

# LA RÉSIDENCE

## Refugee FOOD



### PAR HAROUNA SOW • CUISINE AFRO

Cette carte ouest africaine vous est proposée par Harouna Sow, chef mauritanien formé au Pullman Tour Eiffel et au Royal Monceau, actuellement en résidence à Ground Control et chef formateur du Refugee Food Festival. La carte est préparée avec amour par une brigade de cuisiniers en insertion : Hamelmal Shfiarew (Éthiopie), Raimot Tijani (Nigéria), Eden Aula Abey (Erythrée).

### POUR COMMENCER

---

#### Pastels végétariens • 6,5 €

Chaussons farcis aux artichauts, olives & champignons, dip à la tomate (1) (2)

#### Pastels au thon • 7,5 €

Chaussons farcis au thon, oignons confits, dip à la tomate (1) (2) (3)

#### Accra' mour • 7,5 €

Beignets au cabillaud, farine de mil, salade verte, sauce tartare (1) (2) (3) (4)

### À PARTAGER... (OU PAS)

---

#### Afrika' box • 15 €

Assortiment d'accras, de pastels, de frites patates douces et leurs dips (1) (2) (3) (4)

#### Barquette de frites de patates douces ou d'alokos • 4,5 €

### PLATS

---

#### Sandwich Dibi • 9 €

Effiloché de volaille aux épices, pickles et légumes croquants dans un pain semoule (1) (2) (5) (7)

#### Salade attiéké d'Abidjan • 11,5 €

Salade verte, semoule de manioc, tomates anciennes, pois gourmands, noisettes torréfiées, vinaigrette basilic (6)

#### Mafé d'aubergines • 11,5 €

Plat ouest-africain emblématique • sauce au beurre de cacahuète, gombos, aubergines violettes, carottes et riz créole (5) (6)

#### Poulet yassa • 13,5 €

Plat sénégalais emblématique • poulet mariné au citron, légumes de saison, riz blanc parfumé au thym (7)

### DESSERT

---

#### Congolais ♥ 5 €

Rocher coco rôti, crème de fruit de baobab (1)

Allergènes : œufs (1), céréales contenant du gluten (2), poissons (3), lait (4), arachides (5), fruits à coques (6), moutarde (7)