



Le Patio



Le Patio

Menu Français

English Menu

Notre Table



Nos Entrées



Nos plats Mer



Nos plats Terre



Les Délices du terroir



Nos plats végétariens



Nos pizzas



Composez votre Pizza



Notre Brasserie Gourmande



Sushis



Desserts



Carte du Bar

Nos Entrées

La betterave roquefort et noix (v)

11 000 fcfa

Ceviche du patio (Fruits à coques)

12 000 fcfa

**Gambas grillée, condiments poivre, salade fraîcheur au cœur
de palmier (fruits à coques)**

11 000 fcfa

**Saumon fumé maison aux copeaux de coco, aneth
et salade de concombre à la crème**

12 000 fcfa

Fraicheur Avocat - Crevette

10 000 fcfa

**Terrine de foie gras maison, confiture de tomates
gingembre vanille et piment rouge**

15 000 fcfa

Salade César croustillante du Patio (Porc)

11 000 fcfa



Nos plats Mer

Pavé de la mer à la coréenne, riz de Kovié au gingembre

15 000 fcfa

**Dos de poisson rôti sur peau, mousse de petits pois
et courgette grillée**

15 000 fcfa

Poisson du pêcheur entier mariné-grillé (bar, dorade ou tilapia)

13 000 fcfa

Mix mer grillé

Brochette de poisson , calamars et crevettes - Gambas ou langouste
(selon arrivage)

17 000 fcfa

Mon bouillon togolais

Lait de coco façon thaï, légumes crus émincés très finement,
arachides croquantes avec poisson, calamar, crevettes et gambas
garnie de son émulsion citronnelle. (arachides)

14 000 FCF



Nos plats Mer

Calamar sauté dans une noix de coco chaude

tagliatelles de papaye, christophine et émulsion d'ail

13 000 fcfa

Gambas en croûte de gari sur son chutney de mangue-ananas, guacamole d'avocat et sa sauce cacahuète (arachides)

18 000 fcfa

Tagliatelles aux fruits de mer pesto ou sauce crème

13 000 fcfa

Sole meunière

13 000 fcfa

Pavé de saumon frais

18 000



Nos plats Terre

**Tataki de zébu, salade de chou croquant aux cacahuètes
et soja (sésame, arachide)**

15 000 fcfa

Volaille, purée de carotte gingembre, bok choy grillé (sésame)

14 000 fcfa

Braséro de zébu ou poulet, tubercules du marché

12 000 fcfa

**Pavé de zébu, condiments poivre, pommes rôties à la
méditerranéenne du chef**

14 000 fcfa

Souris d'agneau 7h de cuisson, céréales du terroir

16 000 fcfa

Le Jarret de porc confit du Patio

16 000 fcfa

Mix-terre grillé

Brochette de zébu - Poulet mariné grillé - Côtelette d'agneau -

Saucisse de Toulouse

(Porc)

15 000 fcfa



Les Délices du terroir

Sauce Adémè poisson, fruits de mer et/ou viande, Pâte de maïs ou télibo

15 000 fcfa

Poulet de chair ou bicyclette façon Bloody Mary Ablo ou Akpan

14 000 fcfa

**Déku Sauce graine à la viande de bœuf accompagnée de foutou
banane ou fufou d'igname.**

15 000 fcfa

Le plat du connaisseur : Nyifoti

Pied, queue et viande de bœuf à la sauce tomate

17 000 fcfa

De l'agneau à la sauce arachide, pâte de sorgho ou riz de Kovié

15 000 fcfa

Du Pinon au jarret de porc frit

17 000 fcfa



Nos plats végétariens

Curry d'haricots pays aux légumes

Riz ou céréales du terroir (v)

14 000 fcfa

Sauce arachide aux aubergines blanches et wangash

Foufou d'igname, Foutou de banane plantain ou pâte de sorgho

15 000 fcfa

Polenta crémeuse aux légumes et pleurotes rôtis

12 000 fcfa



Nos pizzas

Margarita fromage

5 000 fcfa

Niçoise

Pissaladière, Olive noire à la grecque, Anchois

6 000 fcfa

Ste hélène

Jambon, fromage

6 000 fcfa

Reine

Jambon, champignon, fromage

6 000 fcfa

Lorraine

Crème fraîche, jambon blanc, poitrine fumée, champignon
noix de muscade, fromage

6 000 fcfa

Margot

Merguez, chèvre, basilic, tomate fraîche, ail, fromage

7 000 fcfa

El Patio

Jambon, Champignon, Saucisse Chipolatas, Merguez, Fromage

8 000 fcfa

Togolaise

Aloco, Tomate fraîche, Poivron, Oignon, Crevette, Piment, Fromage

8 000 fcfa



Nos pizzas

Gwéta

Chorizo, Jambon, Tomate fraîche, Œuf, Fromage

8000 fcfa

Fruits de mer

Calamar, Poisson, Crevette, Oignon, Persillade, Fromage

9 000 fcfa

4 Fromages

Chèvre, Roquefort, Emmental, Mozzarella

9000 fcfa

4 saisons

Artichaut , Champignon, Oignon, Tomate fraîche, Poivron,

Jambon, Saucisse, Courgette, Poitrine fumée, Fromage

11000 fcfa

Savoyarde

Pomme de terre, Crème fraîche, Jambon blanc, Poitrine fumée, Oignon, Ail, Raclette,

Fromage

11 000 fcfa

L'américaine

Belle croûte de pâte, Pomme de terre, Tomate fraîche, Chorizo,

Lardon, Oignon, Poivron, Fromage et croûte farcie au fromage

12 000 fcfa



Composez votre Pizza

La Perso

**Base tomate ou crème « Faites votre Pizza suivant la liste d'ingrédients :
5000 fcfa la base + Fromage + 1000 fcfa Par ingrédient »**

Fromages : Emmental, Mozzarella, Chèvre, Roquefort, Raclette, Parmesan.

Légumes : Pissaladière, Tomate fraîche, Courgette, Aubergine, Poireau, Artichaut, Champignon, Oignon, Ail, Pomme de terre, Alico, Carotte, Avocat, Cœur de palmier, Piment frais (Rouge ou Vert), Papaye, Mangue, Ananas, Poivron vert, Gingembre, Echalote.

Viandes : Jambon blanc, Jambon de dinde, Chorizo, Merguez, Chipolata, Rosette, Poulet, Lardon fumé.

Produits de mer : Thon, Mérou, Crevette, Calamar, Anchois salées, Anchois marinées au vinaigre et ail, Espadon, Dorade ou Bar

Condiments : Moutarde, Sauce tomate, Crème fraîche, Pissaladière, Sauce barbecue.



Notre Brasserie Gourmande

Crispy fish burger

Pain burger maison, filet de poisson en cromesquis, salade verte, tomate, oignon cru et confit, cornichon aigre-doux, gouda au Cumin, sauce tartare maison, caramel balsamique

12 000 fcfa

Cheese burger

Pain burger maison, bœuf haché grillé, salade verte, tomate, cornichon aigre-doux, Oignon cru, et confit, emmental, mayonnaise maison, ketchup, sauce barbecue maison caramel balsamique

12 000 fcfa

Club sandwich crispy chicken

Pain de mie toasté, concombre, tomate, oignon, cornichon Aigre-doux, salade verte, emmental, poitrine fumée grillée, œuf au plat, blanc de volaille en cromesquis, sauce tartare maison(porc)

14 000 fcfa

Accompagnement : Frite de pomme de terre ou de manioc au choix pour notre brasserie Gourmande



Notre Brasserie Gourmande

Long raclette burger au poivre (900 grammes)

Pain burger long maison au parmesan, bœuf haché grillé, salade verte, oignon confit grillé, raclette fondue, ketchup,

Sauce poivre et tomate

14 000 fcfa

Crispy Chicken bacon burger

Pain Burger maison, poulet croustillant, salade verte, oignon cru et confit, cornichon

aigre-doux, poitrine fumée, grillée, emmental, ketchup,

sauce tartare maison (porc)

12 000 fcfa

Végé burger

Tofu mariné et frit , pain burger maison , laitue , tomate , oignons cru et confit , cornichons aigre doux , emmental , mayonnaise maison ,

ketchup, sauce barbecue maison , caramel balsamique

12 000 fcfa

Accompagnement : Frite de pomme de terre ou de manioc au choix pour notre brasserie Gourmande



Nos Sushis

POUR LES PATIO NÉS DE SUSHIS !

Maki hoso 4 pièces

Saumon	4.000 Fcfa
Thon	3.000 Fcfa
Crevette	3.000 Fcfa
Concombre	2.000 Fcfa
Avocat	2.000 Fcfa
Carotte	2.000 Fcfa
Radis	2.000 Fcfa

Caterpillar 8 pièces

Gambas tempura, avocat tobiko ciboulette et sauce spéciale du chef	16.000 Fcfa
---	-------------

Le dragon 8 pièces

Gambas tempura, avocat et saumon, avocat, tanuki sur le dessus avec la sauce du Chef	16.000 Fcfa
--	-------------

Volcano 8 pièces

Saumon et thon épicés et tobiko vert	15.000 Fcfa
--------------------------------------	-------------

Canadian roll 8 pièces

Saumon avocat et saumon sur le dessus	17.000 Fcfa
---------------------------------------	-------------

Yaki chicken roll	14.000 Fcfa
-------------------	-------------

Sensation au saumon 8 pièces

Saumon et thon épicés et tobiko vert	15.000 Fcfa
--------------------------------------	-------------

Sashimi 3 pièces

Saumon	4.000 Fcfa
Thon	3.000 Fcfa
Seriole	3.000 Fcfa



Nos Sushis

POUR LES PATIO NÉS DE SUSHIS !

Crispy crazy 8 pièces

Crabe, carotte, concombre ,tanuki

11.000 Fcfa

Green island

Gambas tempura et tobiko vert

16.000 Fcfa

Nigiri 2 pièces

Saumon

4.000 Fcfa

Thon

4.000 Fcfa

Seriote

3.000 Fcfa

Gambas

4.000 Fcfa

Rainbow 8 pièces

Gambas tempura, avocat thon et

saumon sur le dessus 15.000 Fcfa

Uramaki 8 pièces

California tobiko

12.000 Fcfa

Crabe, mangue, concombre

Saumon

12.000 Fcfa

Avocat, saumon

Geisha

11.000 Fcfa

Bar fumé maison, avocat ,bar fumé sur le dessus

Philadelphia Salmon 8 pièces

Saumon, fromage frais, avocat,

sésame noir

14.000 Fcfa

California sésame 8 pièces

Crabe, mangue, concombre

11.000 Fcfa



Nos Sushis

Un menu, spécialement créé pour vous par notre Cheffe Lizah.

Nos Assortiments

Arc-en-ciel 12 pièces

4 California
4 Rainbow
4 hoso avocat 14.000
Fefa

Sushi Sensation 20 pièces

4 philadelphia roll
4 Sensation
4 nigiri ebi crevette
4 nigiri saumon
4 nigiri thon 24.000 Fefa

Le Loft 15 pièces

4 Caterpillar
4 Sensation
2 Nigiri thon et 2 nigiri
saumon
3 Sashimi thon 17.000 Fefa

Teenagers 16 pieces

(Assortiments de Crispy crazy,
california, maki hoso thon et
avocat, Seriole nigiri)
15.000 Fefa

Sashimi roquette 6 pièces

2 saumon, 2 thon, 2 sérieole
8.000 Fefa

Tuna Lovers 12 pièces

2 sashimi thon
2 nigiri thon
4 uramaki thon
4 hoso maki thon 14.000 Fefa

.....

Crispy

Popcorn de gambas 8.000 Fefa
Tempura de gambas 12.000 Fefa



Nos Sushis

Un menu, spécialement créé pour vous par notre Cheffe Lizah.

Nos Assortiments

Salmon Lovers 13 pièces

2 sashimi saumon
2 hoso maki saumon
2 uramaki saumon
2 nigiri saumon

18.000

Fcfa

Le Patio 48 pièces

6 nigiri seriole, 6 nigiri thon, 6
nigiri saumon,
5 nigiri gambas, 8 uramaki
philadelphia
saumon, 8 crispy crazy, 3 sashimi
seriole, 3 sashimi thon, 3 sashimi
saumon

60.000 *Fcfa*

Le Lodge 106 pièces

6 nigiri seriole, 6 nigiri thon, 6 nigiri
saumon,
6 nigiri gambas, 8 uramaki
philadelphia
saumon, 8 crispy crazy, 6 sashimi
seriole,
6 sashimi thon, 6 sashimi saumon, 8
Hoso maki saumon , 8 Hoso maki
thon, 8 Volcano, 8 Canadian salmon,
8 green island,
8 Tobiko California

145.000 *Fcfa*

.....

Soupe miso

Bouillon à base de miso brun et
dashi, algue et tofu

7.000 *Fcfa*

Gyoza

Poulet ou crevette

9.000 *Fcfa*

Tonkatsu

9.000 *Fcfa*



Nos Sushis

Un menu, spécialement créé pour vous par notre Cheffe Lizah.

Nos Poke Bowl

Salmon bowl

Saumon, avocat, Takuan (Radis jaune)
mangue, chou, tobiko, riz ou céréales
du terroir *15.000 Fcfa*

Le Patio bowl

Saumon, thon, tobiko, avocat, mangue,
takuan, cébette, tobiko riz ou céréales
du terroir *15.000 Fcfa*

Tuna bowl

Thon, mangue, avocat takuan (radis
jaune) et tobiko, cébette, sésame, riz ou
céréales du terroir *13.000 Fcfa*

Vege bowl

Tofu, mangue, avocat, papaye,
betterave, sésame, riz ou céréales du
terroir *12.000 Fcfa*

Nos Temaki

Temaki Salmon

Salmon, riz, tobiko, avocat, crispy
flakes, laitue *9.000 Fcfa*

Temaki Tuna

Thon, riz, avocat, tobiko, crispy flakes,
laitue *8.000 Fcfa*

Temaki Volcano

Saumon et thon épicés, riz, avocat,
tobiko, crispy flakes, laitue *9.000 Fcfa*

Temaki

Tempura de gambas, riz, avocat,
tobiko, laitue *9.000 Fcfa*

Yaki soba noodle

Poulet , bœuf , crevette ou tofu *15.000 Fcfa*



Nos Desserts

Les fruits de Marie-jolie

8 000 fcfa

Carpaccio de fruits, sirop de rhum, curry, sorbet passion

8 000 fcfa

Crème brulée au carambar et sa boule de glace

8 000 fcfa

Douceur de fromage blanc au spéculoos fleur de sel, glacé au chocolat noir coulis d'orange et sorbet citron jaune

9 000 fcfa

Pavlova aux mille fruits

11 000 fcfa

Mi- cuit au chocolat 64 % aux fèves de cacao de Kpalimé, crème glacée vanille, éclats de chocolat et son émulsion au chocolat blanc

9 000 fcfa

Tarte au citron meringuée déstructurée, sorbet citron et fraîcheur de basilic

9 000 fcfa

Crêpes Suzette Flambées au Grand Manier

9 000 fcfa

Ananas Flambé au Rhum

9 000 fcfa



Notre Bar



Cocktails



Cocktail sans alcool et jus de fruits



Boissons Fraîches



Boissons Chaudes



Bières



Apéritifs



Alcools



Mousseux et Champagnes



Vins d'Exception



Vins



Carte du restaurant

Cocktails

6.000 Fafa

Daiquiri

Rhum, jus de citron vert, sirop de Canne

Cuba Libre

Rhum, jus de citron vert, Coca Cola

Mojito

Rhum, jus de citron vert, menthe, sucre de Canne, eau pétillante

Pina Colada

Rhum, jus d'ananas, lait de coco

Caipirinha

Cachaça, jus de citron vert, sucre de Canne

Punch coco

Rhum blanc antillais, lait de coco, cannelle, muscade

Gin Fizz royal

Gin, jus de citron, sirop de Canne, eau pétillante

America no

Martini rouge & blanc, Campari

Mojito ananas

Rhum brun, jus d'ananas, sucre de canne

Mojito passion

Rhum brun, fruit de la passion, jus de maracuja, sucre de canne

Blue Lagoon

Vodka, jus de citron, curaçao bleu

Cocktails

6.000 Fefa

Cactus Jack

Tequila, curaçao bleu, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert

Le 007

vodka, Martini blanc, olives verte

Spritz

Prosecco, apéritif, eau pétillante

Cosmopolitain

Vodka, triple sec, jus de Cranberry, jus de citron vert

Blue Hawaiian

Rhum blanc, curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco

Le Patio

Rhum blanc, curaçao bleu, jus d'orange, sirop de grenadine

Cocktails Sans Alcool

5.000 Fcfa

Cinderella

Jus d'ananas, orange, citron & quartiers de citron vert

Atomic Cat

Jus d'orange, Schweppes tonic

Virgin Pina Colada

Jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

Bora Bora

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Virgin Mojito

Jus de citron vert, menthe, eau pétillante, sucre de canne

Jus de fruits

Jus de Fruits

2 000 Fcfa

Orange, Ananas, Mangue, Goyave

Jus de Fruits Pressés

3 000 Fcfa

Orange, Ananas, Bissap, Citron vert, Gingembre

Boissons fraîches

World Cola	2 000 Fcfa
Coca Cola Zéro	
Youki Tonic	
Youki Orange	
Cocktail de Fruits	
Orangina	
Youzou	
Chap cocktail de fruits	
Malta Tonic	2 000 Fcfa
Red Bull	

Siraps

Diabolo	2 000 Fcfa
Sprite	2 000 Fcfa
A l'eau	
Menthe, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Grenadine, Orgeat	

Eaux

Eau plate 50cl	800 Fcfa
Eau plate 100cl	2 000 Fcfa
Eau pétillante 100cl	2 000 Fcfa
Eau Gazeuse Perrier 1/4	2 000 Fcfa

Boissons chaudes

Nespresso	3 000 Fcfa
Cappuccino	3 000 Fcfa
Irish Coffee	7 000 Fcfa
Citronnelle	1 000 Fcfa
Thés & Infusions Twinings	2 000 Fcfa

Bières

Bière Pression Petite	3 000 Fcfa
Bière Pression Grande	4 000 Fcfa
Panaché	3 000 Fcfa
Heineken	3 000 Fcfa
Desperados	3 000 Fcfa
Pils	2 000 Fcfa
Guinness	3 000 Fcfa
Awooyo	3 000 Fcfa
Chill	2 000 Fcfa
Djama Pilsner	2 000 Fcfa
Djama Lager	2 000 Fcfa
Djama Panaché	3 000 Fcfa
Duvel	6 000 Fcfa
Leffe Blonde	4 000 Fcfa
Grisette Blanche Bio	6 000 Fcfa
Grisette Fruits des Bois	6 000 Fcfa

Apéritifs

Pastis 5l 3cl

Ricard 3cl

Martini Bianco/ Rosso/ Dry 6cl

Campari 6cl

Porto Rouge 6cl

Porto Blanc 6cl

Suze 6cl

Kir au Vin Blanc 18cl

Kir Cardinal au Vin Rouge 18cl

Kir Royal 18cl

5 000 Fda



13 000 Fda

Les Alcaals

GIN

Gin Gordon 4cl	5 000 Fcfa
Gin Bombay 4cl	5 000 Fcfa
Gin Hendrick's	6 000 Fcfa

VODKA

Absolut Vodka 6cl	5 000 Fcfa
-------------------	------------

TÉQUILA

Olmecca Blanco 6cl	5 000 Fcfa
--------------------	------------

RHUM

Rhum Brun Saint James 6cl	5 000 Fcfa
Rhum Blanc Saint James 6cl	5 000 Fcfa
Rhum Diplomatico Reserva 6cl	7 000 Fcfa
Rhum Diplomatico Age Sipping 6 CL	5 000 Fcfa
Rhum vieux Depaz VSOP	7 000 Fcfa

BLENDED WHISKY

JB 6cl	5 000 Fcfa
Ballantine's 6cl	6 000 Fcfa
Johnny Walker Red Label 6cl	5 000 Fcfa
Johnny Walker Black Label 6cl	6 000 Fcfa
Johnny Walker Gold Label Reserve 6cl	8 000 Fcfa
Chivas 12ans 6cl	6 000 Fcfa
Dimple 12ans 6cl	7 000 Fcfa

IRISH BLEND WHISKY

Jameson 6cl	5 000 Fcfa
-------------	------------

Les Alcaols

SINGLE MALT WHISKY

Aberlour A'bunadh Speyside single malt	13 000 Fcfa
Balvenie 12 ans 6cl	10 000 Fcfa
Glenfidish 12ans 6cl	10 000 Fcfa
Glenfidish 21 ans 6cl	27 000 Fcfa
Glenlivet 12 ans 6cl	10 000 Fcfa
Talisker 6 cl	8 000 Fcfa
The Macalian 12 ans Triple Cask 6cl	6 000 Fcfa
The Macalian 15 ans Double cask 6cl	9 000 Fcfa
The Macalian 18 ans Double cask 6cl	17 000 Fcfa

SINGLE CRAIN WHISKY

Nikka Coffey Grain 6cl	13 000 Fcfa
------------------------	-------------

BOURBON WHISKY

Four Roses 6cl	6 000 Fcfa
----------------	------------

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's 6cl	5 000 Fcfa
-------------------	------------

LIQUEURS

Get 31 6cl	5 000 Fcfa
Get 27 6cl	
Bailey's 6cl	
Malibu 6cl	
Marie Brizard 6cl	
Limoncello 6 cl	
Grand Marnier Cordon Rouge 6cl	
Cointreau Triple Sec 6cl	
Jagermeister 6cl	

Les Alcools

SINGLE CAST

Balvenie 17 ans 6cl

16 000 Fcfa

Bushmills 17 ans 6cl

15 000 Fcfa

Knockando 15 ans 6cl

13 000 Fcfa

EAUX DE VIE

Eau de Vie de Mirabelle 6cl

6 000 Fcfa

ARMAGNAC

Armagnac 6cl

5 000 Fcfa

COGNACS

Cognac Hennessy 6cl

5 000 Fcfa

Cognac Martel XO 6cl

21 000 Fcfa

CALVADOS

Calvados 6cl

5 000 Fcfa

Mousseux et Champagnes

Coupe de Prosecco 18cl	9 000 Fcfa
Coupe de Champagne 18cl	11 000 Fcfa
Prosecco Brut 75cl	28 000 Fcfa
Gosset Brut 75cl	45 000 Fcfa
Laurent Perrier Brut 75cl	64 000 Fcfa
Billecart Salmon Brut 75cl	86 000 Fcfa
Ruinart Blanc de Blanc 75cl	200 000 Fcfa

Vins d'Exception

Château Montlabert 2019, St Emilion Grand Cru	90 000 Fcfa
Margaux de Brane 2019, Château Brane-Cantenac, Margaux (Grand Cru Classé)	90 000 Fcfa
Aspirant de Beychevelle 2020, Château Beychevelle, Saint-Julien (Grand Cru Classé)	90 000 Fcfa
N°3 d'Angelus 2019, Saint-Emilion Grand Cru	120 000 Fcfa
Château Cantenac Brown 2016, Margaux (Grand Cru Classé)	150 000 Fcfa
Alter Ego de Château Palmer 2020, Margaux (Grand Cru Classé)	180 000 Fcfa

Vins Rouges

Hospices de Beaujeu, Brouilly 75cl	24 000 Fdla
Château Belles Eaux, Les Coteaux, Languedoc 75cl	24 000 Fdla
Château de Tholomies, La Chapelle, Minervois,	26 000 Fdla
vin biologique 75cl	28 000 Fdla
Tour Prignac Médoc, Bordeaux 75cl	30 000 Fdla
Le Temps est venu, Domaine Ogier, Côtes du Rhône 75cl	34 000 Fdla
Tertre du Moulin, St Emilion Grand Cru 75cl	35 000 Fdla
Stellenbosh Hills, 2018 Red Reserve, South Africa 75cl	35 000 Fdla
Moillard vieilles vignes, Auxey-Duresses, Grand Cru de	35 000 Fdla
Bourgogne 75cl	
Château Barreyres, Haut-Médoc 75cl	42 000 Fdla

Vin Orange

Orange gold Vin biologique Maison Gérard Bertrand	35 000 Fdla
---	-------------

Vins Rosés

Domaine Sainte Paul, Gris biologique vegan, Pays d'Oc 75cl	22 000 Fdla
Château Peyrasol Vin biologique, Côte de Provence AOC	38 000 Fdla

Vins Blancs

Domaine Sainte Cécile, Sauvignon blanc, Pays d'oc 75cl	22 000 Fda
Louis Eschenauer, Sauternes 50cl	24 000 Fda
Chablis "Les Maronettes" François Martenot, Bourgogne 75cl	38 000 Fda
Château Vitallis, Pouilly Fuissé, Grand vin de Bourgogne 75 cl	40 000 Fda

Our Table



Our Starters



Our sea dishes



Our earthy dishes



Regional delicacies



Vegetarian dishes



Our Pizzas



Compose your Pizza



Gourmet Brasserie



Sushis



Desserts



Bar Menu

Our Starters

Beet salad with roquefort cheese

11 000 fcfa

Fish ceviche of Patio (nuts)

12 000 fcfa

**Grilled prawns, pepper condiment fresh heart of
palm salad (nuts)**

11 000 fcfa

**Home made smoked salmon with coconut shavings, dill
cucumbers creamed salad**

12 000 fcfa

My shrimp and avocado salad

10 000 fcfa

Foie gras terrine, tomato and ginger vanilla jam with red pepper

15 000 fcfa

Crispy chicken baconcesar salad

11 000 fcfa



Our sea dishes

Fish fillet with korean sauce and ginger rice

15 000 fcfa

Fish fillet with pea mousse and grilled zucchini

15 000 fcfa

Whole marinated and grilled fish (seabream, bar, tilapia)

13 000 fcfa

Sea mix grilled

**Fish shrimp and squid skewer with lobster or prawns
(depending on arrival)**

17 000 fcfa

Sea food soup thai fusion (peanuts)

14 000 FCF



Our sea dishes

Squid stir fried in a hot coconut, with papaya christophene and garlic emulsion(sesame)

13 000 fcfa

Gari crust prawns on mango pineapple chutney, guacamole and peanut sauce (peanuts)

18 000 fcfa

Sea food tagliatelle with creamor pesto sauce

13 000 fcfa

Sole meunière

13 000 fcfa

Fresh salmon fillet

18 000 fcfa



Our earthy dishes

**Zebu tataki with crunchy coleslaw and soy sauce
(peanuts, sesame)**

15 000 fcfa

Poultry carrot puree and grilled bok choy (sesame)

14 000 fcfa

Zebu or chicken brasero with tuber market

12 000 fcfa

Zebu fillet pepper condiment and mediterranean rostaed potatoes

14 000 fcfa

Lamb shank 7hrs cooked with local cereals

16 000 fcfa

Confit porc knuckle

16 000 fcfa

Mix grilled

zebyu skewers , grilled chicken, lamb chop ,smoked beef saucissage

15 000 fcfa



Regional delicacies

Ademe sauce with meat or / and seafood corn paste or telibo

15.000 FCFA

Grilled chicken way patio

Ablo or Akpan

14.000FCFA

Deku Beef and palm nuts sauce with Plantain fufufu or

yam fufufu

15.000 FCFA

The connoisseurs's dish: Nyifoti

Beef foot, tail and meat with tomato sauce

17.000 FCFA

Lamb in peanut sauce Sorghum paste or rice

15.000 FCFA

Fried pore knuckle de with pinon

17.000 FCFA



Vegetarian dish

Local beans and vegetable curry rice or local cereals (v)

14.000 FCFA

Peanut sauce with white eggplant and wangash

Yam foutou or sorghum paste

15.000 FCFA

Creamy polenta with vegetables and mushroom

12.000 FCFA

Vege Burger

Fried and marinated tofu, Homemade burger bread, green salad, tomato, sweet and sour pickles, raw and grilled onion, emmental, homemade mayonnaise, ketchup, homemaid barbecue sauce, balsamic caramel

10 000 FCFA



Our Pizza

Margarita

Cheese

5.000 FCFA

Nicolse

Pissaladiere, Greek - style Olives, Anchovy

6.000 FCFA

Ste Helene

Ham, Cheese

6.000 FCFA

Reine

Ham, Mushroom, Cheese

6.000 FCFA

Lorraine

Fresh cream, Whith Ham, Smoked Pork Chest, Mushroom, Nutmeg, Cheese

7.000 FCFA

Margot

Merguez, Goat Chees, Basil, Fresh Tomato, garlic, Cheese

7.000 FCFA

El Patio

Ham, Mushroom, Chipolata Sausages, Merguez, Cheese

8.000 FCFA

Togolese

Fried plantain, Fresh tomato, red pepper, Onion, Shrimps,
hot pepper, Cheese

8.000 FCFA



Our Pizza

Gweta

Chorizo, Ham, Fresh tomato, Eggs, Cheese

8.000 FCFA

Sea food

Squid, fish, Shrimp, Onion, Persillade, Cheese

9.000 FCFA

4 Cheeses

Goat cheese, Roquefort, Emmental, Mozzarella

9.000 FCFA

4 Saisons

Artichoke, Mushroom, Onion, Fresh Tomato, Green Pepper", Ham, Sausage,
Zucchini, Smoked Pork Chest, Cheese

11.000 FCFA

Savoyarde

Patato, Fresh cream, White Ham, Smoked Pork
Chest, Onion, Garlic, Raclette cheese, Cheese

11.000 FCFA

L'americaine

Nice crust of dough, patato, Fresh Tomato, Chorizo, Bacon, Onion, Red pepper,
Cheese and crust stuffed with cheese

12.000 FCFA



The Customized Pizza

LA PERSO

**Tomato base or« Makeyour Pizzaby choosing the list of ingredients:
5.000FCFA base + Cheese + 1.000FCFA per ingredient.**

Cheeses: Emmental, Mozzarella, Goat Cheese, Roquefort, Raclette, Parmesan.

Vegetables: Pissaladiere, Fresh tomato, Zucchini, Eggplant, leek, Artichoke, Mushroom, Onion, Garlic Potato, Fried Plantain, Carrot, Avocado, Heart of palm, Fresh pepper

(Red or Green), Papaya, Mango Pineapple, Green Pepper, Ginger Shallot.

Meat: White Ham, Chorizo, Merguez, Chipolata, Rosette, Chicken, Bacon.

Sea Products: Tuna, Grouper, Shrimp, Squid, Salted Anchovies, Marinated Anchovies, fish fillet



Gourmet Brasserie

Crispy fish burger

Homemade burger bread, Monkfish fillet in croustis, green salad, tomato, raw and grill onion, sweet and sour pickles, cumin gouda, homemade tartare sauce, balsamic caramel

12 000 fcfa

Cheeseburger

Homemade burger bread, green salad, tomato, sweet and sour pickles, raw and grilled onion, emmental, homemade mayonnaise, ketchup, homemade barbecue sauce, balsamic caramel

12 000 fcfa

Club sandwich crispy chicken

Toasted sandwich bread, cucumber, tomato, onion, sweet and sour pickles, green salad, emmental, smoked pork chest, fried egg, croustis chicken breast, homemade tartare sauce (porc)

14 000 fcfa

Accompaniment: Potato or cassava fries of your choice for our Gourmet brasserie



Gourmet Brasserie

Long raclette burger with pepper sauce(900grams)

Homemade parmesan burger bread, grilled ground beef, green salad, grilled onion, melted raclette cheese, ketchup, pepper sauce and tomato

14 000 fcfa

Crispy Chicken bacon burger

Homemade burger bread, green salad, raw and grilled onion, sweet and sour pickles, smoked pork breast, emmental, ketchup, homemade tartare sauce (porc)

12 000 fcfa

Veggie burger

Marinated and fried tofu, homemade burger bun, lettuce, tomato, raw and candied onions, sweet and sour pickles, emmental, homemade mayonnaise, ketchup, homemade barbecue sauce, balsamic caramel

12 000 fcfa

Accompaniment: Potato or cassava fries of your choice for our Gourmet brasserie



Our Sushi

POUR LES PATIO NÉS DE SUSHIS !

Maki hoso (4 pieces)

Salmon	4.000 Fcfa
Tuna	3.000 Fcfa
Prawn	3.000 Fcfa
Cucumber	2.000 Fcfa
Avocado	2.000 Fcfa
Carrot	2.000 Fcfa
Radish	2.000 Fcfa

Caterpillar (8 pieces)

Tempura prawn, avocado, tobiko, chives, and chef's special sauce
16.000 Fcfa

The Dragon (8 pieces)

Tempura prawn, avocado, and salmon, topped with avocado and tanuki, with chef's sauce
16.000 Fcfa

Volcano (8 pieces)

Spicy salmon and tuna with green tobiko
15.000 Fcfa

Canadian Roll (8 pieces)

Salmon, avocado, topped with salmon
17.000 Fcfa

Yaki chicken roll
14.000 Fcfa

Salmon Sensation (8 pieces)

Marinated vegetables, spicy salmon topped with salmon
15.000 Fcfa

Sashimi (3 pieces)

Salmon	4.000 Fcfa
Tuna	3.000 Fcfa
Amberjack	3.000 Fcfa



Our Sushi

POUR LES PATIO NÉS DE SUSHIS !

Crispy crazy 8 pieces

Crab, carrot, cucumber, tanuki

11.000 Fcfa

Green island 8 pieces

Tempura prawn and green tobiko

16.000 Fcfa

Nigiri 2 pieces:

Salmon

4.000 Fcfa

Tuna

4.000 Fcfa

Amberjack

3.000 Fcfa

Prawn

4.000 Fcfa

Rainbow 8 pieces

Tempura prawn, avocado, topped

with tuna and salmon 15.000 Fcfa

Uramaki 8 pieces

California tobiko

12.000 Fcfa

Crab, mango, cucumber

Salmon

12.000 Fcfa

Avocado, salmon

Geisha

11.000 Fcfa

Smoked sea bass, avocado, topped with smoked sea bass

Philadelphia Salmon 8 pieces

Salmon, cream cheese, avocado,

black sesame

14.000 Fcfa

California sesame 8 pieces

Crab, mango, cucumber

11.000 Fcfa



Our Sushi

A menu specially created for you by our Chefs Lizah and Eddie.

Our Assortments

Rainbow 12 pieces

4 California rolls
4 Rainbow rolls
4 Avocado hosotate maki 14.000

Fcfa

Sushi Sensation 20 pieces

4 Philadelphia rolls
4 Sensation rolls
4 Shrimp nigiri
4 Salmon nigiri
4 Tuna nigiri 24.000 *Fcfa*

The Loft 15 pieces

4 Caterpillar rolls
4 Sensation rolls
2 Tuna nigiri and 2 salmon
nigiri
3 Tuna sashimi 17.000 *Fcfa*

Teenagers 16 pieces

Assortment of 16 pieces
Crispy crazy, California, tuna
and avocado hosotate maki,
amberjack nigiri 15.000 *Fcfa*

Sashimi roquette 6 pieces

2 Salmon, 2 Tuna, 2
Amberjack 8.000 *Fcfa*

Tuna Lovers 12 pieces

2 Tuna sashimi
2 Tuna nigiri
4 Tuna uramaki
4 Tuna hosotate maki 14.000 *Fcfa*

.....

Crispy

Prawn popcorn 8.000 *Fcfa*
Tempura prawn 12.000 *Fcfa*



Our Sushi

A menu specially created for you by our Chefs Lizah and Eddie.

Our assortments

Salmon Lovers 13 pieces

2 Salmon sashimi
2 Salmon nigiri
2 Salmon uramaki
2 Salmon hoso maki

18.000

Fcfa

Le Patio 48 pieces

6 Amberjack nigiri, 6 tuna nigiri,
6 salmon nigiri,
5 Shrimp nigiri, 8 Philadelphia
salmon uramaki, 8 crispy crazy, 3
amberjack sashimi, 3 tuna
sashimi, 3 salmon sashimi

60.000 *Fcfa*

Le Lodge 106 pieces

6 Amberjack nigiri, 6 tuna nigiri, 6
salmon nigiri,
6 Shrimp nigiri, 8 Philadelphia
salmon uramaki, 8 crispy crazy, 6
amberjack sashimi,
6 tuna sashimi, 6 salmon sashimi, 8
Salmon hoso maki, 8 Tuna hoso
maki, 8 Volcano, 8 Canadian salmon,
8 green island,
8 Tobiko California

145.000 *Fcfa*

.....

Miso soup

Brown miso and dashi broth,
seaweed, and tofu

7.000 *Fcfa*

Gyoza

Chicken or Shrimp

9.000 *Fcfa*

Tonkatsu

9.000 *Fcfa*



Our Sushi

A menu specially created for you by our Chefs Lizah and Eddie.

Our Poke Bowls

Salmon bowl

Salmon, avocado, takuan (pickled radish), mango, cabbage, tobiko, rice or grain

15.000 Fcfa

Le Patio bowl

Salmon, tuna, tobiko, avocado, mango, takuan, spring onion, tobiko, rice or grain

15.000 Fcfa

Tuna bowl

Tuna, mango, avocado, takuan (pickled radish) and tobiko, spring onion, sesame, rice or grain

13.000 Fcfa

Vege bowl

Tofu, mango, avocado, papaya, beetroot, sesame, rice or grain

12.000 Fcfa

Our Temaki

Salmon temaki

Salmon, rice, tobiko, avocado, crispy flakes, lettuce

9.000 Fcfa

Tuna temaki

Tuna, rice, avocado, tobiko, crispy flakes, lettuce

8.000 Fcfa

Volcano temaki

Spicy salmon and tuna, rice, avocado, tobiko, crispy flakes, lettuce

9.000 Fcfa

Temaki

Tempura shrimp, rice, avocado, tobiko, lettuce

9.000 Fcfa

Yaki soba noodle

chicken, beef, shrimp, or tofu

15.000 Fcfa



Our Desserts

Marie - jolie's Fruit's plate

8 000 fcfa

Fruit's carpaccio, rhum curry syrup, passion sorbet

8 000 fcfa

Caramel creme brulee and Salty caramel butter ice cream

8 000 fcfa

Cheese cake with flower of salt speculos, black chocolate orange coulis end lemon sorbet

9 000 fcfa

Infinity pavlova

11 000 fcfa

Chocolate fondant, vanilla ice cream, beanscacao chip and white chocolate emulsion

9 000 fcfa

Unstructured meringue lemon tart, lemon sorbet and basilica freshnesse

9 000 fcfa

Crepe Suzette flambé with grand Marnier

9 000 fcfa

Pineapple flambé with rhum

9 000 fcfa



Our bar



Cocktails



Non-alcoholic cocktail and fruit juice



Cold Drinks



Hot Drinks



Beer



Appetizers



Alcohols



Sparkling wines and Champagnes



Exceptional Wines



Wines



Restaurant menu

Cocktails

6.000 Fofa

Daiquiri

Rum, lime juice, cane syrup

Cuba Libre

Rum, lime juice, Coca Cola

Mojito

Rum, lime juice, mint, cane sugar, sparkling water

Pina Colada

Rum, pineapple juice, coconut milk

Caipirinha

Cachaça, lime juice, cane sugar

Punch coco

West Indian white rum, coconut milk, cinnamon, nutmeg

Gin Fizz royal

Gin, lemon juice, cane syrup, sparkling water

America no

Red & white martini, Campari

Mojito ananas

Dark rum, pineapple juice, cane sugar

Mojito passion

Dark rum, passion fruit, maracuja juice, cane sugar

Blue Lagoon

Vodka, lemon juice, blue curaçao

Cocktails

6.000 Fefa

Cactus Jack

Tequila, blue curaçao, orange juice, pineapple juice, lime juice

Le 007

Vodka, white Martini, green olives

Spritz

Prosecco, aperol, sparkling water

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

Blue Hawaiian

White rum, blue curaçao, pineapple juice, coconut milk

Le Patio

White rum, blue curaçao, orange juice, grenadine syrup

Non-alcoholic cocktail

5.000 Fafa

Cinderella

Pineapple juice, orange, lemon & lime wedges

Atomic Cat

Orange juice, Schweppes tonic

Virgin Pina Colada

Pineapple juice, coconut milk, crème fraîche

Bora Bora

Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, grenadine

Virgin Mojito

Lime juice, mint, sparkling water, cane sugar

fruit juice

Fruit juice

Orange, Pineapple, Mango, Guava 2 000 Fafa

Pressed Fruit Juice

Orange, Pineapple, Bissap, Lime, Ginger 3 000 Fafa

Cold Drinks

World Cola

2 000 Fcfa

Coca Cola Zéro

Youki Tonic

Youki Orange

Cocktail de Fruits

Orangina

Youzou

Chap cocktail de fruits

Malta Tonic

Red Bull

2 000 Fcfa

Syrup

Diabolo

2 000 Fcfa

Sprite

With water

2 000 Fcfa

Mint, Lemon, Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Grenadine, Orgeat

Water

Still water 50cl

800 Fcfa

Still water 100cl

2 000 Fcfa

Sparkling water 100cl

2 000 Fcfa

Sparkling water Perrier 1/4

2 000 Fcfa

Hot Drinks

Nespresso	3 000 Fcfa
Cappuccino	3 000 Fcfa
Irish Coffee	7 000 Fcfa
Citronnelle	1 000 Fcfa
Thés & Infusions Twinings	2 000 Fcfa

Beer

Bière Pression Petite	3 000 Fcfa
Bière Pression Grande	4 000 Fcfa
Panaché	3 000 Fcfa
Heineken	3 000 Fcfa
Desperados	3 000 Fcfa
Pils	2 000 Fcfa
Guinness	3 000 Fcfa
Awooyo	3 000 Fcfa
Chill	2 000 Fcfa
Djama Pilsner	2 000 Fcfa
Djama Lager	2 000 Fcfa
Djama Panaché	3 000 Fcfa
Duvel	6 000 Fcfa
Leffe Blonde	4 000 Fcfa
Grisette Blanche Bio	6 000 Fcfa
Grisette Fruits des Bois	

Appetizers

Pastis 5l 3cl

Ricard 3cl

Martini Bianco/ Rosso/ Dry 6cl

Campari 6cl

Porto Rouge 6cl

Porto Blanc 6cl

Suze 6cl

Kir au Vin Blanc 18cl

Kir Cardinal au Vin Rouge 18cl

Kir Royal 18cl

5 000 Fda



13 000 Fda

Alcohol

GIN

Gin Gordon 4cl	5 000 Fcfa
Gin Bombay 4cl	5 000 Fcfa
Gin Hendrick's	6 000 Fcfa

VODKA

Absolut Vodka 6cl	5 000 Fcfa
-------------------	------------

TÉQUILA

●Imeca Blanco 6cl	5 000 Fcfa
-------------------	------------

RHUM

Rhum Brun Saint James 6cl	5 000 Fcfa
Rhum Blanc Saint James 6cl	5 000 Fcfa
Rhum Diplomatico Reserva 6cl	7 000 Fcfa
Rhum Diplomatico Age Sipping 6 CL	5 000 Fcfa
Rhum vieux Depaz VSOP	7 000 Fcfa

BLENDED WHISKY

JB 6cl	5 000 Fcfa
Ballantine's 6cl	6 000 Fcfa
Johnny Walker Red Label 6cl	5 000 Fcfa
Johnny Walker Black Label 6cl	6 000 Fcfa
Johnny Walker Gold Label Reserve 6cl	8 000 Fcfa
Chivas 12ans 6cl	6 000 Fcfa
Dimple 12ans 6cl	7 000 Fcfa

IRISH BLEND WHISKY

Jameson 6cl	5 000 Fcfa
-------------	------------

Alcohol

SINGLE MALT WHISKY

Aberlour A'bunadh Speyside single malt	13 000 Fcfa
Balvenie 12 ans 6cl	10 000 Fcfa
Glenfidish 12ans 6cl	10 000 Fcfa
Glenfidish 21 ans 6cl	27 000 Fcfa
Glenlivet 12 ans 6cl	10 000 Fcfa
Talisker 6 cl	8 000 Fcfa
The Macalian 12 ans Triple Cask 6cl	6 000 Fcfa
The Macalian 15 ans Double cask 6cl	9 000 Fcfa
The Macalian 18 ans Double cask 6cl	17 000 Fcfa

SINGLE CRAIN WHISKY

Nikka Coffey Grain 6cl	13 000 Fcfa
------------------------	-------------

BOURBON WHISKY

Four Roses 6cl	6 000 Fcfa
----------------	------------

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's 6cl	5 000 Fcfa
-------------------	------------

LIQUEURS

Get 3l 6cl	5 000 Fcfa
Get 27 6cl	
Bailey's 6cl	
Malibu 6cl	
Marie Brizard 6cl	
Limoncello 6 cl	
Grand Marnier Cordon Rouge 6cl	
Cointreau Triple Sec 6cl	
Jagermeister 6cl	

Alcohol

SINGLE CAST

Balvenie 17 ans 6cl

16 000 Fcfa

Bushmills 17 ans 6cl

15 000 Fcfa

Knockando 15 ans 6cl

13 000 Fcfa

EAUX DE VIE

Eau de Vie de Mirabelle 6cl

6 000 Fcfa

ARMAGNAC

Armagnac 6cl

5 000 Fcfa

COGNACS

Cognac Hennessy 6cl

5 000 Fcfa

Cognac Martel XO 6cl

21 000 Fcfa

CALVADOS

Calvados 6cl

5 000 Fcfa

Sparkling wines and Champagnes

Glass of Prosecco 18cl	9 000 Fcfa
Glass of Champagne 18cl	11 000 Fcfa
Prosecco Brut 75cl	28 000 Fcfa
Gosset Brut 75cl	45 000 Fcfa
Laurent Perrier Brut 75cl	64 000 Fcfa
Billecart Salmon Brut 75cl	86 000 Fcfa
Ruinart Blanc de Blanc 75cl	200 000 Fcfa

Exceptional Wines

Château Montlabert 2019, St Emilion Grand Cru	90 000 Fcfa
Margaux de Brane 2019, Château Brane-Cantenac, Margaux (Grand Cru Classé)	90 000 Fcfa
Aspirant de Beychevelle 2020, Château Beychevelle, Saint-Julien (Grand Cru Classé)	90 000 Fcfa
N°3 d'Angelus 2019, Saint-Emilion Grand Cru	120 000 Fcfa
Château Cantenac Brown 2016, Margaux (Grand Cru Classé)	150 000 Fcfa
Alter Ego de Château Palmer 2020, Margaux (Grand Cru Classé)	180 000 Fcfa

Red Wines

Hospices de Beaujeu, Brouilly 75cl	24 000 Fdla
Château Belles Eaux, Les Coteaux, Languedoc 75cl	24 000 Fdla
Château de Tholomies, La Chapelle, Minervois,	26 000 Fdla
vin biologique 75cl	28 000 Fdla
Tour Prignac Médoc, Bordeaux 75cl	30 000 Fdla
Le Temps est venu, Domaine Ogier, Côtes du Rhône 75cl	34 000 Fdla
Tertre du Moulin, St Emilion Grand Cru 75cl	35 000 Fdla
Stellenbosh Hills, 2018 Red Reserve, South Africa 75cl	35 000 Fdla
Moillard vieilles vignes, Auxey-Duresses, Grand Cru de	35 000 Fdla
Bourgogne 75cl	
Château Barreyres, Haut-Médoc 75cl	42 000 Fdla

Orange Wine

Orange gold Vin biologique Maison Gérard Bertrand	35 000 Fdla
---	-------------

Rosé Wines

Domaine Sainte Paul, Gris biologique vegan, Pays d'Oc 75cl	22 000 Fdla
Château Peyrasol Vin biologique, Côte de Provence AOC	38 000 Fdla

White Wines

Domaine Sainte Cécile, Sauvignon blanc, Pays d'oc 75cl	22 000 Fda
Louis Eschenauer, Sauternes 50cl	24 000 Fda
Chablis "Les Maronettes" François Martenot, Bourgogne 75cl	38 000 Fda
Château Vitallis, Pouilly Fuissé, Grand vin de Bourgogne 75 cl	40 000 Fda