

Menu




du mardi
au vendredi
midi

MAUYA

— À la découverte des saveurs ivoiriennes —

Entrées

Salade Owazi 3 €

Salade fraîche et croquante aux saveurs exotiques, composée de jeunes pousses de laitue. Des escalopes de poulet effilochées avec son parmesan et ses croûtons

Quiche Marie..... 3 €

Quiche maison à la française, servie avec alloco

Plats

Tchèp poulet..... 14 €

Poulet cuit au four nappé d'une sauce onctueuse à la crème fraîche, accompagnée d'un riz parfumé et de légumes

Sandwich de Babi..... 12 €

Sandwich généreux à la viande de boeuf avec deux cuissons différentes, une sauce spéciale, des oignons grillés, de la salade et des tomates. Avec sa touche de vinaigrette.

Coq grillé à l'ivoirienne..... 13 €

Coq grillé servi avec des bananes plantains frits ou frites de pommes de terre accompagnées d'une sauce maison

Desserts

Fondant au chocolat..... 4 €

Délicieux gâteau au chocolat moelleux et fondant

Panna cotta originale..... 4 €

Délicate crème onctueuse revisitée à la banane ou au coco

Bon appétit !



Menu




du mardi
au vendredi
soir

MAUYA

— À la découverte des saveurs ivoiriennes —

Entrée

Salade Owazi 3 €

Salade fraîche et croquante aux saveurs exotiques, composée de jeunes pousses effilochées avec son parmesan ses croûtons

Plats

Choukouya d'agneau 15 €

Tendres morceaux d'agneau assaisonnés, servis avec un attiéké frais et sa sauce verte sauce verte relevée

Kedjenou de poulet à l'ivoirienne 14 €

Poulet mijoté aux légumes, spécialité de Côte d'Ivoire

Desserts

Fondant au chocolat 4 €

Délicieux gâteau au chocolat moelleux et fondant

Panna cotta originale 4 €

Délicate crème onctueuse revisitée à la banane ou coco

Bon appétit !





du samedi
midi

Menu



MAUYA

— À la découverte des saveurs ivoiriennes —

Entrées

Salade Owazi 3 €

Salade fraîche et croquante aux saveurs exotiques, composée de jeunes pousses effilochées avec son parmesan ses croûtons

Quiche Marie 3 €

Quiche maison à la française, servie avec alloco

Plats

Foutou sauce graine 15 €

Sauce graine onctueuse au boeuf, crabe et escargots, servie avec banane plantain et manioc pilés.

Alloco poisson 14 €

Tilapia braisé, servi avec ses bananes plantains frites et notre sauce tomate maison

Les pâtes de mon enfance 10 €

Pâtes parfumées aux épices ivoiriennes, escalopes nappées de crème fraîche.

Desserts

Fondant au chocolat 4 €

Délicieux gâteau au chocolat moelleux et fondant

Panna cotta originale 4 €

Délicate crème onctueuse revisitée à la banane ou au coco

Bon appétit !





du samedi
soir

Menu



MAUYA

— À la découverte des saveurs ivoiriennes —

Entrée

Salade Owazi 3 €

Salade fraîche et croquante aux saveurs exotiques, composée de jeunes pousses effilochées avec son parmesan ses croûtons

Plats

Mijoté de queue de boeuf 14 €

Queue de boeuf mijoté aux saveurs ivoiriennes, accompagnée de riz

Choukouya de poulet 13 €

Tendre morceau de poulet assaisonnés, servis avec un attiéké ou du riz et sa sauce verte relevée

Desserts

Fondant au chocolat 4 €

Délicieux gâteau au chocolat moelleux et fondant

Panna cotta originale 4 €

Délicate crème onctueuse revisitée à la banane ou au coco

Bon appétit !



Carte des boissons



MAUYA

— À la découverte des saveurs ivoiriennes —

Jus faits maison :

- ✓ Jus d'Hibiscus.....25cl..... 3,00 €
- ✓ Jus de Gingembre.....25 cl..... 3,00 €

Boissons sans alcool :

- ✓ Coca cola.....25cl.....2,50 €
- ✓ Coca cola zéro.....25cl.....2,50 €
- ✓ Fanta.....25 cl.....2,50 €
- ✓ Oasis.....25 cl.....2,50 €
- ✓ Ice Tea.....25 cl2,50 €
- ✓ Eau plate.....25 cl.....2,50 €
- ✓ Eau gazeuse.....25 cl.....2,50 €

Boissons chaudes :

- ✓ Café2,00 €
- ✓ Thé2,50 €
- ✓ Chocolat chaud..... 3,00 €

Boissons avec alcool :

- ✓ La bière 166425 cl..... 6,00 €

Vin rouge :

- ✓ Côtes du Rhône - esprit d'équipe 75cl.....18,00 €
50cl.....14,00 €
25cl.....8,00 €
12cl.....5,00 €

Vin blanc :

- ✓ Côtes du Rhône-Promesse 75cl.....18,00 €
50cl.....14,00 €
25cl.....8,00 €
12cl.....5,00 €

Vin Rosé :

- ✓ Côte de Provence : Cuvé du golf 75cl..22,00 €
50cl.....14,00 €
25cl.....8,00 €
12cl.....5,00 €

Bon appétit !

