

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 afro-moderne, 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 / Origin of our meats

Caesar Salade : France / *Caesar Salad : France*

Wok de Bœuf : Pologne / *Beef Wok : Poland*

Wok de Poulet : France / *Chicken Wok : France*

Burger de l'Eden : Italie / *Eden Burger : Italy*

Tournedos de Canard : France / *Duck Tournedos : France*

Nuggets de Poulet : France / *Chicken Nuggets : France*

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

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...

Crumble de Légumes, Grana Padano et Mimolette, Mesclun 16€
Vegetable Crumble, Grana Padano and Dutch Cheese, Mesclun Salad

Ravioles de Champignons à la Truffe Bianchetto 16€
Ravioli with Mushrooms and Bianchetto Truffle

Ecrevisses et Pointes d'Asperges en Ravioles, 16€
Crème de Ciboulette
Crayfish and Asparagus Tips Ravioli, Chives Cream

Salade Caesar 16€
Caesar Salad

Saint Marcellin Rôti au Miel & Herbes, Bacon Grillé, Mesclun 18€
Roasted Saint Marcellin Cheese with Honey & Herbs, Grilled Bacon, Mesclun Salad

Poke Bowl Roquette et Saumon mariné 18€
Poke Bowl with Roquette Salad and Marinated Salmon



pour continuer...
to continue...

LES PINSAS ROMANA - Focaccia italienne garnie, mesclun
ROMANA PINSAS - Garnished italian focaccia, mesclun salad

La Végétarienne (tomates, poivrons, aubergines, mozzarella, origan) 18€
The Vegetarian (tomatoes, peppers, eggplants, mozzarella, oregano)

L'Alpina (tomates, jambon cru, jambon blanc, mozzarella, origan) 18€
The Alpina (tomatoes, cured ham, cooked ham, mozzarella, oregano)

La Fromaggi (tomates, chèvre, roquefort, mozzarella, origan) 18€
The Fromaggi (tomatoes, goat's cheese, roquefort cheese, mozzarella, oregano)



LES PÂTES ET RISOTTOS

PASTAS AND RISOTTOS

Linguine à la Napolitaine / *Linguine Neapolitan-Style* 16€

Risotto Crémeux au Parmesan / *Creamy Parmesan Cheese Risotto* 18€

Linguine aux Noix de Pétoncles Flambées au Whisky 22€
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* 18€

Wok de Bœuf / *Beef Wok* 20€

Wok de Poulet / *Chicken Wok* 20€

Wok de Noix de Pétoncles / *Variegated Scallops Wok* 22€



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

L'Eden Burger et Frites 22€
(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 26€

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 26€

Fillet of Bass, Blank Sauce,
Vegetables Wok and Mashed Potatoes with Olive Oil



Le coin des gourmands...
the greedy corner...

Assiette de Fromages et Mesclun <i>Cheeses Platter with Mesclun Salad</i>	10€
Salade de Fruits Frais de Saison, Sorbet Citron Vert <i>Fresh Seasonal Fruit Salad, Lime Sorbet</i>	10€
Brioche Perdue, Glace Spéculoos <i>French Brioche, Speculoos Ice Cream</i>	10€
Crumble de Compotée de Fraises, Glace au Yaourt <i>Stewed Strawberries Crumble, Yogurt Ice Cream</i>	10€
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise <i>Fondant Chocolate Cake, Custard Sauce</i>	10€
Tarte Fine Tiède aux Pommes, Glace Vanille <i>Thin Warm Apple Pie, Vanilla Ice Cream</i>	10€
Baba Bouchon au Rhum, Glace Malaga <i>Rum Baba and Malaga Ice Cream</i>	10€
Café ou Thé Gourmand <i>Coffee or Tea Gourmand</i>	10€



menu eden

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

28€

 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 au Chocolat, Crème Anglaise
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

35€

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-Pinsa 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 Pinsa to be chosen or Linguine Neapolitan-Style
or Creamy Parmesan Cheese Risotto

LES DESSERTS / DESSERTS

Glace Surprise **ou** Salade de Fruits Frais
Surprise Ice-Cream or Fresh Fruits Salad

15€

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



boissons... beverages...



VINS / WINES

	Verre	50cl	75cl
Côte de Provence			
Bailli de Provence (Rosé, Blanc, Rouge)	-	20€	25€
Château du Rouët "Estérelle" (Rosé, Blanc, Rouge)	-	25€	30€
Pays d'Oc			
IGP L'inédit Bio (Muscat, Sauvignon - Blanc Moelleux)	9€	-	30€
Bordeaux			
Le Grand Chapelin AOC (Rouge)	9€	-	30€
Bourgogne Chardonnay			
Domaine «la Chablisienne» (Blanc)	9€	-	35€



EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	50cl	75cl
Evian	5€	7€
Badoit	5€	7€
San Pellegrino	5€	-



SODAS / SOFT DRINKS (33cl)

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic, Orangina, Limonade, Perrier 5€



SIROPS (verre) / SYRUPS (glass)

Sirop à l'eau / Syrup and Water	5€
Sirop Soda / Syrup and Soda	6€



JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE (25cl)

Ananas, Orange, Abricot, Pomme, Tomato 5,50€
Pineapple, Orange, Apricot, Apple, Tomato



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café Nespresso «What else ?» / Nespresso Coffee «What else ?»	3€
Double Espresso, Café Crème, Café au Lait, Cappuccino, Café Américain	5€
<i>Double Espresso, Cream Coffee, Milky Coffee, Cappuccino, American Coffee</i>	
Thé, Infusion / Tea, Herbal Tea	5€
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	5€



carte du bar...
bar menu...

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

La coupe	12€
Kir Royal	14€

Heidsieck & Co Monopole Blue Top	(37,5 cl) 40€	(75 cl) 70€
----------------------------------	---------------	-------------

APÉRITIFS / APPETIZERS (6cl)

Martini Blanc, Martini Rouge, Martini Extra Dry	8€
Spritz	8€
Porto Blanc, Porto Rouge, Campari, Suze	8€
Pastis 51, Ricard	8€
Kir Vin Blanc	8€
Americano Maison (10cl)	11€

BIÈRES / BEERS

Lefte Blonde, Desperados (33 cl)	7€
Heineken Pression	(25 cl) 5€ (50 cl) 8€

ALCOOLS / ALCOHOLS (4cl)

Whisky	Johnnie Walker Red Label, Black Label, JB	10€
	Chivas, Bushmills, Jack Daniel's	12€
	Oban	16€
Vodka	Absolut Blue, Smirnoff	12€
Rhum	Bacardi, St James Ambré, Havana Club	12€
Tequila	Camino Real	12€
Gin	Gordon's	12€

ACCOMPAGNEMENT / SIDE DRINK 2€

DIGESTIFS ET LIQUEURS / LIQUORS (4cl)

Bailey's, Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Cointreau	12€
Grand Marnier, Limoncello, Malibu, Manzana,	12€
Cognac	14€
Armagnac	14€
Calvados	14€
Alcool Poire	14€



COCKTAIL DU MOMENT / COCKTAIL OF THE MOMENT 10€

COCKTAILS ALCOOLISÉS / ALCOHOLIC COCKTAILS 15€

Porn Star Martini	Vodka, Fruit de la Passion, Liqueur de Passion, Vanille, Jus de Citron Vert	<i>Vodka, Passion Fruit Juice, Passion Fruit Liqueur, Vanilla, Lime Juice</i>
-------------------	---	---

Cosmopolitan	Vodka, Vointreau, Jus d'Airolles, Citron Frais	<i>Vodka, Triple sec, Cranberry Juice, Lime Juice</i>
--------------	--	---

Jack Berry	Jack Daniel's, Purée de Framboise, Jus de Citron Vert, Limonade	<i>Jack Daniel's, Raspberry Puree, Lime Juice, Lemonade</i>
------------	---	---

Caipirinha	Cachaça, Citron Vert, Sucre de Canne	<i>Cachaça, Lime, Sugar Sirup</i>
------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Caipiroska	Vodka, Citron Vert, Sucre de Canne	<i>Vodka, Lime, Sugar Sirup</i>
------------	------------------------------------	---------------------------------

Bloody Mary	Vodka, Jus de Tomate, Citron, Tabasco, Sel de Celeri, Sel, Poivre	<i>Vodka, Tomato Juice, Lemon, Tabasco, Celeri Salt, Pepper</i>
-------------	---	---

Pina Colada	Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Liqueur de Noix de Coco	<i>White Rum, Pineapple Juice, Coconut Liqueur</i>
-------------	---	--

Pineapple Martini	Vodka, Jus d'Ananas, Jus de Citron Jaune, Sucre de Canne	<i>Vodka, Pineapple Juice, Lemon Juice, Sugar Sirup</i>
-------------------	--	---

Margarita	Tequila, Cointreau, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne	<i>Tequila, Cointreau, Lime Juice, Sugar Sirup</i>
-----------	--	--

Mojito	Rhum Cubain, Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Eau Pétillante	<i>Cuban Rum, Lime, Fresh Mint, Sugar Sirup, Sparkling Water</i>
--------	--	--

Royal Mojito	Mojito au Champagne	17€
	<i>Champagne Mojito</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS 10€

La Bonne Mine	Jus de Melon, Purée de Framboise, Crème de Coco	<i>Melon Juice, Raspberry Puree, Coconut Cream</i>
---------------	---	--

La Vie en Rose	Jus de Banane, Jus d'Ananas, Lait, Sirop de Fraise	<i>Banana Juice, Pineapple Juice, Milk, Strawberry Sirup</i>
----------------	--	--

Virgin Mojito	Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Eau Pétillante	<i>Lime, Fresh Mint, Sugar Sirup, Sparkling Water</i>
---------------	---	---

Fleur d'Amour	Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Banane, Sirop de Grenadine	<i>Pineapple Juice, Mango Juice, Banana Juice, Grenadine Sirup</i>
---------------	--	--

Le Fresh	Menthe Fraiche, Kiwi, Concombre, Sucre de Canne, Eau Pétillante	<i>Fresh Mint, Kiwi, Cucumber, Sugar Sirup, Sparkling Water</i>
----------	---	---

L'Exotique	Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Mangue, Jus de Fruits de la Passion Crème de Coco, Sirop de Gingembre	<i>Pineapple Juice, Orange Juice, Mango Juice, Passion Fruit Juice, Coconut Cream, Giner Sirup</i>
------------	--	--

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

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

Akwaba EXTERNE



akwaba
BAR - RESTAURANT

saveurs d'ici et d'ailleurs...