

AF
RI
KA

Restaurant

MENU

NOTRE HISTOIRE

Tout a commencé avec un rêve : celui de faire rayonner les saveurs de l'Afrique de l'Ouest dans un cadre élégant, moderne... et kasher.

À Levallois-Perret, le restaurant *Afrika* est né d'une rencontre entre deux univers : la richesse culinaire des traditions africaines et l'exigence de la gastronomie juive. Ici, chaque plat raconte une double histoire celle de nos origines, et celle de notre engagement.

Derrière chaque assiette, il y a un souvenir. Un parfum d'enfance. Une recette transmise, parfois réinventée, mais toujours avec le cœur.

Du mafé au yassa, des grillades épicées aux douceurs maison, *Afrika* revisite les classiques en respectant les règles de la cacherout, sans jamais sacrifier l'authenticité.

Plus qu'un restaurant, *Afrika* est un pont entre les cultures. Une table où se rencontrent mémoire, créativité, chaleur humaine... et beaucoup de goût.

Bienvenue chez vous. Bienvenue chez Afrika.

ENTRÉES

CLACLOS

Originaires de Côte d'Ivoire, les Claclos sont des beignets dorés de banane plantain, parfumés d'épices, servis avec une sauce tomate savoureuse.

9



ALLOKOS

Spécialité de Côte d'Ivoire, les Allokos sont des rondelles de banane plantain mûres, frites, dorées et fondantes servis avec une sauce tomate savoureuse.

9



AILES DE POULET MARINÉES

Ailes de poulet au four délicatement marinées aux épices africaines, dorées et savoureuses, relevées d'une touche de citron.

13



PASTELS

Originaires de l'Afrique de l'Ouest, ces pastels à la pâte dorée renferment une farce fondante de viande de bœuf, légumes et épices.

15



SAMOUSSAS

Délicieuses pâtes croustillantes garnies d'une farce parfumée aux épices africaines et sublimées d'une légère note pimentée.

15



PLATS

YASSA POULET

23

Classique de la cuisine sénégalaise, le Yassa est à base de poulet mariné et mijoté dans une sauce aux oignons fondants, citron frais et épices, accompagné de riz blanc parfumé.



MAFÉ

25

Plat incontournable du Mali, le Mafé est un ragoût onctueux à base d'une sauce arachide et d'épices, servi avec du riz blanc parfumé et des morceaux de bœuf fondants.



THIEB AGNEAU

29

Plat emblématique du Sénégal, le Thieb à l'agneau est une ode aux saveurs de l'Afrique de l'Ouest avec un riz brisé généreux, des légumes fondants, et un agneau mijoté aux oignons, à l'ail et aux épices douces.



FOUTOU SAUCE GRAINE

29

Best seller de la Côte d'Ivoire, le Foutou sauce graine est une boule tendre de banane plantain, accompagnée d'une sauce graine onctueuse, parfumée d'arachides, d'épices et de viandes fondantes.



BURGERS

BÔLÈ FISH

22

Steak de poisson délicat, rehaussé de saveurs africaines enrichi d'allokos pour une touche savoureuse et unique.



AFRIKA BURGER

22

Notre burger signature avec son filet de poulet pané, sublimé par une sauce cacahuète secrète onctueuse et des éclats gourmands.



SUNU BURGER

22

Tendre steak de bœuf de 150 g, sublimé par une marinade spéciale savoureuse, accompagné de légumes délicats et d'une touche de fraîcheur.



Servis avec un choix d'accompagnement : frites de pommes de terre ou de patate douce ou d'alloko.

BROCHETTES

DIBI POULET

Filet de poulet mariné aux épices africaines, grillé à la perfection et servi avec une sauce tomate savoureuse et des aubergines fondantes.

22



SUYA GRILL

Brochettes de bœuf confites et grillées, nappées de sauce barbecue aux cacahuètes.

26



Choix d'accompagnement :

Riz blanc, riz rouge cassé deux fois, salade, frites de pommes de terre ou de patate douce et d'alloko

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC PARFUMÉ

Riz blanc délicatement cuit pour une texture légère et aérée.

6



SALADE OASIS

Mélange frais de légumes savoureux accompagné de notre sauce spéciale maison.

6



Frites

Frites de pommes de terre fraîches, dorées et croustillantes.

6



Frites de patates douces

Bâtonnets de patates douces dorés et croustillants, au goût naturellement sucré.

7



RIZ ROUGE

Riz rouge sénégalais façon thieb cassé 2 fois, mijoté avec des légumes, des épices et une touche de tomate, pour un goût authentique

7



ALLOKOS

Rondelles de banane plantain mûre frites jusqu'à une texture dorée et fondante.

7



DESSERTS

ANANAS RÔTI

Ananas caramélisé, sublimé par une chantilly onctueuse à la vanille de Madagascar.

10



CRÈME AU CHOCOLAT

Chocolat intense au cacao ivoirien, accompagné d'un crumble croustillant à la cacahuète.

12



PLATEAU DE FRUITS

Mélange frais d'ananas, mangue, papaye et fruits de saison, découpés avec soin pour une touche sucrée et rafraîchissante.

12



TIRAMISU COCO CARAMEL PASSION

Tiramisu revisité alliant la douceur de la noix de coco, l'onctuosité du caramel et la fraîcheur du fruit de la passion, pour une touche exotique et gourmande.

12



BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

5

COCA-COLA

COCA-COLA ZÉRO

LEMONAID

(fruit de la passion, gingembre, citron vert, orange sanguine)

EAUX

5

EVIAN

SAN PELLEGRINO

JUS DE FRUITS TRADITIONNELS 7

JUS DE BISSAP

Infusion de fleurs d'hibiscus, sucrée à la vanille et parfumée à la menthe fraîche.

JUS DE GINGEMBRE

Infusion de racines de gingembre épicées, sucrée à la vanille et rehaussée de menthe fraîche.

JUS DE BISSAP ET GINGEMBRE

Mélange rafraîchissant de fleurs d'hibiscus et de racines de gingembre, sucré à la vanille et touché de menthe.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

EXPRESSO

3

DOUBLE EXPRESSO

5

THÉ

3

THÉ VERT MENTHE

Thé délicat, infusé avec de la menthe fraîche, offrant une sensation apaisante et une saveur délicieusement parfumée

THÉ VERT KENYAN

5

Thé vif et rafraîchissant, aux notes florales et végétales, cultivé dans les hauts plateaux du Kenya.

INFUSION DE FLEUR D'HIBISCUS

5

Infusion de fleurs d'hibiscus séchées, au goût floral et légèrement acidulé, offrant une boisson riche en antioxydants.

ALLERGÈNES

ARACHIDES

MAFÉ, SAUCE CACAHUËTE, CRUMBLE CACAHUËTE, BURGER AFRIKA

GLUTEN

PASTELS, CLACLOS, BURGER, TIRAMISU COCO, PAIN BRIOCHÉ

OEUFS

DESSERTS MAISON, PANURES, SAUCES ÉMULSIONNÉES

POISSON

THIÉBOUDIÈNE

SOJA

MARINADES, SAUCES MAISON (SELON APPROVISIONNEMENT)

FRUITS À COQUE

CRUMBLES, ACCOMPAGNEMENTS SUCRÉ

LAIT (LACTOSE)

DESSERTS (TIRAMISU, CHANTILLY), CERTAINS PAINS OU SAUCES

MOUTARDE

VINAIGRETTES, SAUCES PIQUANTES OU RELEVÉES

CÉLÉRI

BOUILLONS MAISON, SAUCES TRADITIONNELLES AFRICAINES

À SAVOIR :

Nos plats sont préparés dans une seule cuisine, ce qui peut entraîner des traces accidentelles d'allergène, malgré toutes les précautions prises.

En cas d'allergie sévère ou d'intolérance, merci d'en informer notre personnel avant la commande.

Nous pouvons adapter certains plats à vos besoins ou vous conseiller des alternatives plus sûres.

AF
RI
KA

SUIVEZ-NOUS SUR
NOS RÉSEAUX SOCIAUX



RÉSERVEZ MAINTENANT !



Du Dimanche au Jeudi
12h00 - 14h30 et de 19h30 - 22h30
Le Vendredi 12h00 - 15h00



46 Rue Marjolin 92300 Levallois-Perret