

丹
马
亚
仑

Blasiana

by Savane & Mousson

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑

Voyagez entre l'Afrique et l'Asie
en une seule bouchée



Découvrez tous nos établissements :

Bus restaurant, 128 avenue de France 75013 Paris

Restaurant, 47 boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris

Restaurant, 23 bis avenue du Port au Fouarre 94100 Saint-Maur

Restaurant le Blasiana, 165 avenue d'Enghien 95880 Enghien-les-bains



À volonté
28 €

Brunch! DJ Set! Afro-Asian!

Savane & Mousson®

LE 03 MARS 2024
DE 12H00 à 16H15

[RÉSERVER](#)

OFFRE DU MIDI

BENTO HAOUSSA

当仑九个

Un plat complet aux saveurs asiatiques avec du poulet katsu maison, relevé par du kimchi, et la touche de fraîcheur avec des haricots mungo et de la mangue verte. Ces ingrédients sont complétés par l'incontournable de la cuisine africaine: les bananes plantains. Le tout subtilement lié avec un ingrédient commun aux deux continents: le riz, ici assaisonné avec du vinaigre et des graines de sésame.



15,00 €



2 450 ¥



9 837 FCFA

STARTERS



SALADE DE MANGUE

叻丹几瓦因 马丹边丹刀

Notre salade mangue délicieusement parfumée, juteuse et tendre. Nous avons voulu la relever avec notre fameuse vinaigrette maison avec une pointe de piment.

 8,50 €
 210 000 đ
 5700 FCFA

PASTELS AFRIQUE ASIE X3

尹马边卡马几

Des beignets africains farcis revisités aux saveurs d'Asie du sud-est.

Au choix: Bœuf sauce Hoi Sin / Poulet sauce Hoi Sin / Thon tamarin

 9,00 €
 235 000 VND
 6000 FCFA



丹
马
亚
仑

STARTERS

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑



BANANES PLANTAINS 当九九尹

Des bananes plantains frites accompagnées de nos sauces maisons : arachide miel et mayonnaise japonaise.

 8,00 €
 5300 FCFA

CREVETTES TEMPURAS X5 当九九尹

Beignets de crevettes tempuras à partager accompagnés d'une sauce aigre douce.

 9,00 €
 1350 ¥



Prix service compris

N O S C H I R A S H I S F U S I O N



RED BAMAKO ✓

尼仑刀 当尤因

Voyagez pendant un instant avec notre bol de riz tieb rouge sauté à la Thaïlandaise. Nous l'accompagnons avec de l'ananas frais, des oignons pimentés, des lamelles de poulet, des haricots mungo, des oignons frits et un brin de coriandre qui vient apporter de la fraîcheur.



18,00 €



680 ฿



12000 FCFA

YELLOW DAKAR ✓

于出 刀尤尼

Si vous aimez les saveurs douces c'est ici qu'il faut déposer vos valises.

Notre riz tieb jaune, est également sauté à la Thaïlandaise. Mais cette fois, nous ajoutons des litchis, des noix de cajou, des lamelles de poulet ainsi que des haricots mungo et des feuilles de citronnier.



18,00 €



680 ฿



12000 FCFA



Option végétarienne disponible

Prix service compris

NOS PLATS FUSION



AMBER BANGKOK

丹叨当 当尤尤

Pour ce plat, nous avons tenu à vous faire voyager entre le Sénégal et la Thaïlande. Le Pad Kra Pao est un plat thaïlandais à base de poulet, d'ail, de piments et de feuilles de basilic. Habituellement servi avec du riz blanc on vous en met plein les papilles avec notre riz tieb jaune Sénégalais aux oignons caramélisés et à la moutarde



22,00 €



830 ¥



15000 FCFA

VELVET SAIGON

企企 马丹亚

Escale obligatoire par le Vietnam pour ce plat signature. Le Loc Lac est un plat Vietnamien qui se compose de morceaux de bœuf marinés et sautés dans une sauce savoureuse à base de sauce soja et des légumes croquants. On le sert ici avec le riz tieb rouge Sénégalais, plein de saveurs et d'épices.



Supplément oeuf: 2,00€



22,00 €



580 000 đ



15000 FCFA

丹
马
亚
仑

NOS CALIFORNIA'S ROLL FUSION

Servi par 8 pièces

Partez à la découverte de notre sauce Yassa maison.
Cette sauce sénégalaise traditionnelle est à base d'oignons
caramélisés, de moutarde et d'épices. Le secret : une cuisson
lente des oignons, qui leur confère une texture fondante et
un goût sucré et caramélisé.

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑

NAGOYA KAOLACK ✓

九丹瓦 尤丹因

Mangue verte, poulet croustillant,
pois de wasabi, sauce yassa.



14,50 €



2190 ¥



9700 FCFA

TOKYO DAKAR

个尤了 刀尤尼

Olive verte, poulet croustillant,
zeste de citron vert, sauce yassa.



13,50 €



2050 ¥



9000 FCFA

OSAKA BAKEL ✓

因马尤 当尤

Concombre, haricots mungo,
crevette tempura, oignons frits,
sauce yassa.



13,50 €



2050 ¥



9000 FCFA

✓ Option végétarienne disponible
Prix service compris

NOS CALIFORNIA'S ROLL FUSION

Servi par 8 pièces

Voyagez avec notre sauce mafé maison. Cette sauce traditionnelle malienne est un incontournable de la cuisine d'Afrique de l'Ouest. Elle est préparée à partir d'une base de beurre de cacahuète, d'oignons, de tomates et d'épices savoureuses. Le secret : une préparation minutieuse, qui permet de créer une texture crémeuse et onctueuse.



HANOI BAMAKO

林丹儿 当尤因

Patate douce, poulet croustillant, cacahuètes vietnamiennes, sauce mafé

 13,50 €
 355 000 đ
 9000 FCFA



SAIGON TOMBOUCTOU

马瓦儿 个因当

Rumsteak de boeuf, manioc, carpaccio de boeuf laqué et flambé, sauce mafé.

 15,50 €
 405 000 đ
 10300 FCFA



DA NANG MOPTI

刀儿瓦 个因

Aubergine grillée, poulet croustillant, lamelle de kumquat, sauce mafé.

 14,50 €
 380 000 đ
 9700 FCFA

NOS CALIFORNIA'S ROLL FUSION

Servi par 8 pièces

Escale obligatoire pour découvrir notre sauce coco-curry maison. Cette sauce exotique et parfumée à base de lait de coco, de pâte de curry et d'épices est parfaite si vous aimez les saveurs sucrées-salées. Le secret de cette sauce réside dans l'harmonie parfaite entre la douceur crémeuse de la noix de coco et la complexité épicée du curry qui raviront vos papilles à coup sûr.



PHUKET BISSAU

尹尤个当亚马

Concombre, haricots mungo, crevette tempura, amandes effilées, sauce coco-curry.



13,50 €



510 ฿



9000 FCFA



BANGKOK CONAKRY

当尤尤比尤尤

Poivrons grillés, poulet croustillant, chair de coco caramélisée, sauce coco-curry.



14,50 €



550 ฿



9700 FCFA



PATTAYA SIGUIRI

尹个马亚瓦

Patate douce, poulet croustillant, chips de banane plantain, sauce coco-curry.




13,50 €



510 ฿



9000 FCFA

 Option végétarienne disponible

Prix service compris

丹
马
亚
仑

ACCOMPAGNEMENTS

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑

RIZ TIEB ROUGE

个亚仑当 尼瓦仑

Le riz est cuit dans une sauce à base de tomates, d'oignons et d'épices. Ce riz Tieb est savoureux et équilibré et est apprécié pour sa simplicité et sa saveur.

 5,00 €
 3300 FCFA



RIZ TIEB JAUNE

个亚仑当 个儿仑

La principale différence avec le Riz Tieb rouge est que la sauce est préparée avec de la moutarde, ce qui lui donne sa couleur jaune caractéristique. Le riz est cuit dans une sauce à base, d'oignons et d'épices et est apprécié pour sa couleur vibrante et sa saveur unique.



RIZ ROND JAPONAIS

当儿儿 尹个

Légèrement sucré, cet accompagnement vous permettra d'agrémenter votre repas. Sa texture moelleuse et ses saveurs douces font de lui un accompagnement qui ne domine pas les autres ingrédients.

 3,00 €
 450 ¥

 5,00 €
 3300 FCFA



Prix service compris

NOS BOISSONS FUSION



ALCOOLS

- Bière Asiatique 33cL, 5°** 5,00€
Tsing Tao, Asahi, Saigon ou Chang.
- Rhum Philippin (Don Papa) 3cL, 40°** 8,00€
Rhum gourmand, très fruité et vanillé.
- Whisky Japonais (Fuji) 3cL, 46°** 8,00€
Whisky aux grandes variétés d'arômes (vanille séchée, poire avec un soupçon de cacao).
- | | Verre | Bouteille |
|---|--------|-----------|
| Saint-Émilion 6,00€ / 22,00 € | 12,5cl | 75cl |
| Chardonnay 6,00€ / 22,00 € | | |
| Côte de Provence 6,00€ / 22,00 € | | |
| Veuve Pelletier 12° 55,00€ | | |



MOCKTAILS 25 cL

- Bubble bissap maison (au choix)** 8,00€
Bobas : fraise, mangue, fruit de la passion ou litchi.
- Le Sorcier** 7,00€
Bissap, goyave, fruit de la passion, mangue, corossol et morceaux de concombre.
- Dangerous Snake** 7,00€
Tamarin, citron vert, limonade au gingembre et morceaux de concombre.
- Virgin Mojito Classic (sans alcool)** 7,00€
Citron vert, cassonade, feuille de menthe et limonade.
- Virgin Mojito Fruit (sans alcool)** 7,00€
Citron vert, cassonade, feuille de menthe, limonade et goût au choix à demander sur place.



COCKTAILS 25 cL

- Strong Ox** 10,00€
Whisky, ginger beer, menthe et citron vert.
- Sexy Tiger** 10,00€
Vodka, bissap et fruit de la passion.
- Crazy Dragon** 13,00€
Saké, rhum ambré, malibu coco, gingembre et ananas.
- Dangerous Snake** 10,00€
Vodka, tamarin, citron vert, limonade au gingembre et morceaux de concombre.
- Furious Horse** 10,00€
Rhum blanc ou ambré, gingembre et corossol.
- Lucky Monkey** 10,00€
Rhum blanc ou ambré, banane et fruit de la passion.
- Mojito classic** 10,00€
Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuille de menthe et limonade.
- Mojito fruit** 10,00€
Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuille de menthe, fruit et limonade.
- T-punch (7cL)** 8,00€
Rhum blanc, cassonade et citron vert.



SOFTS 25 cL

- Thé glacé à l'hibiscus (maison)** 5,00€
- Jus de gingembre (maison)** 5,00€
- Ramune (limonade japonnaise)** 4,00€
- Jus de fruit (au choix)** 5,00€
Goyave, passion, banane, mangue ou eau de coco)
- Ginger Beer (Old Jamaïca)** 5,00€
Épicée au gingembre et sans alcool.
- Thé (tamarin ou kinkéliba)** 3,00€
- Café** 2,50€

SAVANE & MOUSSON
La cuisine Afrique x Asie



Découvrez nos autres établissements :

Restaurant, 47 boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris
Restaurant, 23 bis avenue du Port au Fouarre 94100 Saint-Maur
Bus restaurant, 128 avenue de France 75013 Paris
Restaurant le Blasiana 165 avenue d'Enghien 95880 Enghien-les-bains

Prix service compris

NOS DESSERTS



9,00 €
77 元
175 ZAR

Ecrin de brousse

比仑尼呵仑 当尼业途仑

Crème brûlée kiwi-chocolat blanc



Trésor de Gobi

比尼业呵当仑

Crumble à la pêche* de chine et glace vanille
(remplacé par de la poire Nashi en fonction
des saisons)

9,00 €
77 元



Douceur de Gnamakou

比图亚尤亚仑

Cookie maison chocolat
blanc gingembre pécan
et glace vanille

8,00 €
68 元
5500 FCFA

NOS NEMS SUCRÉS

Ivoire d'Hanoï Blanc

亚伊图亚尼仑 当丹儿比

Nems maison poire de Chine et chocolat
blanc avec une boule de glace à la vanille.



Ivoire d'Hanoï Noir

亚伊图亚尼仑 儿图亚尼

Nems maison banane et
chocolat de Côte d'Ivoire avec
une boule de glace à la vanille.

7,50 €
197 000 đ
5000 FCFA

Glace Artisanale

瓦丹仑

Sésame noir, coco,
vanille, passion ou mangue.



3,50 € - 1 boule
6,00 € - 2 boules
7,00 € - 3 boules

丹
马
亚
仑

D É C O U V R E Z N O T R E L I V R E

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑

40 recettes fusion pour voyager entre
l'Afrique et l'Asie à reproduire chez vous !



 22,95 €
 590 000 د
 15700 FCFA

COMMANDEZ LE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES
OU EN LIGNE



[Acheter
sur Fnac.com](https://www.fnac.com)



[Acheter
sur Amazon.fr](https://www.amazon.fr)

Savane & Mousson®

Traiteur



Pour votre événement personnel ou professionnel,
Savane & Mousson emmène vos convives
dans un voyage culinaire Afrique-Asie.

A PARTIR DE 25€ PAR PERSONNE

[CLIQUEZ ICI POUR DEMANDER UN DEVIS](#)