

LA MAISON D'AKOULA AKOULA KAN
Akoula Art Plage La Cocoteraie d'Akoula
AKOULA KAN LE BEACH CLUB D'AKOULA
LE BEACH CLUB D'AKOULA AKOULA KAN La Cocoteraie d'Akoula
La Cocoteraie d'Akoula LE BEACH CLUB D'AKOULA
LA MAISON Akoula Akoula LA MAISON
D'AKOULA Art Plage D'AKOULA
AKOULA KAN Akoula Art Plage
La Cocoteraie d'Akoula AKOULA KAN
Akoula Art Plage LA MAISON D'AKOULA
LA MAISON D'AKOULA LE BEACH CLUB D'AKOULA
AKOULA KAN La Cocoteraie d'Akoula



LA MAISON D'AKOULA

LE PALACE D'ASSINIE MAFIA

★★★★★





LA MAISON D'AKOULA

LE PALACE D'ASSINIE MAFIA



POUR COMMENCER

Ravioles aux champignons et sauce au chèvre frais	14.000 FCFA
Gravlax de saumon fumé, crème sûre à la ciboulette du jardin d'Akoula	22.000 FCFA
Terrine de foie gras mi-cuit au sel de Guérande, accompagné de son chutney de mangue	18.000 FCFA
Mille-feuille de betteraves et avocat	12.000 FCFA
Bœuf façon tataki, méli-mélo de légumes croquants, caramel de soja et cacahuètes	16.000 FCFA
Soupe de poisson, accompagné de sa sauce « rouille » et de ses croûtons à l'ail	16.000 FCFA
Gaspacho de tomates épicé au vinaigre de cidre, mozzarella et croquant d'olive noire	14.000 FCFA

POUR SUIVRE

LES VIANDES

Fondant d'agneau braisé 6h, purée de patate douce ivoirienne rôties	22.000 FCFA
Bavette de bœuf d'Aloyau, écrasé de pomme de terre au parmesan, échalotes confites et jus réduit	20.000 FCFA
Magret de canard, purée de manioc, petits légumes glacés et demi-glace au bissap	22.000 FCFA
Suprême de poulet bio d'Aboisso cuit à basse température, sauce aux arachides	18.000 FCFA
Hamburger de bœuf, oignons confits et ketchup maison	18.000 FCFA
Kedjénou de pintade, épicé au poivre d'« Etuessika » servit avec l'attiéké d'Assinie	18.000 FCFA

LES POISSONS

Poisson rôti à l'Ivoirienne (pour 2 personnes)	Prix selon le court
Risotto de St Jacques à l'encre de seiche, chips de parmesan	24.000 FCFA
Langoustes rôties au beurre clarifié, bouillon corsé à la coriandre	30.000 FCFA
Linguine aux gambas, jus de crustacés épicé au piment d'Espelette	22.000 FCFA
Mi-cuit de thon au sésame torréfié, salade de quinoa et coulis de poivrons grillés	22.000 FCFA
Filet de mérou poêlé et sa déclinaison de carottes	18.000 FCFA

SALADES, CARPACCIOS ET TARTARES

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et huile d'olive citronnée	18 000 FCFA
Carpaccio de thon, légumes marinés et papaye	18 000 FCFA
Salade de fruits de mer grillés, avocat, tomates confites et salsa verte	16 000 FCFA
Poke Bowl d'Akoula : Quinoa, carottes, concombres, maïs, radis et oignons frits	14 000 FCFA
Tartare de bœuf à la française, taillé au couteau, et câpres croustillantes	18 000 FCFA
Tartare de thon aux pommes et fruits de la passion	18 000 FCFA
Ceviche de mérou, betteraves marinées, brunoise et yaourt à la lime	16 000 FCFA

DESSERTS

Soupe de fruits rouges aux épices	8 000 FCFA
Cœur coulant au chocolat sur son lit de crème anglaise	8 000 FCFA
Trio de sorbet maison	8 000 FCFA
Fraîcheur au basilic d'Akoula, et son croustillant aux amandes	8 000 FCFA
Tarte fine à la banane caramélisée, glace à la vanille de Madagascar	8 000 FCFA
Crème brûlée à la verveine	8 000 FCFA
Gâteau d'anniversaire (sur commande)	5 000 FCFA / PERS

GARNITURES AU CHOIX

Alloco
Frites
Légumes sautés
Riz marmite
Pomme de terre au thym et ail sauté

N'hésitez pas à nous contacter
pour tous vos événements
(anniversaire, dîner d'entreprise, mariage...)

