



JB's  
RESORT

*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/Machoir		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	10 000
Bouillon de Légumes au poisson		Sautées et épicées	
Carpe/Capitaine/Machoir		Calamar sauté	10 000
Pavé de Mérou	12 000	Brochettes de Calamar	12 000
Sole Meunière	12 000	Méli-Mélo de fruits de mer	15 000
Brochettes de Mérou	12 000	Calamar, crabe, crevette	
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	10 000
Couscous	8 000/12 000	Poulet	
Poulet/Mouton		Blanc ou rouge, selon	
Bar à pasta!	10 000	proposition du chef	
Tagliatelle, Spaghetti, Penne		Poulet yassa	15 000/ 8 000
Carbonara/ Bolognaise/ Champignon, Fromage			demi

## À chez nous pays

Toutes les sauces à 7000

Selon proposition du chef: Sauce Gougouassou, sauce Graïne, sauce Kopê, sauce Kloala, sauce Pistache, sauce Gnangnan.

## Les Garnitures

Riz nature	1000	Claclo	1500	Frites d'Igname	1500
Attieke	1000	Pommes de	2 000	Igname Vapeur	1500
Alloco	1500	terre		Attoukpou	1000
Poêlée de	1500	Vapeur, sautées,		Placali	1000
Légumes		frites, ou en purée			

## Les Desserts

Moelleux au	3 000	Petites crêpes	5 000
chocolat		chaudes	
Mi-cuit	5 000	Lot de 3, Vanille ou	
Fondant au chocolat		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.

### APERERO, 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  
Guinness, 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, Youzou, Tonic, Orangina, Moka	1500
--	------

## 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

