

MENU SAINT-VALENTIN

“

La Saint Valentin est un **moment de partage**, et c'est dans cet esprit que nous avons imaginé ce menu.

Une **cuisine africaine sincère et généreuse**, faite de produits simples, de souvenirs précieux et de gestes transmis de génération en génération...

Sublimée avec précision, douceur, et une touche de créativité.

Des recettes familières et d'autres à découvrir, venues du Bénin, du Sénégal, du Congo et d'ailleurs.

Des **plats pensés pour être savourés à deux** dans l'intimité.

Notre intention reste inchangée : faire voyager, découvrir et sublimer la cuisine africaine.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à le vivre que nous en avons eu à l'imaginer.

NOUS DIT LA CHEFFE SHARON

TOUTE L'ÉQUIPE KWETU VOUS SOUHAITE UNE BONNE SAINT VALENTIN



MENU MAPENDO* SAINT VALENTIN ENTRÉE

KAMBA

SALADE DE CREVETTE AVOCAT MANGUE WAGASHI
AUBERGINES AFRICAINES

PLAT



THIÉRÉ GUINAR

COUSCOUS DE MIL SÉNÉGALAIS,
SUPRÊME DE POULET CONFIT À L'HUILE DE PALME,
LÉGUMES FONDANTS ET JUS PARFUMÉ

DESSERT

BOLINGO

PANNA COTTA MORINGA
SUR UN CRUMBLE CAJOU
ET COULIS DE BISSAP

* OPTION VÉGÉTARIENNE POSSILE

55€

MENU WAPENZI SAINT VALENTIN ENTRÉE

MBIKA SOSO

TERRINE FINE DE GRAINES DE COURGE ET POULET,
CUITE EN FEUILLE DE BANANIER (LIBOKÉ)

PLAT

MBISI YA MAYI

BAR ROULÉ
LEGUMES VERTS
BÂTON DE MANIOC

DESSERT

BOLINGO

PANNA COTTA MORINGA
SUR UN CRUMBLE CAJOU
ET COULIS DE BISSAP

50€

MENU DECOUVERTE SAINT VALENTIN

ENTRÉE À PARTAGER

SAMOUSSAS / PASTELS

PLAT



MIX DECOUVERTE

BROCHETTES À PARTAGÉS

ASSORTIMENT DE BROCHETTES

FRITES / 2 SAUCES

RIZ PARFUMÉ

DESSERT

MIKATE

BEIGNETS TRADITIONNELS AFRICAIN

49€