

saveurs d'ici et d'ailleurs....



akwaba
BAR - RESTAURANT



L'art de recevoir, savourer... the art of welcoming...

Vous êtes accueillis dans un cadre reposant où sont mis en scène les 4 éléments fondamentaux : l'eau, la terre, le feu et l'air.

Autour d'une décoration d'inspiration afromoderne, nous vous souhaitons « AKWABA » soit la « BIENVENUE », dans différents dialectes du centre ouest africain.

We are welcoming you to a relaxing space built around the four elements: water, earth, fire and air.

In a Afro-modern atmosphere, we wish you "AKWABA", which means "WELCOME" in some western africa dialects.

L'Equipe de l'Akwaba vous souhaite un Bon Appétit !

The Akwaba Team wishes you "un Bon Appétit"!

Origine de nos viandes : UE, France
Origin of our meats: EU, France

Prix nets, taxes et services compris
Net rates, taxes & services included

Les plats «fait maison» sont élaborés à partir de produits bruts
«Homemade» dishes are made from raw products

Nous tenons à votre disposition
une liste des allergènes contenus dans nos plats
We put at your disposal a list of allergens in our dishes



pour commencer...
to start...

Demi Bruschetta au Choix, Mesclun (Fromaggi ou Végétarienne ou Alpina) <i>Half Bruschetta Choose From, Mesclun Salad (Fromaggi or Vegetarian or Alpina)</i>	13€
Crumble de Légumes, Grana Padano et Mimolette, Mesclun <i>Vegetable Crumble, Grana Padano and Dutch Cheese, Mesclun Salad</i>	14€
Ravioles de Champignons à la Truffe Bianchetto <i>Ravioli with Mushrooms and Bianchetto Truffle</i>	14€
Ecrevisses et Pointes d'Asperges en Ravioles, Crème de Ciboulette <i>Crayfish and Asparagus Tips Ravioli, Chives Cream</i>	14€
Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	14€
Saint Marcellin Rôti au Miel & Herbes, Bacon Grillé, Mesclun <i>Roasted Saint Marcellin Cheese with Honey & Herbs, Grilled Bacon, Mesclun Salad</i>	16€
Tartare de Saint-Jacques à la Pomme Granny Smith et à la Manguue <i>Scallops Tartare with Granny Smith Apple and Mango</i>	18€



pour continuer...
to continue...

LES BRUSCHETTAS - Grandes tartines de pain toasté et garnies, mesclun

BRUSCHETTAS - Big slices of toasted bread and garnished, mesclun salad

La Végétarienne (tomates, poivrons, aubergines, mozzarella, origan) 16€

The Vegetarian (tomatoes, peppers, eggplants, mozzarella, oregano)

L'Alpina (tomates, jambon cru, jambon blanc, mozzarella, origan) 16€

The Alpina (tomatoes, cured ham, cooked ham, mozzarella, oregano)

La Fromaggi (tomates, chèvre, roquefort, mozzarella, origan) 16€

The Fromaggi (tomatoes, goat's cheese, roquefort cheese, mozzarella, oregano)



LES PÂTES ET RISOTTOS

PASTAS AND RISOTTOS

Linguine à la Napolitaine / *Linguine Neapolitan-Style* 13€

Risotto Crémeux au Parmesan / *Creamy Parmesan Cheese Risotto* 14€

Linguine aux Noix de Pétoncles Flambées au Whisky 18€

Linguine with Variegated Scallops Flamed with Whisky



LES WOKS - Sauté de légumes et vermicelles, sauce soja et touche de gingembre

WOKS - Pan-sautéed vegetables and vermicelli, soy sauce and a touch of ginger

Wok Végétarien / *Vegetarian Wok* 13€

Wok de Bœuf / *Beef Wok* 16€

Wok de Poulet / *Chicken Wok* 16€

Wok de Noix de Pétoncles / *Variegated Scallops Wok* 20€



le côté terre et mer... the land and sea side...

L'Eden Burger et Frites

18€

(Steak haché façon bouchère, cheddar, tomate fraîche et séchée, oignon rouge, laitue)

Eden Burger and French Fries

(Chopped steak butcher style, cheddar, fresh and dried tomatoes, red onion, lettuce)



Tournedos de Canard, Jus Court, Poêlée St Sylvestre et Pomme de Terre Anna

24€*

Duck Tournedos,

Wild Mushrooms and Beans Pan-Sautéed, Potato Anna-Style



Filet de Bar, Sauce Vierge, Wok de Légumes et Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

24€*

Fillet of Bass, Blank Sauce,

Vegetables Wok and Mashed Potatoes with Olive Oil

* +5€ si choisi dans le Menu Akwaba

* + 5€ extra if chosen in the Akwaba Menu



le coin des gourmands...

the greedy corner...

Assiette de Fromages et Mesclun (Chèvre, tomme, camembert) <i>Cheeses Platter with Mesclun Salad (Goat's cheese, tomme, camembert)</i>	8€
Salade de Fruits Frais de Saison, Sorbet Citron Vert <i>Fresh Seasonal Fruit Salad, Lime Sorbet</i>	7€
La Coupe Glacée de l'Eden (Glaces au yaourt, spéculoos et à la vanille, coulis de caramel, meringues et chantilly) <i>The Eden Ice Cream</i> (Yaourt, speculoos and vanilla ice cream, meringues and chantilly)	8€
Brioche Perdue, Glace Spéculoos <i>French Brioche, Speculoos Ice Cream</i>	8€
Crumble de Compotée de Fraises, Glace au Yaourt <i>Stewed Strawberries Crumble, Yogurt Ice Cream</i>	8€
Fondant Renversé au Chocolat, Crème Anglaise <i>Upside Down Fondant Chocolate Cake, Custard Sauce</i>	8€
Tarte Fine Tiède aux Pommes, Glace Vanille <i>Thin Warm Apple Pie, Vanilla Ice Cream</i>	9€
Baba Bouchon au Rhum, Glace Malaga <i>Rum Baba and Malaga Ice Cream</i>	9€
Café ou Thé Gourmand (Mini moelleux, macaron glacé et crumble) <i>Coffee or Tea Gourmand</i> (Mini soft cake, iced macaroon and crumble)	9€



menu eden

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert
Starter + Main Course **or** Main Course + Dessert

25€



pour commencer / to start

Crumble de Légumes, Grana Padano et Mimolette, Mesclun

Vegetable Crumble, Grana Padano and Dutch Cheese, Mesclun Salad

ou / or

Ravioles de Champignons à la Truffe Bianchetto

Ravioli with Mushrooms and Bianchetto Truffle

ou / or

Ecrevisses et Pointes d'Asperges en Ravioles, Crème de Ciboulette

Crayfish and Asparagus tips Ravioli, Chives Cream

ou / or

Salade Caesar / Caesar Salad

ou / or

Saint Marcellin Rôti au Miel & Herbes, Bacon Grillé, Mesclun

Roasted Saint Marcellin Cheese with Honey & Herbs, Grilled Bacon, Mesclun

pour continuer / to continue

Tournedos de Canard, Jus court, Poêlée St Sylvestre et Pomme de Terre Anna

Duck Tournedos, Wild Mushrooms and Beans Pan-Sautéed, Potato Anna-Style

ou / or

Linguine aux Noix de Pétoncles Flambées au Whisky

Linguine with Variegated Scallops Flamed with Whisky

ou / or

Wok Végétarien ou Wok de Bœuf ou Wok de Poulet ou Wok de Noix de Pétoncles

Vegetarian Wok or Beef Wok or Chicken Wok or Variegated Scallops Wok



le coin des gourmands / the greedy corner

Tarte Fine Tiède aux Pommes, Glace Vanille

Thin Warm Apple Pie, Vanilla Ice Cream

ou / or

Fondant Renversé au Chocolat, Crème Anglaise

Upside Down Fondant Chocolate Cake, Custard Sauce

ou / or

Crumble de Compotée de Fraises, Glace au Yaourt

Stewed Strawberries Crumble, Yogurt Ice Cream

ou / or

Baba Bouchon au Rhum, Glace Malaga

Rum Baba and Malaga Ice Cream

ou / or

Brioche Perdue, Glace Spéculoos

French Brioche, Speculoos Ice Cream

Formules Eden et Akwaba disponibles
uniquement au restaurant

Menu Eden & Akwaba available
only in the restaurant



menu akwaba

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

Choix valable sur l'ensemble de la carte / *Choice valid for all the Menu*

Supplément de 5€ si choix d'un plat avec astérisque est pris en menu

5€ extra if a dish with asterisk is taken in the menu

30€

menu enfants

Plat + Dessert + Boisson (33cl)

Dish + Dessert + Drink (33cl)



LES PLATS / DISHES

Nuggets de Poulet *ou* Nuggets de Poisson *ou* Jambon Blanc

ou Omelette *ou* Œufs sur le Plat

Les accompagnements (à choisir) : Linguine, Frites, Salade de Tomates

ou

Demi-Bruschetta au choix *ou* Linguine à la Napolitaine

ou Risotto Crémeux au Parmesan

Chicken Nuggets or Fish Nuggets or Cooked Ham or Omelet or Fried Eggs

Side dishes (to be chosen) : Linguine, Fries, Tomato Salad

or

Half Bruschetta to be chosen or Linguine Neapolitan-Style

or Creamy Parmesan Cheese Risotto

LES DESSERTS / DESSERTS



Glace Surprise *ou* Salade de Fruits Frais *ou* Mini Crêpe au Sucre *ou* Nutella

Surprise Ice-Cream or Fresh Fruits Salad or Small Crepe with Sugar or Nutella

15€

Formules Eden et Akwaba disponibles uniquement au restaurant
Menu Eden & Akwaba available only in the restaurant



boissons... beverages...



VINS / WINES

Côte de Provence

Bailli de Provence (Rosé, Blanc, Rouge)

Château du Rouët "Estérelle" (Rosé, Blanc, Rouge)

Bordeaux

Le Grand Chapelin AOC (Rouge)

Bourgogne Chardonnay

Domaine «la Chablisienne» (Blanc)

Pays d'Oc

IGP L'inédit Bio (Muscat, Sauvignon - Blanc Moelleux)

Verre 50cl 75cl

6€ 16€ 20€

7€ 20€ 26€

7€ - 25€

7€ - 29€

7€ - 25€



EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian

Badoit

San Pellegrino

50cl 1L

4,50€ 6€

4,50€ 6€

5€ 7€



SODAS / SOFT DRINKS (33cl)

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic, Orangina, Limonade, Perrier



SIROPS (verre) / SYRUPS (glass)

Sirop à l'eau / Syrup and Water

Sirop Soda / Syrup and Soda

4,50€

4€

5€



JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE (25cl)

Ananas, Orange, Abricot, Pomme, Tomato

Pineapple, Orange, Apricot, Apple, Tomato

4,50€



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café Nespresso «What else ?» / Nespresso Coffee «What else ?»

Double Espresso, Café Crème, Café au Lait, Cappuccino, Café Américain

Double Espresso, Cream Coffee, Milky Coffee, Cappuccino, American Coffee

Thé, Infusion / Tea, Herbal Tea

Chocolat Chaud / Hot Chocolate

3€

4,50€

5€

5€

Demandez notre carte Nespresso et Palais des Thés

Ask for our Nespresso and Palais des Thés menu



carte du bar...

bar menu...

COCKTAIL DU JOUR / *COCKTAIL OF THE DAY* ————— 7€

COCKTAILS ALCOOLISÉS / *ALCOHOLIC COCKTAILS* ————— 12€

Bloody Mary vodka, jus de tomate, citron frais / *vodka, tomato juice, fresh lemon*

Cosmopolitain vodka, cointreau, jus d'airelles, citron frais
vodka, cointreau, cranberry juice, fresh lemon

Mojito rhum, soda, menthe fraîche, cassonade, citron vert
rum, soda, fresh mint, brown sugar, lime

Pina Colada rhum, crème de coco, jus d'ananas, citron vert
rum, coconut cream, pineapple juice, lime

Gin Tonic gin, tonic, citron frais / *gin, tonic, fresh lemon*

Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine / *tequila, orange juice, grenadine*

Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre / *cachaça, lime, sugar*

COCKTAILS SANS ALCOOL / *ALCOHOL FREE COCKTAILS* — 8€

Maya jus d'orange, jus de pomme, citron, miel
Orange juice, apple juice, lemon, honey

Tentation jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, citron, sirop de fraise
orange juice, pineapple and apricot juice, lemon, strawberry syrup

CHAMPAGNES / *CHAMPAGNES* —————

La coupe 10€

Kir Royal 12€

Heidsieck & Co Monopole Blue Top (37,5 cl) 35€ (75 cl) 60€

Pommery 95€



carte du bar...

bar menu...

APÉRITIFS / *APPETIZERS* (6cl)

Martini Blanc, Martini Rouge, Martini Extra Dry	7€
Spritz	7€
Porto Blanc, Porto Rouge, Campari, Suze	7€
Pastis 51, Ricard	7€
Kir Vin Blanc	7€
Americano Maison (10cl)	10€

BIÈRES / *BEERS*

Heineken Pression	(25 cl) 4,50€	(50 cl) 6€
Leffe Blonde, Desperados (33 cl)		6€

ALCOOLS / *ALCOHOLS* (4cl)

Whisky	Johnnie Walker Red Label, Black Label, JB	8€
	Chivas, Bushmills, Jack Daniel's	10€
	Oban	14€
Vodka	Absolut Blue, Smirnoff	10€
Rhum	Bacardi, St James Ambré, Havana Club	10€
Tequila	Camino Real	10€
Gin	Gordon's	10€

ACCOMPAGNEMENT / *SIDE DRINK*

1,50€

DIGESTIFS ET LIQUEURS / *LIQUORS* (4cl)

Bailey's, Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Cointreau	10€
Grand Marnier, Limoncello, Malibu, Manzana,	10€
Cognac	12€
Armagnac	12€
Calvados	12€
Alcool Poire	12€

Toute l'équipe du restaurant Akwaba,
vous souhaite un bon appétit !

*The Akwaba restaurant team,
wishes you a «bon appétit» !*

Menu EXTERNE
à partir de 12,50 €



akwaba
BAR - RESTAURANT

savours d'ici et d'ailleurs...

