

LE RESTAURANT  
SO LEB



BIENVENUE  
AU SO LEB





# SO LEB

## **\*\*CHEZ NOUS**

Tout commence par une bouchée  
**Qui raconte d'où l'on vient...**

Un bistrot ouvert sur les jardins, où les saveurs  
de la terre et de la mer se mêlent aux influences du terroir Adioukrou  
et à une touche de cuisine occidentale.  
Une cuisine savoureuse, sincère et pleine de caractère,  
pensée pour le plaisir du goût avant tout.

Le chef Lognon joel, travaille avec des produits de qualité,  
pour vous offrir le meilleur du terroir et des plats terre et mer

---

Le restaurant est ouvert du lundi au Dimanche  
de 10h à 15h00 et de 16h30 à 22H.



# SO LEB

## SALADES

<b>Salade du pecheur</b>	8 000
Langouste, Saumon crevettes, calamar crabes	
<b>Salade De langouste Au magret fume</b>	8 500
Langouste fraîche et magret fumé, arômes délicats et raffinés	

## ENTREES

<b>Assiette de gambas rôties aux basilics frais</b>	9 000
Gambas dorées, basilic frais et notes citronnées	
<b>Quenelle d'avocat au crabe et citron</b>	7 000
Avocat crémeux et crabe frais, touche d'agrumes	
<b>Couronne de calamar</b>	6 500
Calamar doré servi en couronne, avec citron	
<b>Meli melo croquant au bettraves</b>	6 500
Betteraves croquantes, touche sucrée-salée	

## TERROIR

<b>Sauce soumeredi</b>	7 000
Feuilles de mamichou et brochet fumé, saveurs authentiques et boisées	
<b>Sauce arre</b>	7 000
Sauce claire traditionnelle, poisson arré liée à l'akpi	
<b>Papillote de queue de bœuf</b>	9 000
Queue de bœuf longuement mijotée, fondante et parfumée	
<b>Cocotte d'escargot et son plantain</b>	7 000
Escargots mijotés aux épices, servis avec banane bouillie	

## GARNITURES

Accompagnements au choix inclus

Riz blanc, Légumes de saison, Purée de pommes de terre,

Pomme vapeur, frites de pommes, Attiéké,

Alloco, frites d'ignames, tagliatelles et spaghetti

# SO LEB

## TERRE

<b>Poulet braisé aux trois parfums</b>	6 500
Poulet braisé, gingembre, ail, herbes parfumées	
<b>½ Kedejnou de poulet de chair</b>	6 500
Poulet mijoté, légumes fondants, épices douces	
<b>Filet de bœuf à la sauce forestière</b>	9 000
Filet tendre, champignons de Paris, fines herbes, poivre.	
<b>Brochette de filet de bœuf</b>	7 500
Deux brochettes grillées, sel, poivre, jus de cuisson	
<b>Spaguetti bolognaise</b>	5 500
Pâtes classiques, sauce bolognaise riche, fromage fondu	
<b>Hamburger viande/Poulet</b>	5 000
À l'américaine, viande juteuse, fromage fondu, pain brioché	

## PLAISIR MARINS

<b>Poisson a la petite braise (Carpe, sol)</b>	7 000
Pèche du jour braisé, ou frit	
<b>Brochettes de gambas et Mérou aux fines herbes</b>	11 000
Gambas et mérou grillés, fines herbes, notes aromatiques	
<b>Tournedos de Mérou Meunière</b>	9 000
Mérou fondant, beurre meunière, citron, sel, poivre	
<b>Goujonette de sol au basilic</b>	
Filets croustillants, basilic frais, arômes délicats	
<b>Poelle de gambas aux échalotes</b>	9 000
Gambas sautées, échalotes fondantes, notes douces.	
<b>Soupe de la mer</b>	11 000
Langouste, écrevisses, calamar, crevettes, Mérou	
<b>Machoirion braisé aux gingembre</b>	7 500
Machoirion braisé, gingembre frais, saveur relevée.	
<b>Langouste grillée aux jus d'ails confit</b>	12 000
Langouste grillée, ail confit, sel, poivre, intensité aromatique	
<b>Bar rôti aux épices douces</b>	7 500
Bar rôti, épices douces, persil frais, jus d'ail.	

# DESSERTS

ASSIETTE DE FRUIT TROPICAUX

2 500

CREPES AU SUCRES

2 500

CREPES NUTTELLA /CONFITURE

3 000

MOELLEUX AU CHOCOLAT

5 500

Colonel(Sorbet,citron,vodka)

5 500

SALADE DE FRUITS SANS ALCOOL/ALCOOLISE

3 000/4 000

TARTÉ FINE ET SA GLACE VANILLE

5 000

ANANAS ET SA GLACE AU PIGNONS

3 000



