



LE BAOBAB

• AFRO FUSION CUISINE •

TWO CULTURES • ONE KITCHEN • ONE PASSION

African & Italian Inspirations

DEUX CULTURES › UNE CUISINE › UNE PASSION

TWO CULTURES › ONE KITCHEN › ONE PASSION

– MENU –

MENU AFRO/AFRO MENU

ENTRÉES / STARTERS

Pastels au thon Tuna pastries	—	15€
Pastels à la viande Meat pastries	—	15€
Beignets Puff Puff	—	15€
Puff Puff pimenté Spicy Puff Puff	—	20€
Nems Spring rolls	—	15€
Accras (Akara) Bean fritters (Akara)	—	20€
Brochettes de viande Beef skewers	—	20€
Brochettes de poulet Chicken skewers	—	20€
Boulettes d'igname Yam croquettes	—	20€
Suya Spicy grilled beef	—	25€
Ailes de poulet épicées Spicy chicken wings	—	20€
Dibi Grilled marinated meat	—	20€
Le Baobab Box (Pastels, beignets, puff puff, nems, boulettes d'igname, brochettes)	—	35€
Assorted platter		

PLATS PRINCIPAUX /MAIN COURSES

Yassa (Poulet / Bœuf — 25€) Poisson braisé — 35€ avec riz blanc Yassa (chicken / beef / grilled fish) with white rice
Thiep (Jollof) Poulet / Bœuf — 25€ Poisson — 30€ Senegalese jollof rice with chicken / beef / fish
Mafé (Bœuf ou Poulet) avec riz blanc — 30€ Peanut stew (beef or chicken) with white rice*
Sauce Gombo (Poisson fumé — 35€ ou Bœuf — 30€) avec fufu ou riz Okra sauce (smoked fish or beef) with fufu or rice
Egusi avec fufu ou eba (placali) Viande — 30€ Poisson — 35€ Egusi soup with fufu or eba (placali), served with meat or fish
Riz blanc, filet de dorade et crevettes — 35€ *White rice with sea bream fillet and shrimp*
Attiéké, banane plantain avec poisson grillé ou agneau — 35€ Cassava couscous with grilled fish or lamb
Dibi avec attiéké ou aloko — 30€ Grilled meat with cassava couscous or fried plantain

MENU AFRO/AFRO MENU

ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

Aloko — 10€

Fried plantain

Kelewele (banane plantain épicée) — 10€

Spicy fried plantain

Attiéké — 10€

Cassava couscous

Pommes de terre sautées — 15€

Sautéed potatoes

Frites — 15€

French fries

Fufu — 10€

Riz blanc — 10€

White rice

DESSERTS

Degué — 10€

Millet yogurt dessert

Tapioka aux fruits — 15€

Tapioca with fruits

Salade de fruits — 15€

Fresh fruit salad

Cheesecake hibiscus (bissap) ou baobab (bouye) — 15€

Hibiscus or baobab cheesecake

Mousse au chocolat — 10€

Chocolate mousse

ITALIAN MENU + DESSERTS

ENTRÉES / STARTERS

Aubergine parmigiana - 20€

Caesar Salad — 20€

Burrata — 20€

Tartare d'avocat — 18€

Avocado tartare

Salade grecque — 18€

Greek salad

Jambon de Parme - 22€

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Royal Sea Bream Fillet — 28€

Grilled sea bream with garnish

Grilled Octopus Tentacle — 32€

Nero di Seppia (Squid Ink Pasta) — 28€

Tagliolini a la truffe - 32€

Seafood Pasta — 32€

DESSERTS ITALIENS / ITALIAN DESSERTS

Tiramisu — 12€

Lime Sorbet — 12€



LE BAOBAB

• AFRO FUSION CUISINE •

TWO CULTURES • ONE KITCHEN • ONE PASSION

MERCI & À BIENTÔT
THANK YOU & SEE YOU SOON