

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 milles 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
suspension 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

Salade Djambala

18

salade composée avec laitue, tomates, poivrons, carottes, oignons,
éffiloché de morue salée, pommes de terre et patates douces

Salade Avocat Crevettes

22

poêlé de crevettes marinées, avocats et sauce cocktail



À-Côtés

Saka-Saka / Ponde

(petit) 11

feuilles de manioc, crevettes, emietté de poissons

(grand) 18

Madesu

11

haricots blancs mijotés dans une sauce tomate et dés de carottes



Tapas

Bourek Croustillantes (4 mcx)

12

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

Accras de Légumes (6 mcx)

12

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

Manchons de Volailles assaisonnés (6 mcx)

14

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

Plateaux Découverte

Plateau Tapas

30

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

Le Plateau Djambala

(solo) 40

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

(à partager) 75

Plats Traditionnels, en Sauce & Bouillons

- Poulet DG** 25
poulet braisé, sauce à base de tomate, bananes plantains et légumes (poivrons colorés, carottes, oignons, tomates)
- * **Mafé de Poulet ou Boeuf & Légumes** 25
poulet ou bœuf rissolés, cuit dans une sauce aux arachides avec des légumes (champignons, poivrons, épinards)
- * **Boeuf ou Poulet à la Moambe** 25
ragoût de bœuf ou poulet dans une sauce graine/pâte de noix de palme, avec des légumes (champignons, poivrons, épinards)
- * **Feijoada /Madesu** 25
ragoût de haricots noirs ou blancs, bœuf, tripes, carottes et tomates
- * **Queue de Boeuf au Gombo (okra)** 30
queue de bœuf et morceaux de bœuf, dinde fumé, dans une sauce gombo, huile de palme, épinards, champignons et crevettes
- Tajine d'Agneau et Poulet** 28
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

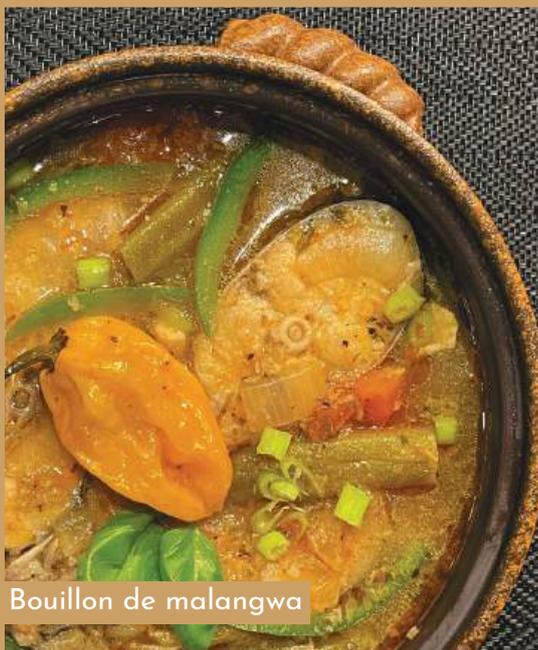
Les plats accompagnés de ce symbole * incluent un accompagnement de votre choix :
Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Coucous, Atiéké, gratin de pomme de terre et patates douces



Poulet DG



Tajine d'agneau et de poulet



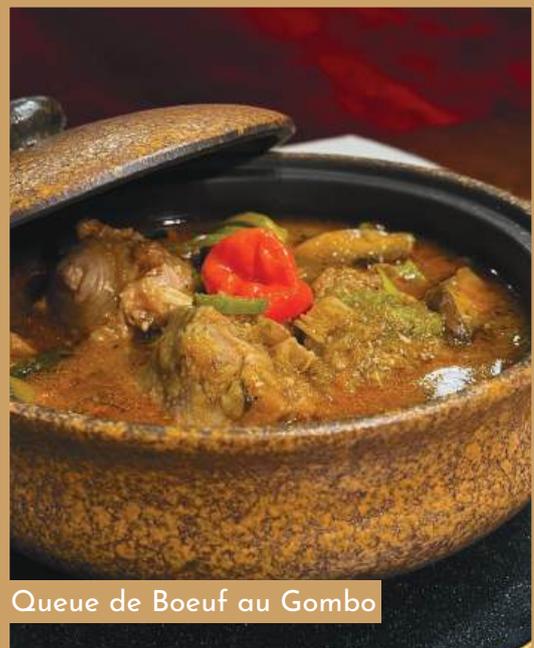
Bouillon de malangwa



Feijoada



Mafé



Queue de Boeuf au Gombo

Grillades / Plats Braisés*

Poulet Kankankan 18

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

Tilapia braisé & Saka Saka 28

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

Brochettes Sosaties [6oz||170g]28 [9oz||250g] 38

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

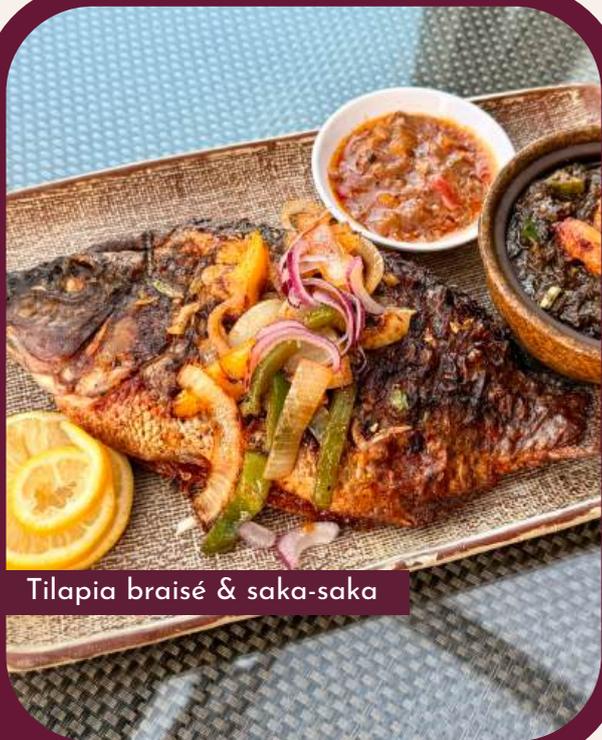
Choukouya d'Agneau 32

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

Côtelettes d'Agneau 40

côtes d'agneau marinées servi avec légumes et sa sauce

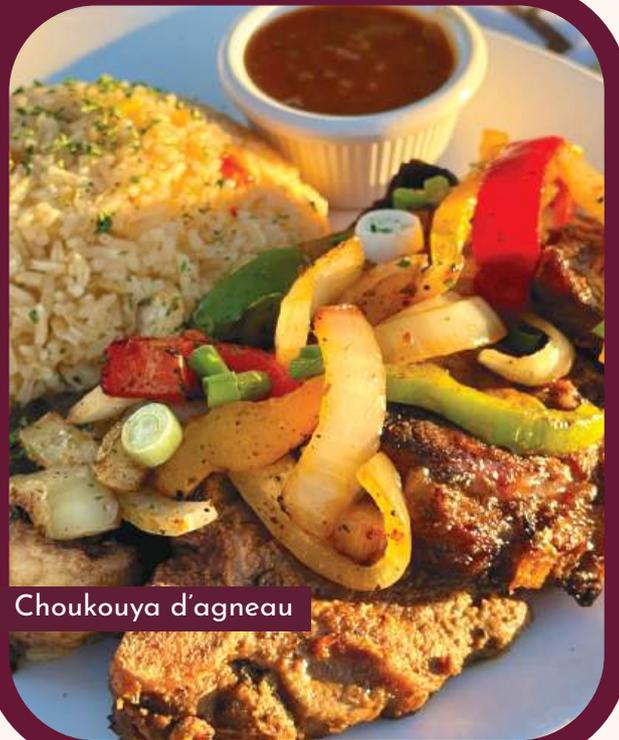
* Toutes nos grillades incluent un accompagnement de votre choix: Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Coucous, Attiéké, Sauté de patate douce ou Gratin de pomme de terre et patates douces.



Tilapia braisé & saka-saka



Brochettes sosaties



Choukouya d'agneau

Nos plats signatures

FUSIÓN

Lasagnes de plantains

25

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

Brochettes de poulet

21

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

Crevettes sautées au curry et noix de coco

25

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



Saveurs du KONGO

•Nos spécialités congolaises•

Poulet Mayo 18

1/4 Poulet mariné et braisé, mayonnaise et légumes

Poisson salé aux aubergines "Makayabu" 27

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

Poisson salé à la moambe 27

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

Trois-Pièces 25

au choix: **boeuf** ou **poulet** ou **poisson salé** [+2\$] dans une sauce à la pâte d'arachide et fumbwa

Boeuf aux graines de courge 27

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

Bouillon sauvage 29.50

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 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 [8+ prsn]

Afin de faciliter le service en cuisine et en salle, les tables de 8 personnes et plus doivent se référer au menu de groupe pour passer leur commande.
Merci de votre compréhension.

MENU à la carte

Plats principaux

Brochettes de poulet | Brochettes sosaties (6oz ou 9oz) | Lasagnes de plantains |
Moambe ou Mafé (Boeuf ou Poulet) | Bouillon de malangwa

MENU A - 28\$

Entrées [Choisir une]

Velouté de légumes et patates douces
Accras de légumes

Plats principaux [Choisir un]

Brochettes de poulet
Moambe ou Mafé
Boeuf ou Poulet
Bouillon de malangwa

MENU B - 35\$

Entrées [Choisir une]

Velouté de légumes et patates douces
Salade d'attiéké
Accras de légumes

Plats principaux [Choisir un]

Brochettes de poulet ou boeuf (sosatie)
Moambe ou Mafé
Boeuf ou Poulet
Bouillon de malangwa
Lasagnes de plantains

Votre choix d'accompagnement:

Riz, Fufu de semoule, Plantains Frits, Coucous, Attiéké, Sauté de patates douces
ou Gratin de pomme de terre et patates douces.