

LES ACCOMPAGNEMENTS

Alloco – bananes plantin frit	
Frite de patate douce	
Le riz rouge	
Riz blanc parfumé	
Petite salade	
<i>(salade, tomate, maïs bien assaisonner d'une sauce vinaigrette)</i>	
Attiéké – semoule de manioc, cuit à la vapeur	
Chikwangue – bâton de manioc	
Pour tout supplément	4€
Patate douce	5€
Sauces	1€

LES MENUS !!!

Menu enfant plat et dessert	10€
<i>(cuisse de poulet avec alloco ou riz blanc avec une petite sauce)</i>	
Menu weekend	30€
<i>(entrée, plat et dessert proposé par le chef)</i>	

NOS DESSERTS

Dégué, thiakry (couscous de mil)	6€
Beignet au nutella	8€
Tiramisu (café)	7€
Fondant au chocolat	7€
Fondant caramel	7€

Nos plats sont cuisinés le jour même dans le respect de l'hygiène et de la chaîne de froid. Nos poulets et viandes sont frais. Nos plats contiennent des allergènes, merci de nous informer de vos allergies.



Venez découvrir la cuisine africaine dans notre restaurant !



ED'A RESTAURANT

ED'A RESTAURANT

114 rue Solférino - 59000 Lille



ED'A RESTAURANT

LES ENTRÉES

Pastels au thon <i>(petit chausson farci, spécialité sénégalaise)</i>	2€ la pièce
Samoussa boeuf <i>(petit beignet triangulaire farci)</i>	1.50€ la pièce
Ailes de poulet <i>ailes de poulet grillées au four</i>	1.50€ la pièce
Brochette ED'A (une pièce) <i>brochette d'agneau</i>	7€
Beignets nature accompagné d'une sauce	1€ la pièce
Assortiment d'entrées (selon le nombre de personne) <i>(1 brochette, 4 beignets, 4 samoussas, 4 ailes de poulet)</i>	15€

LES PLATS

Le Mafé au bœuf	16€
Le Mafé au poulet (cuisses de poulet cuit au feu de charbon de bois) <i>Un bon goût de cacahuètes délicatement grillées dans une sauce longuement mijotée avec de la viande de bœuf bien tendre.</i>	15€
Le Mafé végétarien (légumes et féculents)	13€
Le Yassa au poulet <i>Une magnifique sauce aux oignons, olives et citron, accompagnée de poulet aux épices douces, mariné toute une nuit avec ses olives.</i>	15€
Le Yassa poisson <i>Une magnifique sauce aux oignons, olives et citron, accompagnée de poisson braisé.</i>	16€
Le Thiéboudienne <i>Du riz mijoté délicatement aux épices douces et légumes accompagné de poisson.</i>	16€
LA BROCHETTE ED'A <i>Une brochette d'agneau marinée, cuite au feu de charbon de bois (Accompagnement au choix)</i>	18€
Côtelettes d'agneau <i>Côtelettes d'agneau marinée, cuite a la braise</i>	28€
Le Dibi <i>De l'agneau mariné, cuite au feu de charbon de bois avec ses oignons et ses épices. (Accompagnement au choix)</i>	24€
Le poisson braisé (tilapia) <i>Poisson mariné, cuit au feu de charbon de bois</i>	16€
Le poisson braisé (bar) <i>Poisson mariné, cuit au feu de charbon de bois</i>	25€
Le poulet braisé (cuisses) <i>Poulet mariné, cuit au feu de charbon de bois</i>	15€
Salade FRAICHEUR ED'A (selon la saison)	15€