



La Fourchette



GRUPE LA FOURCHETTE



LE BAR

Apéritifs Martini, Pastis, Porto, Campari, Ricard, Suze, Kir	4 000
Alcools blancs Gin, Vodka, Rhum, Téquila	4 000
Whisky Scotch JB, Cutty Sark, Clan Campbell, Red Label	4 000
Whisky Supérieur Chivas, Glenfiddich, Black Label, Glen Turner, Jack Daniel's, Four Roses	6 000
Digestifs Cognac, Armagnac, Calvados, Eau de vie	5 000
Liqueurs Get, Cointreau, Grand Marnier, Limoncello, Manzana, Marie Brizard Bailey's, Amaretto	5 000
Champagne La Coupe	10 000
Kir Royal	10 000
Piscine Champagne	12 000
Flag, Castel	3 000
Heineken, Corona, Desperados, Red Bull	4 000
Fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	3 000
Jus de fruits (goyave, mangue, ananas, orange)	2 500
Coca, Coca light, Sprite, Fanta, Tonic, Soda, Perrier	2 500

Expresso	1 500
Cappuccino	2 000
Thé menthe	1 500
Infusion	1 500
Citronnelle	1 500

Badoit	4 000	
Evian	2 500	
Pierval	2 000	
Eau de source	1 000	1 500
Eau gazeuse	1 500	3 500

* Majoration de 1 000 Fcfa sur tout le bar à partir de minuit

COCKTAILS ALCOOLISÉS

5 000

Les Classiques :

Margarita, Piña colada, Mojito, Caïpirinha, Punch Planteur, Ti-Punch...

White Lady (*gin, rhum blanc, cointreau, jus de citron*)

Fubar (*vodka, marie brizard, calvados, jus de citron, jus d'ananas*)

Last Tango (*vodka, triple sec, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine*)

Blue Sky (*téquila, gin, vodka, triple sec, jus de citron, blue curaçao*)

Glamour (*vodka, triple sec, cointreau, jus de citron, passion*)

Between the sheets (*cognac, cointreau, rhum brun, jus de citron, sirop de canne*)

Shooters au mètre

20 000

(10 shots)

Cocktail du Barman

COCKTAILS SANS ALCOOL

4 000

Camacho

(*jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de grenadine*)

Kiwi colada

(*crème fraîche, lait de coco, ananas, coulis de kiwi*)

Belle lune

(*orange, ananas, jus de citron, sirop de grenadine*)

Welcome

(*mangue, ananas, goyave, sirop de menthe*)

La Samba

(*jus d'ananas, jus de mangue, jus de gingembre, citron*)

Virgin Mojito

(*kiwi, passion, framboise, pêche*)



GOURMANDES

RESTO-BISTRO

Rustique : 12 500
pain de campagne au chèvre chaud, maïs, tomate, laitue, artichaut, cœur de palmier, champignons frais, croustille de pomme de terre

Baalbek : 12 500
kibbé végétarien, sfiha viande, salade libanaise, purée de pois chiches, purée d'aubergine, aubergine à l'ail

Complète : 13 500
poire fraîche, roquefort, salade d'endives, pignons, magret de canard, mimosa, croûtons

Tzatziki : 10 500
salade, pomme Granny Smith, wraps de saumon, oeuf de saumon, concombre au yaourt

Syrienne : 8 800
salade, pousse d'épinard, pommes fruits, gaspacho de duo de poivrons, noix de cajou, amandes, raisins secs,

Rôti de camembert « classique de la fourchette » 12 500

Rôti de camembert forestier sur lit de mesclun, champignons frais, endives, foie gras 16 500

CLASSIQUES

Carpaccio de bœuf ou de poisson 8 200

Carpaccio de saumon frais au sésame coriandre et piment frais 12 000

Carpaccio de capitaine exotique au lait de coco 8 500

Carpaccio de jambon de parme, bresaola, grappe de tomates 12 500

L'italienne : carpaccio de boeuf, roquette, tomate, mozzarella, asperges 12 500

PÂTES

Ravioles de volaille au foie gras au bouillon de céleri 13 500

Gnocchi au roquefort 9 900

Spaghetti aux fruits de mer 9 500

Tagliatelle au duo de saumon à la crème 12 500

LA FIESTA

ENTREES

Potatoes skin au cheedar	7 200
Guacamole (<i>purée d'avocat, nachos</i>)	7 800
Friands mexicain sauce salsa (<i>4 pièces</i>)	7 200
Ceviche de poisson cru	7 800
Saumon frais et tacos sashimi saumon à la coriandre	13 000
Tacos salade	7 800
Nachos gratiné au fromage	7 800
Crevettes casa fiesta	8 200
Assiette gourmande du Mexique (<i>guacamole, wraps au poulet césar, chili con carne, salade pico de gallo</i>)	12 500

PLATS

Quesadillas au poulet	7 800
Chili con carne	8 500
Epaule d'agneau grillée, frites hot chili	11 000
Gambas al ajillo et crème brûlée tomate séchée	10 500
Fajitas mixte (<i>poulet, bœuf, végétarien</i>)	9 900
Fajitas crevettes	10 500
Enchilladas (<i>verdes ou rojas</i>)	8 200
Burritos (<i>poulet et viande</i>)	8 500
Burritos crevettes	9 500
Riz végétarien	5 500



YIN-YANG

Soupe miso aux ravioles de poulet (4 pièces) 7 900

Soupe miso aux ravioles de crevettes (4 pièces) 8 500

Assortiment de Rouleaux végétariens (12 pièces) 11 500

Hue (3 pièces)
(Asperge, concombre, avocat, pommes de terre sucrées croustillantes, sauce épicée)

Hà tiên (3 pièces)
(Piment rouge, concombre, avocat, patate douce, fromage à la crème, sauce épicée)

Haiphong (3 pièces)
(Ananas, fromage de crème, concombre, avocat, pomme de terre, sauce épicée, laitue)

Thanh long (3 pièces)
(Tofu croustillant, champignon, concombre, carotte et daikon mariné laitue)

Sushi, maki, nigri (8 pièces) 10 500

California Rolls (8 pièces) 9 500

Sushi de votre choix (12 pièces) 15 500



Pirogue sashimi (12 pièces) 14 500

Pirogue sashimi saumon (12 pièces) 16 500

(20 pièces) 22 500

Sushi party delux selon votre choix (27 pièces) 40 000

YIN-YANG

Guyosa vapeur (poulet, boeuf, légumes) (6 pièces)	 (30mn d'attente)	8 500
Guyosa vapeur crevettes (6 pièces)	 (30mn d'attente)	10 500
Tempura mixte (crevettes, calamars, poissons, légumes) (8 pièces)		10 500
Tempura gambas (6 pièces)		11 500
Yakitori de poulet et nouilles sautées		8 900
Brochettes bœuf marinées		9 500
Sukiyaki bœuf ou poulet (choux, carottes, haricots, champignons, nouilles, lamelles de boeuf ou poulet)		9 500
Sukiyaki crevettes		11 500
Sukiyaki saumon		16 500
Chow mein (poulet ou bœuf)		8 500
Mi xao aux crevettes, nouilles croustillantes		8 500
Zen asia (3 pièces tempura, 6 pièces sushis, 2 pièces yakitori, 4 pièces sashimi, nouilles sautées)		16 500



ENTRÉES FROIDES

EXQUISE ESCALE

Salade en pot tomates mozzarella et antipasti	8 500
Salade exotique au poulet cari <i>(selon arrivage)</i>	7 800
Carpaccio de poulpe, figues, agrumes	8 500
Rouleaux de printemps coleslaw au saumon frais <i>(4 pièces)</i>	8 500
Salade zanzibar aux crevettes	7 800
Pain perdu de légumes, parmesan	8 800
Marbré de foie gras, gelée de Monbazillac, granité de kiwi	17 500

ENTRÉES CHAUDES

Aumônière croustillante au chèvre chaud menthe, miel d'acacia	8 500
Rouleaux de gambas dorées sweet sauce	8 200
1 000 feuilles de roquefort aux poires et noisettes	9 500
Bouchées d'escargots forestières aux aromates	12 500
St- Jacques rôties au safran à la fondue d'endives <i>(3 pièces)</i>	9 000
Gésiers de volaille confits aux cerneaux de noix, poêlée de pomme de terre au reblochon	13 500

EXQUISE ESCALE

MER	Pavé de thiof laqué aux 5 épices	11 500
	Crevettes au lait de coco, riz gluant	12 500
	Dos de capitaine grillé, croûte de crumble coriandre	9 900
	Saumon laqué au soja, miel, risotto aux champignons	16 500
	Navarin de la mer	9 500
	Brochettes de gambas épicées, vermicelle et lait de soja	9 500
	Roulade de sole et moules marinières au gingembre	13 500
	Cari de lotte au curry	8 800
	Noix de St-Jacques à la bisque de homard, risotto à l'encre (5 pièces)	14 500
	Calamars au piment d'Espelette, riz sauvage	8 800

LES BOVINS	Tartare bœuf et condiments	9 000
	Médillons de filet de bœuf balsamique	9 500
	Suprême de poulet laqué, riz parfumé à l'anis	8 800
	Foie de veau au vinaigre balsamique, fruits rouges	9 800
	Wok de magret de canard, nouilles au gingembre et amandes	13 500
	Jarret d'agneau, frites de patates douces au cumin	13 500

LES BOVINS ETRANGERS

Château Briand à la sichuanaise (600 gr/pour 2pers)	27 500
légumes, nouilles et frites	
Entrecôte d'Argentine «chimichuri» 300 gr	18 500
Côtelette d'agneau d'Argentine de retour d'inde	17 500
(frites de patate douce, yaourt au concombre au colombo)	



DESSERTS

Carpaccio de kiwi ,crème de banane au lait de coco	5 000
Mini éclair aux saveurs africaines (<i>cacahuète, bissap, chocolat cajou</i>)	5 000
Crumble glacé (<i>vanille - caramel</i>)	5 000
Galet breton, tartare de pommes et crème de marrons	5 500
Transparence de framboises (<i>mousse de citron, gingembre, sorbet citron vert</i>)	5 500
Crème de fruits rouges en pot	5 000
Banane flambée à la créole glace au rhum-raisins	5 500
Mini crêpes orientale à la pistache	5 000
Douceur de nougat aux cacahuètes cheese-cake vanillé	5 500
Corne abondance de fruits exotiques	5 000

 (30mn d'attente)

Rôti au chocolat glace vanille	5 500
Igloo de litchis au caramel, glace litchis	5 500
Croustillant de pommes et pruneaux	5 000
Tarte aux pommes chaudes et sa glace vanille	5 500

GLACES

Coupe de glace 2 parfums (*selon saison*)

Sorbet arrosé (*Get 27, Amaretto, Vodka, Poire Vodka, Poire William's, Manzana, Litchis, Limoncello*)

LES CLASSIQUES

Vanille
Chocolat Fondant
Café
Pistache
Noix de coco
Fraise
Framboise
Citron

LES EXOTIQUES

(selon saison)
Corossol
Madd
Passion

La Fourchette

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIELS

c'est aussi un service ...

* MARIAGE * ANNIVERSAIRE * BUFFET PRÉSTIGIEUX OU D'ENTREPRISE

* DÎNER PRIVÉ * PAUSE CAFÉ & PETIT DÉJEUNER

* COCKTAIL LUNCH OU DÎNATOIRE

* SOIRÉE PRIVÉE

* NDOGOU * BRUNCH * PLATEAUX REPAS

Découvrez notre service personnalisé à partir de 6 personnes
«Madame est servie»

Dîner orchestre, tous les jeudis

"LA DIRECTION N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES"