

# NEW SOUL FOOD

---

## BBQ Afropéen

---

### À PARTAGER

**Apéro Afro .....15 €**

Trio de samoussas (poulet, agneau, légumes), quatre Pili Pili au thon, chips de banane plantain (nature ou épicées) et sa sauce

### SNACKS

**Samoussas ..... 8 €**

Trio de samoussas : poulet agneau légumes et sa sauce au choix

**Kelewele ..... 6 €**

Bananes plantain frits et marinées aux épices newsoulfood

**Pili Pili ..... 8 €**

Quatre chaussons farcis au thon et sa sauce au choix

### PLATS

Avec accompagnement : banane plantain

**Assiette Afropéenne .....15 €**

Brochette de soya (bœuf mariné à la camerounaise), accompagné d'Attiéké (semoule de manioc, herbes tomates confites et condiments) et bananes plantains et sauce chien

**Pain brochette .....12 €**

Brochette soya (bœuf marinée à la camerounaise), achard newsoulfood (choux, carottes au curcuma et oignon bissap), accompagné de bananes plantain frits et sa sauce au choix

Sauces au choix :

Afropéenne : sauce aux herbes et condiments

Afrosaharienne : sauce aux poivres de Penja

Afrocaribéenne : sauce au curcuma et piment végétarien (Non piquant)

Extra sauce +0.5€

---

---

### DESSERT

**Soupe de fruit au jus de bissap**

..... 5 €

**l'Afroantillaise ..... 6 €**

Baba passion, chantilly coco, citron vert

---