

THE VENUE

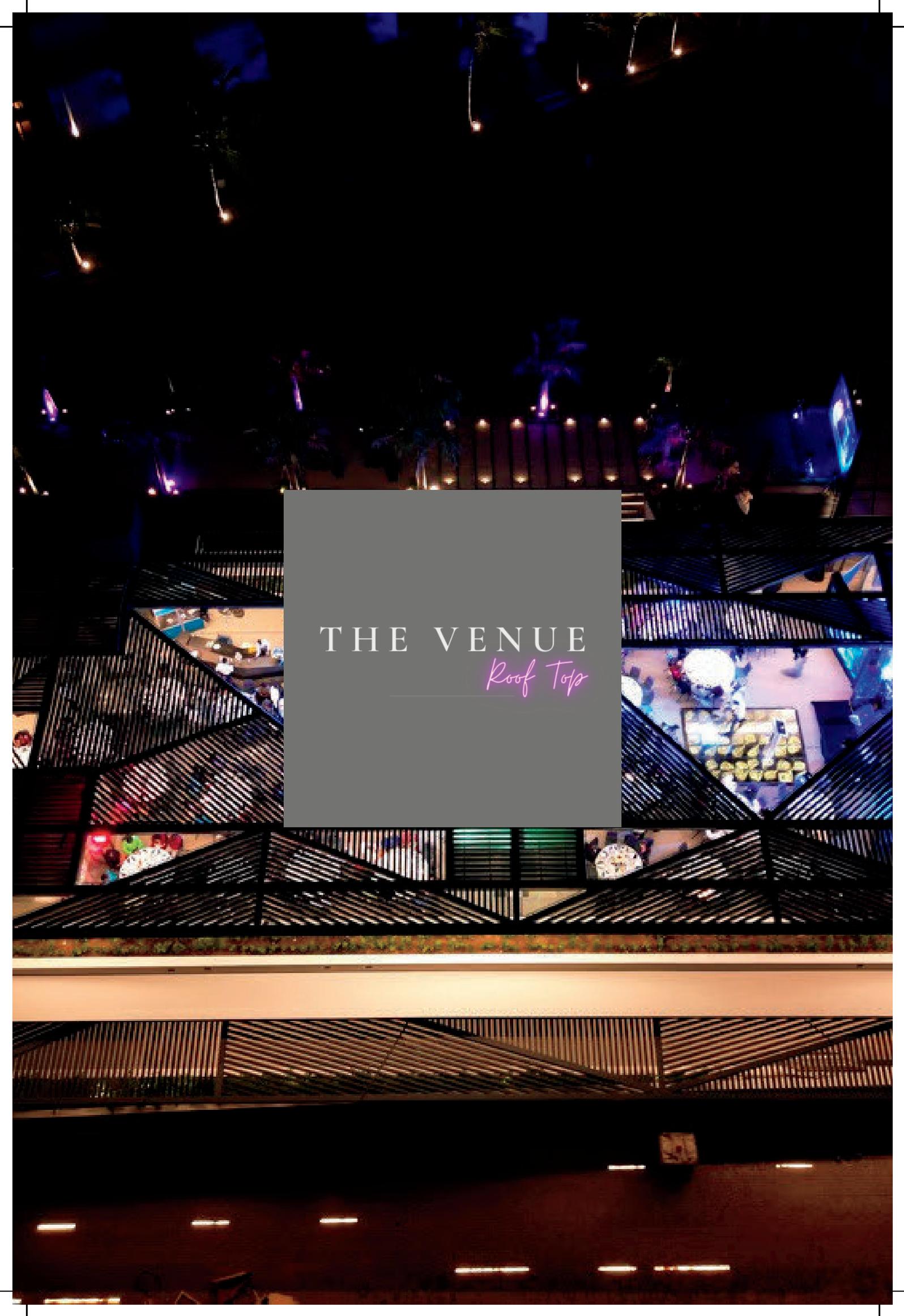
*Roof Tops*

---

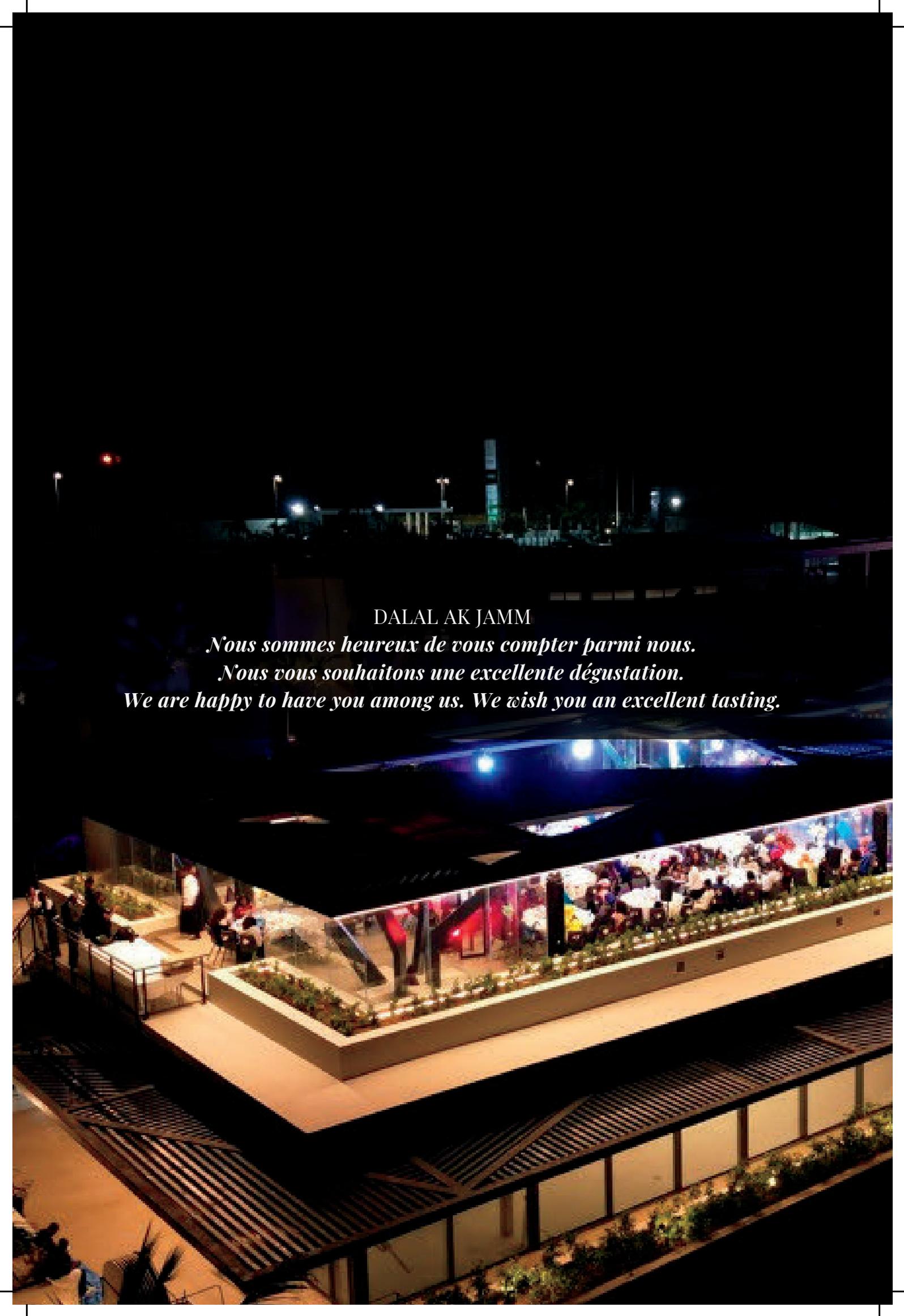
THE VENUE

*Roof Tops*

---



THE VENUE  
*Roof Top*



DALAL AK JAMM

*Nous sommes heureux de vous compter parmi nous.*

*Nous vous souhaitons une excellente dégustation.*

*We are happy to have you among us. We wish you an excellent tasting.*

SUGGESTIONS DU CHEF :

Foie Gras Poêlé / Pan-fried Foie gras 14 500  
*Compotée de baies sauvages, croûtons / Wild berries compote, croutons*

Combo Asiatique / Asian combo 14 000  
*Sushi, sashimi, California rolls, Yakitori brochettes*

Pétoncles poêlés / Scallops pan-seared 15 000  
*Purée de fenouil et céleri-rave, câpres et sauce spéciale du Chef/  
Fennel & celeriac puree, capers and Chef special sauce*

Huître Rockefeller / Oyster Rockefeller 14 000  
*Sauce Hollandaise, échalote, jus de citron, Tabasco /  
Hollandaise sauce, shallot, lemon juice, Tabasco*



SUGGESTIONS DU CHEF : PLATS FROIDS

Burrata

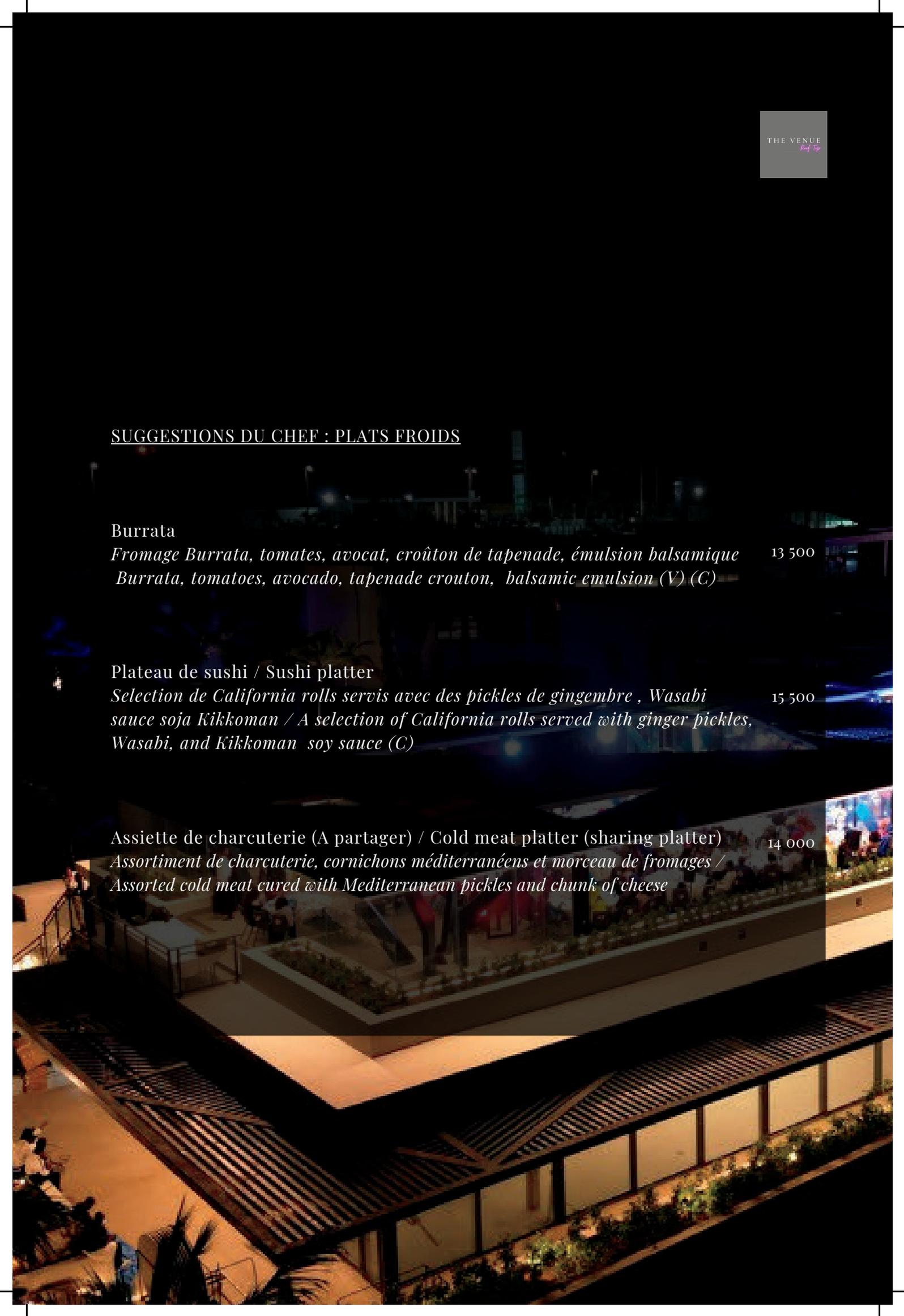
*Fromage Burrata, tomates, avocat, croûton de tapenade, émulsion balsamique* 13 500  
*Burrata, tomatoes, avocado, tapenade crouton, balsamic emulsion (V) (C)*

Plateau de sushi / Sushi platter

*Selection de California rolls servis avec des pickles de gingembre , Wasabi* 15 500  
*sauce soja Kikkoman / A selection of California rolls served with ginger pickles,*  
*Wasabi, and Kikkoman soy sauce (C)*

Assiette de charcuterie (A partager) / Cold meat platter (sharing platter) 14 000

*Assortiment de charcuterie, cornichons méditerranéens et morceau de fromages /*  
*Assorted cold meat cured with Mediterranean pickles and chunk of cheese*



SUGGESTIONS DU CHEF : PLATS CHAUDS

Brochettes de boeuf bbq à l'Africaine aromatisées à l'ail fumé au cumin confit 9 000  
African Beef bbq brochette aromatized with cumin smoked garlic confit  
*Relish de coriander / cilantro relish*

Ailes de Poulet à la Jamaïcaine / Jamaican chicken wings 11 000  
*Ciboulette marinée, piment frais, sauce aromatisée*  
*Marinated spring onion, fresh chili, aromatized dip*

Assiette mixte / Sliders 13 000  
*Viande, poulet, galettes aux fruits de mer et oignons caramélisés*  
*Meat, chicken, seafood patties with caramelised onion*

Fritto misto 12 000  
*Fruits de mer & légumes avec sauce tartare citronnée*  
*Seafood & vegetable with lemony tartare*

Gambas en croûte avec crumble de panko asiatique / 12 000  
Prawns Crusted with Asian panko crumble  
*Crevettes enrobées sauces asiatiques sucrées et épicées / Coated prawns sweet and spicy*  
*Asian dips (C)*

Ravioles Gyoza aux légumes / Gyoza dumpling with vegetable 12 500  
*Servi avec une sauce soja douce à la coriandre épicée /*  
*Served with mild spicy cilantro soy sauce (V)*

Nachos 10 000  
*Crème fraîche, sauce tomate, guacamole / Sour cream, tomato salsa, guacamole*

SUGGESTIONS DU CHEF : DOUCEURS

Affogato

*Glace à la vanille maison associée avec café expresso*

*Homemade vanilla ice cream with a Lukewarm Espresso coffee combination (C)*

6 500

Moelleux au chocolat

*Garni de ganache au chocolat, compote d'agrumes et noix caramélisées*

*Topped with chocolate ganache, citrus compote & caramelised walnuts (C)*

9 000

Glace végétale maison de notre Icey Mixologiste

*Our Icey Mixologist's homemade of vegetable ice cream*

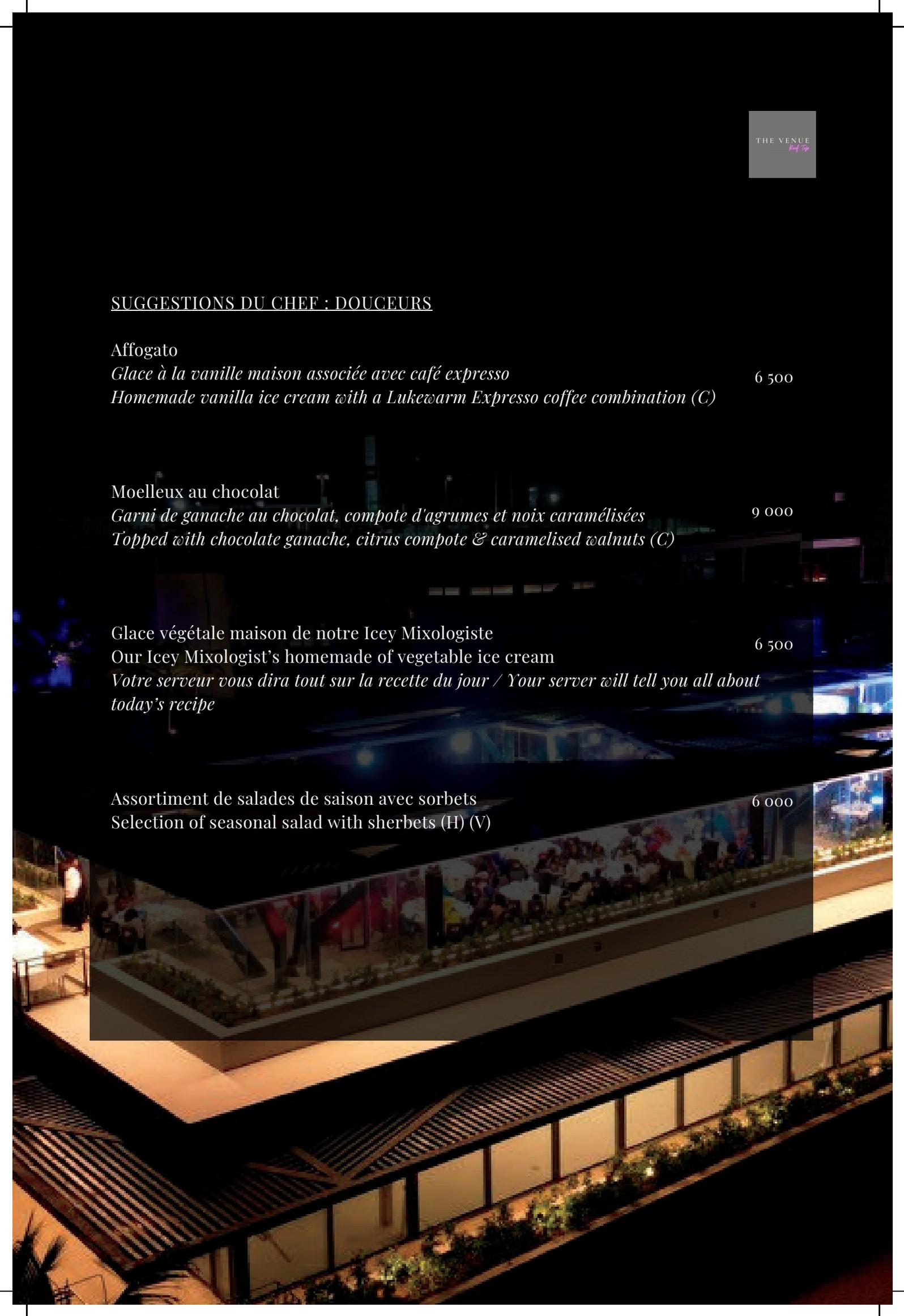
*Votre serveur vous dira tout sur la recette du jour / Your server will tell you all about today's recipe*

6 500

Assortiment de salades de saison avec sorbets

*Selection of seasonal salad with sherbets (H) (V)*

6 000

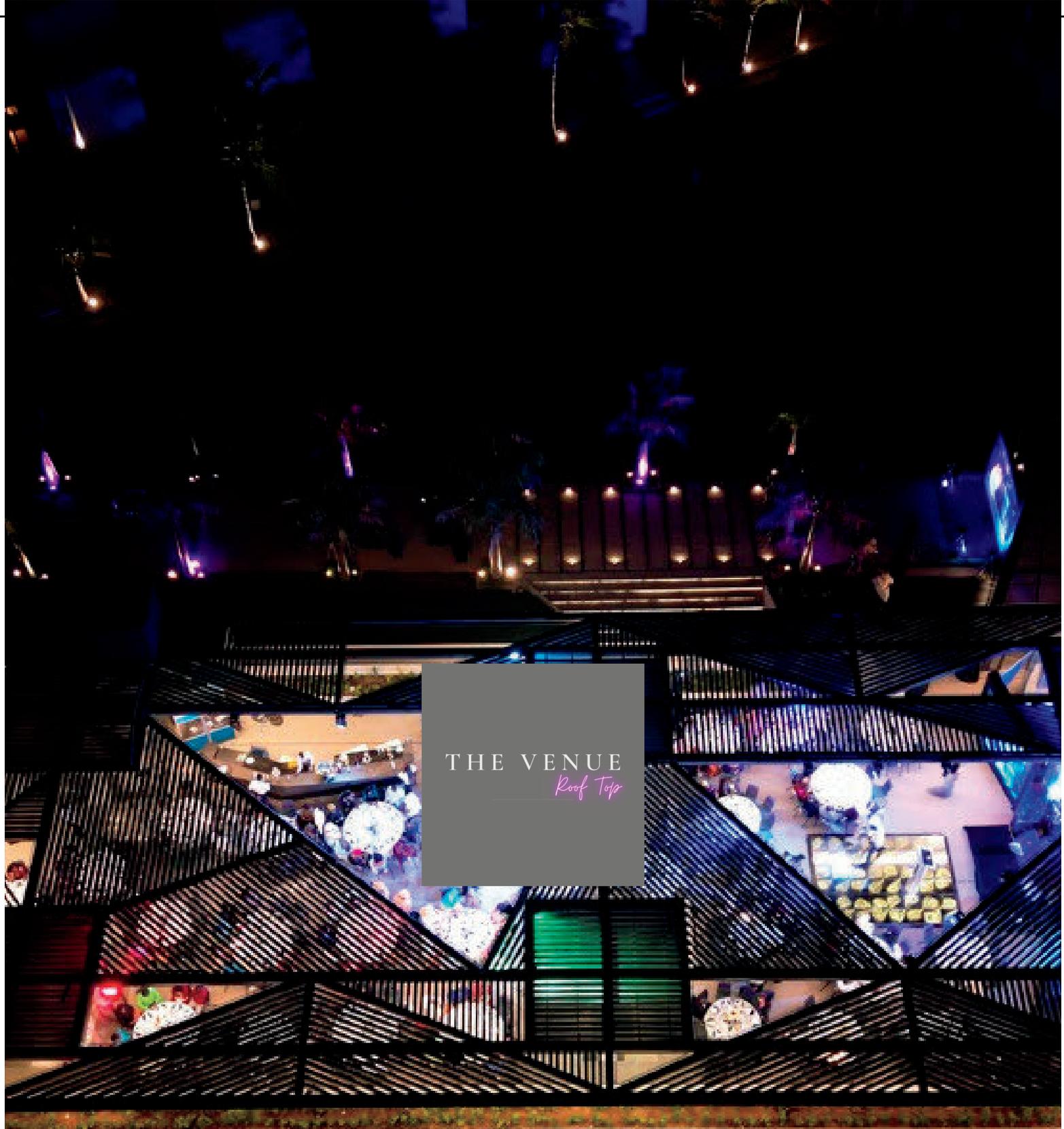


*V végétarien / vegetarian    A Avec alcool / Contains Alcohol    H Saint/ Healthy  
C Plat signature/ Signature Dish    P Porc/ pork  
Certains de nos plats contiennent des allergènes.*

*Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe, il sera ravi de vous donner plus de détails à ce propos.  
Please note that some of our dishes contain allergens; ask a member of the team and we'll be happy to explain.*

*Prix en CFA / Price in XOF*





THE VENUE  
*Roof Top*



THE VENUE

*Roof Tops*

---

THE VENUE

*Roof Tops*

---