

## Côté sucré

Fondant au chocolat, glace ou sorbet au choix	7.000F
<small>Chocolat fondant, choice of ice cream</small>	
Brûlée perdue, bûle vanille, caramel beurre salé, amandes effilées	7.000F
<small>Roast brioche, vanilla ice cream, salted caramel, almond</small>	
Pavlova aux fruits de saison, crème mascarpone, coulis fruits rouge	7.000F
<small>Meringues with fruits, mascarpone cream, red fruits coulis</small>	
Crème brûlée	6.000F
<small>Vanilla caramelised cream</small>	
Crêpes au sucre ou chocolat	4.000F
<small>French crepes with sugar or nutella</small>	
Glaces et sorbets 2 boules	4.000F
<small>Ice cream, Vanille, chocolat, café, fruits rouge, pistache, mangue, passion, citron, coco</small>	
Assiette de fruits	2.500F
<small>Fruits plate</small>	
Café gourmand : brûlée perdue, verrine pavlova, sorbet au choix	9.000F
<small>Gourmet coffee</small>	

## Digestifs

Armagnac VS, Calvados VS	7.000F
Calvados XO, Cognac XO	15.000F
Cognac VSOP	8.000F
Bailey's, Cointreau, Get 27, Grand Marnier	6.000F

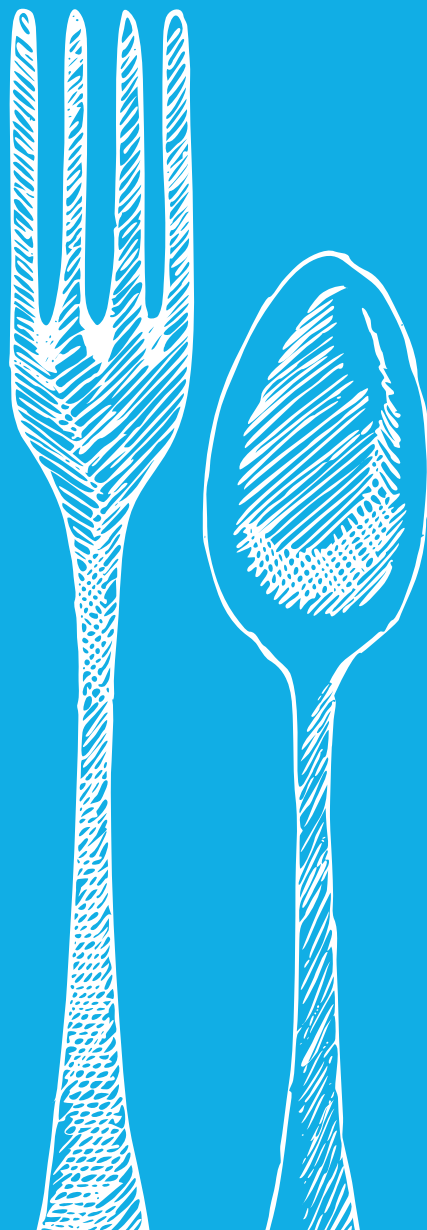


# LES MARINES DE BABIHANA

# MENU

## Boissons Chaudes

Café	2.500F
Thé, Citronnelle, verveine	2.000F
Chocolat Chaud	3.000F
Cappuccino	3.500F
Irish coffee	9.500F



marines-de-babihana.com - Tél. : (+225) 0707 07 57 40 - m.babihana@gmail.com

Assinie-Mafia KM 8



## Nos entrées

Bruschetta de légumes grillés, réduction de balsamique <small>Grilled vegetables bruschetta and balsamic</small>	6.000F
Salade de quinoa aux gambas, Vinaigrette passion <small>Quinoa salad with tiger prawns, passion dressing</small>	12.000F 16.000F
Salade César au poulet croustillant, sauce César <small>Cesar salad with crispy chicken and bacon</small>	8.000F 12.000F
Carpaccio de bar au lait de coco, passion et herbes fraîches <small>Sea bass carpaccio, coconut milk, passion and herbs</small>	9.000F 13.000F
Tartare de thon au soja, gingembre, sésames et crème d'avocat <small>Tuna tataki, raw vegetables, ponzu sauce with ginger</small>	9.000F 13.000F
Calamars à la plancha, persillade <small>Cuttlefish on the plancha with garlic and parsley</small>	8.500F 12.500F

## Côté mer

Brochettes de mérout à l'aneth <small>Grouper skewer</small>	13.000F
Petit bar entier braisé à l'ivoirienne <small>Grilled whole sea bass</small>	14.000F
Dos de bar à la plancha, sauce beurre blanc basilic <small>Grouper filet on the plancha, beurre blanc sauce with basil</small>	13.000F
Steak de thon grillé aller-retour, vinaigrette méditerranéenne <small>Tuna steak half cook, méditerranéenne dressing</small>	12.000F
Curry de gambas au lait de coco <small>Tiger prawns cook in curry sauce</small>	18.000F
Assiette du pêcheur, gambas, mérout, calamar <small>The fisherman's plate, tiger prawn, grouper, cuttlefish</small>	20.000F

## Côté terre

½ poulet braisée de chez nous <small>Half BBQ chicken</small>	10.000F
Kedjenou de pintade <small>Guinea fowl cook in onion and tomato sauce</small>	13.000F
Filet de bœuf sur le grill* <small>Beef filet on the grill</small>	18.000F
Le burger Angus de Babihana <small>(tomate, salade, oignons caramélisés, fromage, bacon)</small>	12.500F
Travers de porc grillés sauce BBQ lait maison <small>Grilled pork ribs with homemade BBQ sauce</small>	14.000F
Souris d'agneau confite au vin rouge et porto <small>Lamb shank cook in red wine sauce and port</small>	18.000F

\*sauces au choix (poivre, champignons, roquefort)  
choice of sauces (pepper, mushrooms, blue cheese)

## Accompagnements au choix

Riz blanc - pommes sautées - pommes  
frites - gratin de patate douce - attiéké -  
alloco - frites d'ignames - petits pois à la  
française - poêlée de légumes } 2.000F

## Menu enfant (-12ans)

¼ de poulet braisé, Brochette de mérout  
ou steak haché }  
Accompagnements au choix } 8.000F  
1 boisson au choix }  
Crepes ou glaces }

## Nos pizzas

Margarita (sauce tomate, mozzarella, basilic) <small>Margarita (tomato sauce, mozzarella, basil)</small>	7.000F
Reine (sauce tomate, mozzarella, champignons)	8.000F
Chèvre miel (sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel) <small>Goat cheese and honey (tomato sauce, mozzarella,</small>	9.000F
Royale (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives) <small>Royale (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, black olives)</small>	9.000F
Chicken pesto (sauce tomate, mozzarella, blanc de volaille, pesto) <small>Chicken pesto (tomato sauce, mozzarella, chicken breast, pesto)</small>	8.500F
Chorizo (sauce tomate, mozzarella, chorizo) <small>Chorizo (tomato sauce, mozzarella, chorizo)</small>	12.000F
Fruits de mer (sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, persillades) <small>Fruits de mer (tomato sauce, mozzarella, Sealoood, garlic and parsley butter)</small>	14.000F
Salmon (Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé) <small>Salmon (cream, mozzarella, smoked salmon)</small>	12.000F

## Nos pates

Spaghetti à la napolitaine <small>Pasta with tomato sauce and basil</small>	7.000F
Spaghetti bolognaise <small>Pasta with minced beef cook in tomato sauce</small>	9.000F
Tagliatelle aux champignons et à la crème <small>Pasta and mushroom cook in cream</small>	8.000F
Tagliatelle carbonara <small>Pasta and bacon cook in cream</small>	9.000F

