# AFRO GRILL

## GRILLADES & PLANCHES À PARTAGER

L'esprit du partage autour des saveurs afro



## Ici, les plats se partagent.
## Les saveurs se découvrent ensemble.

Planches d'entrée, grandes planches en plat, grillades, plats africains, desserts maison et boissons sélectionnées.

**DÉCOUVRIR • PARTAGER • SAVOURER**

**Les entrées** | **Les grandes planches** | **Les douceurs**

Des saveurs afro, du premier partage à la dernière douceur.

**Sur place • À emporter • Livraison**

35 rue des Réguaires, 29000 Quimper

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

POUR COMMENCER À PLUSIEURS

# Planches d'entrée à partager

Pastels, accras, ailes, crevettes et sauces maison : une entrée à découvrir ensemble.



TERRE

## La Braise Terre

Pastels bœuf ou poulet, ailes de poulet marinées, aloko, chips de patate douce, salade fraîche, sauce verte maison et sauce tomate épicée.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 15,90 € | 24,90 € | 34,90 € | 43,90 € |
| | env. 12,45 € / pers. | env. 11,63 € / pers. | env. 10,98 € / pers. |



MER

## La Marée du Soleil

Pastels au thon, accras de morue, petites brochettes de crevettes, aloko, chips de patate douce, salade fraîche, citron et sauce verte maison.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 17,90 € | 26,90 € | 38,90 € | 49,90 € |
| | env. 13,45 € / pers. | env. 12,97 € / pers. | env. 12,48 € / pers. |



MIXTE

## La Découverte Afro Grill

Le mix terre & mer : pastels au choix, accras, ailes de poulet, brochettes de crevettes, aloko, chips de patate douce, salade et sauces maison.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 19,90 € | 29,90 € | 42,90 € | 54,90 € |
| | env. 14,95 € / pers. | env. 14,30 € / pers. | env. 13,73 € / pers. |

**Prix de la planche entière, pour le nombre de personnes indiqué.**

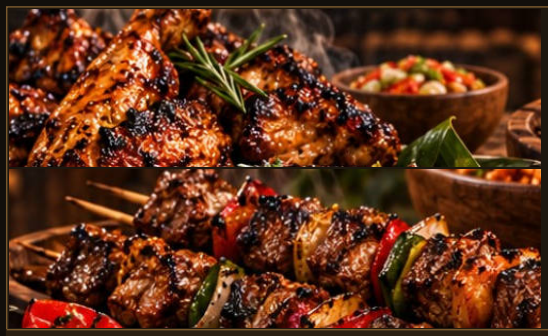
Plus vous partagez, plus le prix par personne devient avantageux.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

LE CŒUR DE LA MAISON

# Grandes planches à partager en plat

Au centre de la table : grillades, sauces maison et une portion d'accompagnement au choix par personne. Les portions supplémentaires sont facturées à part.



TERRE

## La Grande Braise

Brochette bœuf, brochette poulet, agneau fumé, ailes de poulet, accompagnement au choix, salade fraîche, chips de patate douce et sauces maison.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 33,90 € | 59,90 € | 84,90 € | 109,90 € |
| | env. 29,95 € / pers. | env. 28,30 € / pers. | env. 27,48 € / pers. |



MER

## La Grande Marée Braisée

Poisson braisé du moment, brochette de crevettes, accompagnement au choix, salade fraîche, citron et sauce verte maison.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 38,90 € | 69,90 € | 99,90 € | 129,90 € |
| | env. 34,95 € / pers. | env. 33,30 € / pers. | env. 32,48 € / pers. |



MIXTE

## La Planche Royale Afro Grill

Le grand mix signature : viandes grillées, poisson braisé, crevettes, agneau fumé, accompagnement au choix, salade fraîche et sauces maison.

| 1 personne | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|---|
| 43,90 € | 74,90 € | 109,90 € | 139,90 € |
| | env. 37,45 € / pers. | env. 36,63 € / pers. | env. 34,98 € / pers. |

**Prix de la planche entière : 1, 2, 3 ou 4 personnes.**

Les accompagnements et les grandes pièces figurent aux pages suivantes.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

SAVEURS AFRO À DÉCOUVRIR

# Plats en sauce & grandes pièces

### Mafé bœuf — 17,90 €
Bœuf mijoté dans une sauce onctueuse à l'arachide, servi avec riz blanc.

### Poulet yassa — 16,90 €
Poulet grillé, sauce aux oignons, citron et moutarde, servi avec riz blanc.

### Tchep du jour - poulet — 17,90 €
Riz cuisiné façon ouest-africaine, sauce tomate, légumes et poulet.

### Tchep du jour - poisson — 19,90 €
Riz cuisiné façon ouest-africaine, sauce tomate, légumes et poisson.



### Suggestion du jour
**Prix du jour**

Plat en sauce ou grillade selon préparation du jour. Prix affiché sur l'ardoise.

## Grandes pièces à partager

### Épaule d'agneau fumée — Sur commande
Grande pièce à partager, cuisson longue, accompagnements et sauces maison.

### Gigot d'agneau fumé — Sur commande
Grande pièce familiale, idéale pour groupe ou anniversaire.

### Demi-agneau — Sur devis
Uniquement sur réservation, selon poids et disponibilité.

### Agneau entier — Sur devis
Pour groupes, événements et repas familiaux.



## Menus enfant & étudiant

### Menu enfant — 9,90 €
Mini brochette poulet ou ailes, frites ou riz, sirop ou eau, petit dessert.

### Menu étudiant midi — 13,90 €
Sélection étudiante indiquée sur l'ardoise + soda classique. Le midi, sur présentation d'une carte étudiant.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

À LA BRAISE

# Grillades & accompagnements

Une portion d'accompagnement au choix est incluse avec chaque grillade, avec salade fraîche, chips de patate douce et sauce verte. Toute portion en plus est un supplément.

### Demi-poulet braisé — 18,90 €
Marinade Afro Grill, grillé à la braise, accompagnement au choix.

### Ailes de poulet braisées — 15,90 €
Ailes marinées et grillées, accompagnement au choix.

### Brochettes de poulet — 16,90 €
Brochettes marinées, accompagnement au choix.

### Brochettes de bœuf — 18,90 €
Brochettes de bœuf marinées, accompagnement au choix.

### Poisson braisé du moment — 22,90 €
Poisson selon arrivage, braisé et servi avec sauce verte.

### Dorade braisée — 27,90 €
Poisson premium, citron, sauce verte, accompagnement au choix.

### Brochettes de crevettes — 22,90 €
Crevettes marinées et grillées à la flamme, accompagnement au choix.





## Accompagnements au choix

- Aloko : bananes plantains frites, dorées et légèrement croustillantes
- Attiéké : semoule de manioc légère, idéale avec poisson et grillades
- Riz blanc, riz rouge, frites de pommes de terre, frites de patate douce ou salade fraîche
- Brochettes de légumes du jour, selon disponibilité

## Sauces maison

Sauce verte, sauce tomate épicée, piment, yassa et mafé.

## Suppléments - portions en plus

| | | | |
|---|---|---|---|
| Riz / frites | 3,50 € | Aloko / attiéké | 4,00 € |
| Patate douce | 4,50 € | Brochette légumes | 4,50 € |
| Sauce maison | 1,00 € | | |

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

LA TOUCHE SUCRÉE

# Desserts & boissons chaudes



## Une douceur pour finir, un café pour prolonger le moment.

**Tchakri / Dégué** — 6,50 €
Dessert frais à base de yaourt ou lait fermenté et semoule de mil.

**Mousse au chocolat** — 6,90 €
Mousse au chocolat maison, texture légère et gourmande.

**Salade de fruits frais** — 6,50 €
Fruits frais selon saison.

**Tiramisu exotique** — 7,50 €
Crème mascarpone, biscuit et notes exotiques selon préparation.

**Crème brûlée** — 7,50 €
Crème vanillée, cassonade caramélisée à la flamme.

**Café gourmand** — 8,90 €
Expresso accompagné de trois mini-desserts selon préparation du jour.

### Gâteau à partager

Pour anniversaire, groupe ou événement. À réserver 24/48 h avant. Sur commande.

## Glaces

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, mangue ou coco.

| | |
|---|---|
| 1 boule | 3,00 € |
| 2 boules | 5,50 € |
| 3 boules | 7,00 € |
| Chantilly - supplément | 1,00 € |

## Boissons chaudes

**Café** — 2,20 / 3,80 €
Expresso 4 cl / double expresso 8 cl.

**Thé ou infusion - 20 cl** — 3,20 €
Earl Grey, thé vert menthe ou infusion.

**Chocolat chaud - 20 cl** — 4,20 €
Chocolat chaud maison.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

FRAÎCHEUR ET PARTAGE

# Boissons fraîches & cocktails

**Sodas classiques** — 3,80 €

Coca-Cola / zéro, Ice Tea, Oasis : 33 cl. Orangina / FuzeTea : 25 cl. Perrier : 33 cl.

**Boissons locales Houl - 33 cl** — 3,90 €

Cola, cola sans sucres, limonade ou thé glacé, selon disponibilité.

**Eau plate Plancoët - 33 cl** — 3,00 €

Carafe d'eau potable gratuite à disposition.

**Jus maison - 25 cl** — 4,90 €

Bissap ou gingembre, servis hors glaçons.

**Pichet de jus maison - 1 L** — 16,90 €

Bissap ou gingembre à partager : 4 verres de 25 cl.



## Nos trois cocktails sans alcool

25 cl de boisson, hors glaçons.



**Afro Sunset** — 7,50 €

Mangue, passion, citron vert.

**Bissap Passion** — 7,50 €

Bissap, passion, citron vert, ginger beer.

**Gingembre Tropical** — 7,50 €

Gingembre, ananas, citron vert, menthe.

## Bières & cidres - 33 cl

| | | | |
|---|---|---|---|
| Desperados | 5,50 € | 1664 0.0 sans alcool | 4,90 € |
| Leffe Blonde | 5,90 € | Ti-Lo brut bio | 5,50 € |
| Armoria Blonde | 5,50 € | Ti-Lo Mama Fruita | 5,90 € |

Selon disponibilité. Prix par bouteille ou canette.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

NOTRE SÉLECTION

# Vins & liqueurs

| Vin | Verre 12 cl | Btl. 75 cl |
|---|---|---|
| Île de Beauté - Rosé Corse | 4,50 € | 23,00 € |
| Sauvignon sec | 4,50 € | 23,00 € |
| Chardonnay Viognier | 4,90 € | 25,00 € |
| Côtes de Gascogne moelleux | 5,00 € | 25,00 € |
| Côtes de Blaye Bio | 4,50 € | 23,00 € |
| Côtes-du-Rhône | 5,00 € | 25,00 € |
| Chinon | 5,50 € | 28,00 € |



## Au verre ou à la bouteille

## Mousseux

| Mousseux | Verre 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|---|---|
| Blanc de Blancs Veuve Anne | 6,00 € | 29,00 € |

## Liqueurs - 4 cl

| | |
|---|---|
| SPIKE - Liqueur de gingembre 17,5° | 5,50 € |
| Melonade | 5,00 € |
| Nectarine | 5,00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Illustrations de présentation générées - visuels non contractuels.

AVANT DE COMMANDER

# Informations allergènes

Merci de nous signaler toute allergie avant la commande. Nos plats sont préparés dans une cuisine utilisant plusieurs allergènes ; des traces croisées peuvent être présentes.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **GLU** | gluten | **CRU** | crustacés | **ŒUF** | œufs | **POI** | poisson |
| **ARA** | arachides | **SOJ** | soja | **LAI** | lait | **FCO** | fruits à coque |
| **CEL** | céleri | **MOU** | moutarde | **SES** | sésame | **SUL** | sulfites |
| **LUP** | lupin | **MOL** | mollusques | | | | |

| Préparation | Allergènes à signaler |
|---|---|
| **Planches Terre / viandes** | GLU, ŒUF, CEL, MOU, SOJ possibles selon pastels, marinades, sauces et accompagnements. |
| **Planches Mer** | GLU, ŒUF, POI, CRU, CEL, MOU, SUL possibles selon accras, poisson, crevettes, marinades et sauces. |
| **Planche Royale Afro Grill** | GLU, ŒUF, POI, CRU, CEL, MOU, SOJ, SUL possibles. |
| **Mafé bœuf** | ARA, CEL, MOU possibles selon bouillon et assaisonnement. |
| **Poulet yassa** | MOU, CEL possibles selon marinade et bouillon. |
| **Tchep poulet / poisson** | CEL, MOU possibles. Version poisson : POI en plus. |
| **Grillades poulet / bœuf** | MOU, CEL, SOJ possibles selon marinades et sauces. |
| **Poisson braisé / dorade** | POI, MOU, CEL possibles selon marinade et sauce. |
| **Crevettes** | CRU, MOU, CEL, SUL possibles. |
| **Desserts maison** | LAI, ŒUF, GLU, FCO possibles selon dessert. Tchakri/Dégué : LAI. |

Cette fiche sera mise à jour selon les recettes finales et les fiches produits fournisseurs. En cas d'allergie sévère, merci d'en informer l'équipe avant toute commande.