

# Ti'Bou

## CARTE DU SOIR

*Evening meal*

### ENTRÉES / ENTRY

#### CASSOLETTE ACCRAS 8€

7 pièces - Accras de Morue, sambos au poulet, nem de porc et papillote de gambas à la menthe  
*spicy cod fish cake, spring rolls, shrimp with mint*

#### SOUPE THAÏ 12€

Crevettes grillées, St Jacques snackées et accompagnées d'un bouillon au curry rouge et lait de coco  
*Grilled shrimp, St Jacques snacked with a broth with red curry and coconut milk*

#### CHIPIRONS 9€

Chipirons entiers simplement snackés à la plancha, gingembre, yuzu et crème de poivrons au chorizo  
*Whole squid simply snacked at the plancha, ginger, yuzu and creamed peppers with chorizo*

#### SALADE 9€

Petite salade fraîcheur avec les produits du jour  
*Small salad fresh with the products of the day*

### PLATS / MAIN COURSE

#### TATAKI DE BOEUF 19€

Morceau de bœuf saisi puis refroidi et mariné. Pesto de roquette au wasabi, petite salade du marché et frites de maïs  
*Beef seized on a very hot heat cooled and marinate. wasabi rocket pesto, small market salad and corn fries*

#### SAKAF' 23€

Accras de morue, sambos au poulet et nem de porc, brochettes de thon rouge en croûte de sésame. Saint jacques, chipirons grillés, petite salade, sauce aigre douce et nems.  
*Our know-how in a basket: spicy cod fish cake, chicken samossa and pork nem, red tuna in sesame crust Saint Jacques, grilled squid, small salad, sweet sour sauce and nems*

#### ROMSAVO AU BOEUF et/ou PLAT CREOLE 17€

Sauté de Boeuf (ALL) mijoté dans un bouillon de Breddes Mafanes. Servi avec du riz  
*Sauteed beef (ALL) simmered in a broth with breddes mafanes. With rice ces plats changent régulièrement. These dishes change regularly*

#### NOUILLES SAUTÉES POULET CREVETTES 18€

Nouilles de blé poêlées avec des légumes, du poulet et des crevettes. Sauce soja et pistaches torréfiées  
*Fried wheat noodles with vegetables, chicken and shrimp, soy sauce, rice spirit, sesame and roasted pistachios*

#### THON ROUGE 23€

Thon rouge mi-cuit en croûte de sésame, chipirons grillés au gingembre et yuzu; Accompagnement et pesto du jour  
*Blue tuna half-cooked in sesame crust, squid simply grilled with ginger and yuzu, accompaniment and pesto of the day*

## DESSERTS

### LE CLASSIQUE 6,5€

Profiterole (choux garni) de glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly  
*pastry ball with chocolate and ice cream*

### LE BOUNTY 6,5€

Profiterole (choux garni) glace noix de coco, sauce chocolat chaud et chantilly  
*pastry ball with coconut and chocolate*

### BABA AU RHUM 6,5€

minestrone de fraise et melon, chantilly  
*Baba au Rhum minestrone of strawberry and melon, whipped cream*

### DESSERT DU JOUR 6,5€

## MENU ENFANT (-10 ans) 10€

### PLAT CRÉOLE

*Créole dishes*

Ou

### VIANDE GRILLÉE ET FRITE

*Grilled meat and fries*

Ou

### POISSON GRILLÉ ET FRITES

*Grilled fish and fries*

### BOISSONS

sirop, diabolo, Pepsi ou jus de fruits

### GLACE OU DESSERT DU JOUR

*Ice or dessert of the day*

 Nous ne prenons que 2 tickets restaurants par addition.

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits crus, par nos soins dans notre cuisine. Nos produits sont issus de producteurs locaux, nos légumes sont bio. Les seuls produits crus surgelés sont les crevettes du Nigéria, les encornets de Patagonie et les frites. Nos plats peuvent contenir des allergènes de la liste INCO. N'hésitez pas à nous le dire on s'adapte.

*All our dishes are made from raw products, by our care in our kitchen. Our products come from local producers, our vegetables are organic. The only frozen raw products are Nigeria shrimp, Patagonian squid and French fries. Obviously our dishes can contain allergens from the INCO list. Do not hesitate to tell us we adapt.*