



chez le Professeur

Le Menu



Le Petit-Déjeuner

*Découvrez nos petits-déjeuners délicieux
servis en chambre ou en buffet.*



Les entrées

Salade Fraîcheur	5 000	Salade Queue de	10 000
Petits légumes frais et croquants: concombre, salade, carotte, dés de tomate		Langouste	
Salade César	7 000	Rouleau de Jambon	7 000
Salade Niçoise	6 000	Crêpes Farcies	7 000
Salade Jib's	9 000	Jambon/Champignon/Fromage	
Moules sautées et Petite salade		Cuisses de grenouille sautées	8 000

Le Filet du pêcheur

Poisson sur le Grill	8 000/12 000	Langouste à la crème	20 000
Sole/Bar/Carpe/Dorade/Machoiron		Langouste sur le Grill	17 000
La Marmite	18 000	Queue de Langouste sautée	17 000
2 personnes		Crabes Braisés	10 000
En Soupe	12 000	Crevettes à notre Façon Sautéées et épicées	10 000
Bouillon de Légumes au poisson Carpe/Capitaine/Machoiron		Calamar sauté	10 000
Pavé de Mérou	12 000	Brochettes de Calamar	12 000
Sole Meunière	12 000	Méli-Mélo de fruits de mer Calamar, crabe, crevette	15 000
Brochettes de Mérou	12 000		
Brochettes de Gambas	16 000		
Escargots sautés ou Kedjenou	10 000		





Le coin du Boucher

Agneau sauté	12 000	Gaby sur le grill	10 000
Souris d'Agneau	16 000	Porc braisé	
Brochettes de Filet	10 000	Lapin chasseur	20 000/12 000 demi
Entrecôte	15 000	Lapin au vin	20 000/12 000 demi
Rumsteak sur le grill	15 000	Lapin sauté	18 000/9 000 demi
Brochettes de Filet	12 000	ou Braisé	
Mignon		Lapin Kedjenou	20 000
Porc en brochettes			

Au poulailler

Poulet Braisé	10 000/5 000 demi
Poulet Kedjenou	12 000/7 000 demi
Brochettes de Poulet	10 000
Pintade Braisée	25 000/13 000 demi
Pintade Kedjenou	25 000/13 000 demi
Poulet Crapaudine	13 000
Poulet rôti à notre façon	
Cailles rôties	9 000
2 cailles	





Plats d'ailleurs

Paella	16 000/18 000	Tchep Poisson ou Poulet	10 000
Couscous	8 000/12 000		
Poulet/Mouton		Blanc ou rouge, selon proposition du chef	
Bar à pasta!	10 000		
Tagliatelle, Spaghetti, Penne Carbonara/ Bolognaise/ Champignon, Fromage		Poulet yassa	15 000/8 000 demi

À chez nous pays

Toutes les sauces à 7000

Selon proposition du chef: Sauce Gougouassou, sauce Graîne, sauce Kopé, sauce Kloala, sauce Pistache, sauce Gnangnan.

Les Garnitures

Riz nature	1000	Claclo	1500	Frites d'Igname	1500
Attieke	1000	Pommes de terre	2000	Igname Vapeur	1500
Allocos	1500			Attoukpou	1000
Poêlée de Légumes	1500	Vapeur, sautées, frites, ou en purée		Placali	1000

Les Desserts

Moelleux au chocolat	3 000	Petites crêpes chaudes	5 000
Mi-cuit	5 000	Lot de 3, Vanille ou Chocolat	
Fondant au chocolat			
Tarte	4 000	Salade de fruits	3 000
Citron/Pommes/Tatin/Coco		Flan	5 000
		Caramel ou Coco	
		Glace	2 000 la boule





Les alcools

CHEZ LE VIGNERON

Voyagez dans l'univers de la vigne à des prix très attractifs, du blanc au rouge en passant par le rosé à partir de 10.000 francs la bouteille et 4.000 francs le ballon.

APERO, DIGESTIFS ET LIQUEURS

Bailey's	5 000
Pastis - Ricard - Campari	4 000
Whiskey (Black, Red et J&B)	5 000
Gin	4 000
Vodka	4 000



LES BIERES

Beaufort, Heineken, Desperados, Castel, 2 000
Guiness, Budweiser et pression.

LES COCKTAILS ALCOOLISES

Mojito, Gin tonic et bien d'autres 6 000
compositions à votre façon !





LES EAUX MINERALES

Céleste	1500 (1,5L) 1000 (0,5L)
Awa	1500 (1,5L) 1000 (0,5L)
Perrier	1500 (33cL) 2500 (0,75L) 3000 (1L)

LES SODAS

Coca, Sprite, Fanta, Youki Pomme,	1500
Youzou, Tonic, Orangina, Moka	

LES JUS DE FRUITS NATURELS

Ivorio	1500
Gingembre, Bissap, Goyave, Passion, Citron	1500 (le verre)

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Passion Orange	3000
Cocktail Pastèque	2000
Orange Carotte	2000
Orange Gingembre	2000
Mangue Tonic	3000
Virgin Mojito	4000
Bora - bora	4000
Rosée du soir (pamplemousse /grenadine)	3500

