

LES TONTONS AFRO

**CARTE DU MIDI
(HORS WEEK - END ET JOURS FÉRIÉS)**



BISTRO AFRO
STYLE

COCKTAILS ALCOOLIQUES

*unanimes pas anonymes 🤗



PASSION CAIPI 10

Un peu, beaucoup, passionnément !

Cachaca, fruit de la passion, citron vert, sucre blanc



MANGO MOJITO ROYAL 12

L'incontournable :

Rhum, Prosecco, menthe, mangue, citron vert, sucre de canne



AFRICA MÛLE 10,5

L'afrodisiaque 🍷 :

Rhum ambré, citron vert, sirop de gingembre, ginger beer



MISTER WIZKID ! 11

L'incroyable :

Whisky, sirop de cannelle, purée de mangue, purée de passion



SAPÉ COMME JAMAIS 13

THE BEST :

Vodka, vanille, fruit de la passion, citron vert + 1 shot de Prosecco en plus



BISSAPOLOGIE 11

Pour les saveurs :

Vodka, liqueur de fleur de sureau, bissap hibiscus, fraise, jus de citron

COCKTAILS SANS ALCOOL

sans alcool la fête est plus folle ? 🤪



VIRGIN MOJITO PASSION 9

Passionnément

Fruit de la passion, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse



GINGER ME 9

Chaleur assurée

Gingembre, ananas, sirop de vanille, citron vert



BISSAP MOOD 9

Coloré et fruité

bissap hibiscus, vanille, fraise, menthe, pointe de muscade.

AFROTAPAS

à partager... ou pas 🍷👩 !

JAMBO AU COEUR ❤️ 19,9

Planche gourmande d'AFROTAPAS à partager pour 2 ou 3 personnes : Succulentes wings, pastels, bananes plantains, frites de patate douce. Assortiments de 3 sauces.

DIS-MOI WINGS 🍗9

Ailes de poulet marinées aux épices secrètes des Tontons avec une délicieuse sauce au miel.

1, 2, 3 PASTEL 🥟9,9

3 empanadas africains croustillants fourrés de poisson frais comme au Sénégal accompagnés d'une sauce tomate et oignons fondants.

GUACA FEVER 🥑9

La plus gourmande et onctueuse des purées d'avocat servie avec de croustillantes frites de patate douce.

SHRIMP MY NAME 🍤10,9

Succulentes crevettes sautées au pébé (épice africaine) et parfumées au lait de coco.

AMEN TO SOYA 🍷9,9

3 tendres brochettes de bœuf cuites au BBQ et assaisonnées d'un mélange d'épices appelé kankan.

ALLOCO, LOCO LOCO 🍌8,5

De savoureux morceaux de bananes plantains frites épicés servis avec la célèbre sauce verte.

SPECIALITÉS DE LA MAISON

PLATS FAVORIS DE TONTON GAUDREY & DE LA FAMILY

POLYGAM GRILL POUR 2 PERSONNES

34,99€ par personne

Tu ne sais pas quoi choisir ? Tu prends tout !

Planche d'assortiment de 3 viandes juteuses marinées à l'africaine (dibi d'agneau, poulet fumé et magret de canard) + un poisson entier (bar ou dorade royale) braisé à la camerounaise.

Accompagnements : riz jaune + bananes plantains
+ sauce tomate épicée.

Option attiéké à la place du riz : 1 € par personne.

GRILL ME BABY POUR 2 PERSONNES

29,99€ par personne

Planche d'assortiment de 3 viandes juteuses marinées à l'africaine : dibi d'agneau, poulet fumé et magret de canard.

Accompagnements : riz jaune + bananes plantains + sauce tomate épicée.

FISH MOI LA PAIX POUR 2 PERSONNES

15,9€ par personne

Magnifique poisson* frais entier braisé aux épices chaudes africaines. It's SOOOO goooooood!

Accompagnements : riz jaune + bananes plantains
* Dorade royale ou bar selon arrivage.

Option attiéké à la place du riz + 1€ par personne

PLATS

MÉTISSAGE DES SAVEURS

ATTIÉKÈ POULET15

Un poulet braisé juteux et mariné à souhait comme à Babi accompagné d'attiéké (semoule de manioc), et de crudités.

Supplément bananes plantains ou frites de patates douces 2 €

YASSA POULET14

Plat national du Sénégal à base de poulet mariné et d'une succulente sauce aux oignons et moutarde.

Supplément bananes plantains ou frites de patates douces 2 €

AFRO BURGER17,5

Burger gourmet aux saveurs africaines + bananes plantains.

Buns boulanger, boeuf haché frais.

Sauce mafé cacahuète, oignons caramélisés, salade, cheddar.

Option guacamole: 1,5 €

Option frites de patates douces à la place des bananes plantains: 1 €

Double steak: 3 €

PLATS

MÉTISSAGE DES SAVEURS

AFRO BURGER VG.....16,5

Burger gourmet aux saveurs africaines + bananes plantains.
Buns boulanger. Poêlée de champignons.
Sauce mafé cacahuète, oignons caramélisés ,salade, cheddar.

Option guacamole: 1,5 €

Option frites de patates douces à la place des bananes plantains: 1€

AFRO POKE VG.....14

So FRESH ! Riz jaune, avocat, ,haricots rouges cajun, champignons sautés épicés.
Bananes plantains. Le plat est servi chaud.

Supplément brochettes de bœuf 3€

Supplément crevettes exotiques 3€

MAFÉ BOEUF.....14,5

Délicieuse et onctueuse sauce à la cacahuète avec des tendres
morceaux de boeuf ! c'est le plat le plus connu d'Afrique.

Supplément bananes plantains ou frites de patates douces: 2 €

POKE ATTIÈKÈ VG.....15

Attièkè, avocat, ,haricots rouges cajun, champignons sautés épicés.
Bananes plantains. Le plat est servi chaud.

Supplément brochettes de boeuf: 3€

Supplément crevettes exotiques: 3€

LA POUTINE DES TONTONS VG.....13

Des frites de patates douces croustillantes, garnies d'une sauce cheddar onctueuse.

DIDI STONE D'AGNEAU22,9

Dibi d'agneau accompagné d'une portion de riz jaune
et bananes plantains sans oublier le jus d'agneau en guise de sauce.

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans13,5

Chicken Wings ou steak haché + Sirop - Accompagnements aux choix
Frites de patates douces, Riz, Bananes plantains.

Accompagnements supplémentaires :

Attiéké, Riz jaune, Bananes plantains, Frites de patates douces, : 4,5€

Haricots, Mesclun: 2,5 €

CARTE DES VINS

Verre 12,5 cl / Bouteille 75 cl

ROUGES

J'ai envie d'un rouge spécial pour mon plat

BOULAOUANE 2022 | Vin du Maroc6 / 26

Un vin simple et délicieux, parfait avec notre Afro Burger VG.

J'ai envie d'un rouge classique, avec des arômes subtils de fruits rouges.

PINOT NOIR 2019 | Vin d'Alsace6 / 28

J'ai envie d'un rouge fruité et léger

LULU L'ALOUETTE 2022 | Chinon7 / 29

J'ai envie d'un rouge léger et fruité pour mon plat

CUVÉE NOURIA 2022 | Domaine Toulal Guerrouane Maroc29

Léger et fruité, parfait avec notre Afro Pokemon Go VG.

J'ai envie d'un rouge spécial pour mon plat

BOULAOUANE 2022 | Vin du Maroc Excellence29

Pour les moments où l'on veut se sentir spécial, avec notre Surf and Turf pour 2 personnes.

J'ai envie d'un rouge aux notes de mûres et de framboises

ZOULOU TENTATION 2022 | South Africa7 / 30

J'ai envie d'un rouge classique pour accompagner mon plat

SIDI BRAHIM ROUGE 2022 | Algérie35

Le classique pour accompagner le poulet braisé Alerte à Abidjan.

J'ai envie d'un rouge épicé pour savourer mon plat

BOULAOUANE 2022 | Rouge Domaine Khmis Maroc43

Un rouge épicé, idéal avec notre Mafé is Love.

J'ai envie d'un rouge fruité pour sublimer mon plat

BENI M'TIR 2022 | Domaine Sahari Maroc49

Des notes de fruits rouges qui se marient à merveille avec le Yassa We Can.

J'ai envie d'un grand cru pour sublimer mon plat

LES GRANDS CRUS DE L'OUEST 2022 | Coteaux de Mascara Algérie52

Un grand cru pour sublimer notre Grill Me Baby pour 2 personnes.

J'ai envie d'un rouge complexe pour accompagner mon plat

KOUTOUBIA 2022 | Coteaux de Mascara A.O.G. Algérie64

Un rouge complexe, idéal pour notre succulent poisson braisé à l'africaine.

Verre 12,5 cl / bouteille 75 cl

BLANCS

<i>J'ai envie d'un vin blanc sec et rafraichissant</i> VIN BLANC DU JOUR (SEC)	5 / 25
<i>J'ai envie d'un blanc sec et vif avec des arômes de citron.</i> SAUVIGNON BLANC 2022 South Africa	7 / 28
<i>J'ai envie d'un blanc rafraichissant et aromatique.</i> COLOBELLE 2021 Cotes de Gascogne	29
<i>J'ai envie d'un blanc facile et fruité avec une touche exotique.</i> CHENIN BLANC 2022 South Africa	8 / 30
<i>J'ai envie d'un blanc doux et moelleux</i> CHARMES E 2021 Cotes de Gascogne(MOELLEUX)	7 / 30
<i>J'ai envie d'un blanc aux arômes subtils de fruits blancs et de fleurs</i> COLOBELLE DE COURPON 2021 Côtes de Bourg	29
<i>J'ai envie d'un blanc élégant et floral</i> RIESLING 2020 Vin D'Alsace	33

ROSÉS

<i>J'ai envie d'un rosé frais et fruité.</i> ROSÉ D'ANJOU 2020 Val de Loire	6 / 25
<i>J'ai envie d'un rosé marocain, frais et fruité</i> BOULAOUANE 2022 Cinsault Grenache vin du Maroc	26

CHAMPAGNES

<i>J'ai envie d'un champagne élégant et raffiné pour célébrer.</i> LOUIS TOLLET 1ER CRU	49
<i>J'ai envie d'un champagne avec des bulles légères, parfait pour toutes les occasions spéciales.</i> JACQUART MOSAÏQUE BRUT	55
<i>J'ai envie d'un champagne de caractère, idéal pour les moments mémorables.</i> DRAPPIER CARTE D'OR	60

DIGESTIFS

RHUM ARRANGÉ8,5

Digestif est infusé avec un mélange exotique de fruits tropicaux et d'épices raffinées.
Demandez aux serveurs es choix proposés

DIGESTIF DU MOMENT9,90

Description à demander à la serveuse

DESSERTS MAISON

FAITS AVEC AMOUR POUR VOUS LES NEVEUX !

L'ANANAS ME KIFFE8,5

Super gâteau moelleux aux ananas,
crème chantilly, crumble craquant, sauce caramel

BROWNIE8,5

Moelleux, avec une fine croûte croquante à base de noix de pécan,
le tout nappé d'une sauce chocolat onctueuse.

LION'S COFFEE.....9

Le café/thé SUPER gourmand le plus féroce.
Assortiment de minis desserts: du jour.

Option Prestige | Blue Mountain de Jamaïque + 3€

THÉS ET CAFÉS D'EXCEPTION

EXPRESSO | MOKA D'ETHIOPIE OU CONGO.....2,2

DOUBLE EXPRESSO | MOKA D'ETHIOPIE OU CONGO.....4

EXPRESSO PRESTIGE | BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE.....5

Le meilleur café du monde, une pure merveille !

THÉS & INFUSIONS.....3,6

Rooibos, Vanille, Menthe, Verveine, Poire-Litchi

LISTE DES ALLERGENES

Nom des plats	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleris	Moutarde	Sesame
Dis moi wings						*					
Guaca fever							*				
Amen ton Soya											
1, 2, 3 pastel				*							
Shrimp my name		*									
Alloco loco loco											
Surf and turf				*					*	*	
Grill me baby										*	
Poisson braisé				*					*		
Afro burger vg	*		*								*
Afro burger	*		*								*
Yassa we can										*	
Afro pokemon go	*						*				
Mafé is love					*			*			
Didi Stone d'agneau										*	
Alerte à abidjan									*	*	
L'Ananas me kiffe	*		*				*	*			
Brownie	*		*				*	*			
Option guacamole							*				



*Tickets restos acceptés à hauteur de 25€ / chéquier
Chèques vacances acceptés à hauteur de 20€ / chéquier*