

丹  
马  
亚  
仑

# Savane & Mousson®

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

丹  
卡  
尼  
亚  
贝  
业  
仑



**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



## 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.



8,5 €



210 000 đ



5700 FCFA

## PASTELS AFRIQUE ASIE X3

尹马边马几

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 €

235 000 VND

6000 FCFA

VICTIMES DE LEURS SUCCÈS



# STARTERS



## BANANES PLANTAINS

### 当九九尹了

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

 8 €

 5300 FCFA

## CREVETTES TEMPURAS X5

### 当九九尹了

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

 9 €

 1350 ¥



# NOS CHIRASHIS FUSION



## 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.



17,00 €



640 ฿



11300 FCFA

## YELLOW DAKAR ✓

### 于迪刀尤尼

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.



17,00 €



640 ฿



11300 FCFA



Option végétarienne disponible

Prix service compris

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 ✓

兀丹瓦 尤丹图

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



13,50 €



2050 ¥



9000 FCFA



TOKYO DAKAR

兀尤兀尤尼

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



12,50 €



1890 ¥



8300 FCFA



OSAKA BAKEL ✓

图马尤当尤

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



12,50 €



1890 ¥



8300 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

 12,50 €  
 330 000 đ  
 8300 FCFA



## SAIGON TOMBOUCTOU

马瓦儿 个切当

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

 14,50 €  
 380 000 đ  
 9700 FCFA



## DA NANG MOPTI

乃儿瓦 切那

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

 13,50 €  
 355 000 đ  
 9000 FCFA


丹  
马  
亚  
仑

# 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.

 12,50 €  
 470 ฿  
 8300 FCFA



BANGKOK CONAKRY 

当尤尤比尤尤

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

 13,50 €  
 470 ฿  
 9000 FCFA




PATTAYA SIGUIRI

尹个马亚瓦

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

 12,50 €  
 470 ฿  
 8300 FCFA

 Option végétarienne disponible  
Prix service compris

丹  
卡  
尼  
亚  
贝  
业  
仑



# ACCOMPAGNEMENTS

## 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.



5,00 €



3300 FCFA

## 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 ¥

# 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 |
|  | 12,5cl | 75cl      |
- Saint-Émilion** 6,00€ / 22,00 €  
Arômes principaux : prune, fraise et cerise.
- Chardonnay** 6,00€ / 22,00 €  
Arômes principaux : pamplemousse et citron.
- Côte de Provence** 6,00€ / 22,00 €  
Arômes principaux : fruits blancs et jaunes et vanille.
- Veuve Pelletier 12°** 55,00€



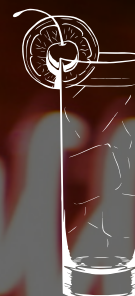
## MOCKTAILS 25 cL

- 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

比尼业呵当途

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

比因因亚尤亚仑

Cookie maison chocolat  
blanc gingembre pécan  
et glace vanille

8,00 €  
68 元  
5500 FCFA

# NOS NEMS SUCRÉS

## Ivoire d'Hanoï Blanc >

亚伊因亚尼仑 当丹儿比

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



## Ivoire d'Hanoï Noir

亚伊因亚尼仑 儿因亚尼

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

瓦丹比

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 đ  
 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)

丹  
马  
亚  
企

# Savane & Mousson®

## Traiteur

丹  
卡  
尼  
亚  
贝  
企



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](#)