



L'Afrique à la carte

Mali - Sénégal - Côte d'Ivoire - Burkina Faso



L'Afrique est un continent qui regroupe cinquante-trois pays.

La Cuisine africaine est peu connue dans le monde parce que la tradition est orale. Chaque pays possède ses propres spécialités et sa propre culture culinaire.

Trop grasse, mal présentée, trop épicée... Voilà comment est souvent perçue la cuisine africaine par les non-initiés. Pourtant la cuisine africaine est une cuisine conviviale, qui rassemble famille et amis autour d'un même plat.

Nous avons donc créé ce restaurant pour changer les perceptions mais aussi partager nos valeurs et nos passions... Garder le côté traditionnel des plats tout en faisant beaucoup plus attention à l'aspect diététique.

Du Mali au Sénégal, en passant par la côte d'ivoire ou le Burkina Faso, découvrez nos préparations dont vous avez peut-être déjà entendu parler ou que vous avez eu la douce opportunité de goûter pendant un séjour en Afrique, mais aussi vous faire découvrir des plats qui ont été influencés par la culture afro ...

Bienvenue au Black Bell Bar & Restaurant de Spécialités Africaines. !

Patrick et Jean-Michel DUPONT BELOEIL



Faites vous plaisir avec un de nos cocktails signature..7,50 €

🌀 Fleur d'Afrique

Vodka, Fleur d'hibiscus, citron, menthe et schweppes...

🌀 Back to Bamako

Rhum, citron vert et bière de gingembre...



Pour accompagner...

- 🌀 Un bol de 8 accras **au choix 6 €**
- 🌀 Un bol de 6 pastels sénégalais
- 🌀 Une assiette de 4 Samoussas (bœuf* aux épices) africain
- 🌀 Une portion de frites de patate douce
- 🌀 Un bol d'allicos (Banane plantain frit)

Une spécialité... au choix 16 €

🌀 LE MAFÉ BŒUF*

Le mot « mafé » signifie « sauce » en bambara, une des langues nationales du Mali. Ce plat consommé partout en Afrique de l'Ouest, est un ragoût de bœuf à base de pâte d'arachide « DAKATINE » (la Dakatine est un produit non sucré avec un pourcentage de 97.5% de cacahuètes, pour le reste : huile végétale et une pointe de sel) et de tomates. La texture de la sauce est onctueuse, lisse ...Un régal. Le mafé est le plat incontournable de la cuisine africaine. Servi avec un RIZ BLANC

🌀 LE POULET BICYCLETTE

Impossible de séjourner à Ouagadougou sans goûter au « fameux » poulet bicyclette, une spécialité qui a fini par faire la renommée du pays des hommes intègres, le Burkina-Faso. Cette volaille qui se promène à l'état sauvage dans les villages et dans les rues, ressemble quand elle coure à un coureur cycliste. Ce poulet rôti accommodé à la sauce africaine est servi avec des FRITES DE PATATE DOUCE et de la SALADE ou de l'ALLOCO (banane plantain), selon la disponibilité.

🌀 LE YASSA AU POULET OU AU POISSON

Ce plat est originaire de la Casamance. Il est préparé mariné dans le jus de plusieurs citrons frais qui est accompagné d'une garniture d'oignons confits. Bien que la sauce soit à base de citron, la sauce n'est pas du tout acide grâce à l'ajout de moutarde (qui est un excellent "tue épices/tue acide"). Bref, c'est un plat qui vaut clairement le détour, et qui peut sans problème être apprécié par toute la famille. Servi au choix avec de la semoule ATTIEKE* ou un RIZ BLANC.



* Bœuf origine France

LE SOUTROU DE CREVETTES OU DE POISSON

En Côte d'Ivoire, on appelle soutrou toutes les cuissons dans une petite sauce tomate. C'est un plat préparé notamment avec du lait de coco et légèrement relevé pour faire plaisir à tous ceux qui adorent les plats épicés. Nous y allons mollo quand même, rassurez-vous. **Servi au choix avec de la semoule ATTIEKE* ou un RIZ BLANC.**

LE ROUGAIL SAUCISSE

« Le Rougail Saucisse » Plébiscité par nos clients, nous avons décidé d'intégrer cette spécialité réunionnaise à notre carte. La saucisse fumée coupée en rondelles est enrobée d'une compotée de tomates, oignons et épices. **Servi avec un RIZ BLANC.**

LE BOKIT RETOUR DE SAINT-FRANÇOIS

Recette incontournable de nos cousins des îles de la Guadeloupe, le Bokit est un beignet de pâte à pain farci d'une préparation de bœuf* épicé, de rondelles de tomates fraîches et fromage fondu. **Servi avec des FRITES, des CRUDITES et une petite sauce piquante.**

L'ASSIETTE DÉCOUVERTE DU MONDE

Cette assiette a pour but d'éveiller vos sens et vos papilles et vous faire voyager au travers un des 6 continents. Les épices, les sauces vont jouer avec vos papilles ! On vous concocte donc chaque fin de semaine un plat surprise, au gré de notre inspiration.

* Bœuf origine UE
* L'attieké est une semoule de manioc, au goût légèrement acide

Les accords mets et vins c'est une question d'équilibre mais surtout de goût !
Alors, buvez ce que vous voulez, mais surtout, faites-vous plaisir !

Notre
sélection
de Vins
du Monde



BLANC Chardonnay Torrontes d'Argentine

12,5 cl 6,00 € 75 cl 32 €

Domaine Bousquet bio – 14% s'accordera parfaitement avec le poisson et les crevettes

Le domaine, cultivé à 100% en bio, se trouve à une altitude de 1200 m. Le climat du terroir, allié au savoir-faire français de la famille Bousquet, a permis de créer un vin de classe mondiale.

ROUGE Amalaya Tinto d'Argentine

12,5 cl 6,00 € 75 cl 32 €

de la Bodega Amalaya – 14% - S'accordera parfaitement avec les viandes et les volailles

La Bodega Amalaya est située au nord-Ouest de l'Argentine, dans la province de Salta. Le vignoble produit des vins à une altitude exceptionnelle de 2200 mètres à 3015 mètres, soit le plus haut vignoble du monde. Une belle attaque sur les fruits noirs, remplit bien la bouche, finale longue, fraîche et épicée.

ROSÉ Bandol Cuvée G

12,5 cl 5,00 € 75 cl 27 €

Vignoble Guéissard – 13% - Vif et élégant, s'accordera parfaitement avec tous les plats.

Domaine au cœur de l'appellation Bandol, le vignoble s'étend sur les communes de Saint Cyr sur Mer, la Cadière, le Castellet et Sainte Anne d'Evenos.

Élégante robe rose saumonée, le nez friand d'agrumes, de mangue, de notes d'abricot et de fleurs blanches. La bouche charnue révèle des arômes de fruits exotiques et d'épices.

Vous prendrez bien
Un dessert ?



Appétissante, savoureuse,
délicieuse, exquise...

Nous aimons faire plaisir aux
gourmands, du début à la fin
du repas.

C'est pourquoi nous proposons
une carte de desserts.

Ça tombe plutôt bien car nous
avons eu pleins d'idées ...



(tout changement au menu pourra faire l'objet d'un supplément tarifaire).

Menu Kirikon
(Jusqu'à 10 ans) 9,90 €

- ⊗ Un verre de sirop à l'eau
- ⊗ Une assiette de Mafé Riz
ou Nuggets Frites
- ⊗ Une boule de Glace

