou poulet fumé[+3\$] ou boeuf [+3\$] ou poisson salé [+3\$] dans une sauce à la pâte d'arachide et fumbwa

Boeuf aux graines de courge 28

Bœuf mijoté dans une sauce légèrement tomatée, agrémentée de courges et d'épinards

Bouillon sauvage 38

Poisson salé, poisson fumé, crevettes séchées, fumbwa, gombo et chenilles séchées



Tous les plats congolais incluent un accompagnement de votre choix:  
Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Bananes Vapeurs ou Chikwange/Manioc[5\$]



# Nos plats Végé / Véganes

***Moambe ou Mafé Végane*** 22

légumes frais, champignons, poivrons, tofu et des nouilles udon

***Assiette composée Végé*** 22

brochettes de légumes, mini gratin d'aubergine et riz

***Gratin d'aubergines*** 22

aubergine, courgettes, béchamel et fromage végan

## Les accompagnements

**Riz aux petits légumes** 8

**Fufu de semoule** 8

**Attiéké** 8

**Couscous** 8

**Plantains frites ou vapeurs** 8

**Gratin de pommes de terre et patates douces** 8

**Sauté de patates douces** 8

**Manioc/Chikwange** 8

# Menu de groupe

Afin de faciliter le service en cuisine et en salle, les tables de 7 personnes et plus doivent se référer au menu de groupe pour passer leur commande.  
Merci de votre compréhension.

## **MENU A - 42\$**

### ***Entrée***

Plateau Tapas Djambala (1 pour 5prsn)  
Bourek, Accras de légume, Manchons de volaille

### ***Plats principaux [Choisir un]***

Brochettes de poulet

Moambe ou Mafé  
Boeuf ou Poulet

Lasagnes de plantains

## **MENU B - 52\$**

### ***Entrée***

Plateau Tapas Djambala (1 pour 5prsn)  
Bourek, Accras de légume, Manchons de volaille

### ***Plats principaux [Choisir un]***

Brochettes de poulet ou filet de boeuf

Moambe ou Mafé  
Boeuf ou Poulet

Tilapia braisé

Tajine de Poulet et Agneau  
Servi avec coucous

***\*Menu B inclus une boisson***

Votre choix d'accompagnement:  
Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, ou Attiéké