

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

Bonjour Bichat FOODCOURT , 29 rue Bichat 75010 Paris



OFFRE DU MIDI

BENTO HAOUSSA

林丹因业马马丹

Un plat complet aux saveurs asiatiques avec du poulet katsu maison et une touche de fraîcheur avec des haricots mungos 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.



14,00 €



2 300 ¥



9 200 FCFA

+ 1.90€ pour la version au tieb rouge

Existe en version VG 

Prix service compris

STARTERS



SALADE DE MANGUE

叻丹几瓦因 马丹过丹刀

Notre salade mangue délicieusement parfumée accompagnée de concombres et de cacahuète. Nous avons voulu la relever avec notre fameuse vinaigrette maison avec une pointe de piment.



9,50 €



255 000 đ



6200 FCFA

+4€ supplément poulet katsu

KOUTI DE SEOUL

尤因业伊亚 马仑因业

Découvrez notre dakgangjeong Afro-Asiatique végétarien. Ce plat propose du manioc croustillant, délicatement parfumé au gingembre et à l'ail, accompagné d'une sauce Gochugaru coréenne épicée. Servi avec du sésame et des cébettes fraîches.



8,00 €



11 800 ₩



74750 GNF



MYSTERE DE TAIPEI X2

因几亚瓦尼亚

Onigris frits fourés au fromage et au boeuf sauce Hoi Sin.

Version végétarienne: Légumes sautés à la thaïlandaise



9,00€



69 元



丹
马
亚
仑

STARTERS

丹
卡
尼
亚
贝
仑



BANANES PLANTAINS

当九九尹

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

 8,00 €

 5300 FCFA

CREVETTES TEMPURAS X5

当九九尹

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

 9,00€

 1350 ¥



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 pousses de soja, des oignons frits et un brin de coriandre qui vient apporter de la fraîcheur.



17,00 €



640 ฿



11 300 FCFA

YELLOW DAKAR 丹世刀尤尼

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 pousses de soja fraîches et des feuilles de citronnier.



17,00 €



640 ฿



11 300 FCFA

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 ✓

九丹瓦 尤丹图

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



13,50 €



2050 ¥



9000 FCFA



TOKYO DAKAR

个尤了 刀尤尼

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

刀儿瓦 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.

丹
卡
尼
亚
贝
仑



PHUKET BISSAU

尹尤个当亚马

Concombre, haricots mungo, crevette tempura, amandes grillées, sauce coco-curry.



12,50 €



470 ฿



116 800 GNF



BANGKOK CONAKRY

当尤尤比尤尤

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



13,50 €



470 ฿



126 000 GNF



PATTAYA SIGUIRI

尹个马亚瓦

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



12,50 €



470 ฿



116 800 GNF

 Option végétarienne disponible
Prix service compris

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.



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.

 5,00 €
 3300 FCFA



 3,00 €
 450 ¥

NOS BOISSONS FUSION



ALCOOLS

Bière Asiatique 33cL, 5° 5,00€
Tsing Tao, Asahi, Saigon ou Chang.

Bière Africaine (origine GHANA) 33cL, 6° 6,00€
Brasserie TALE - Bissap - Gingembre - Citronnelle

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, poivre avec un soupçon de cacao).

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€

Verre 12,5cl
Bouteille 75cl



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.

Virgin Dangerous Snake 7,00€
Tamarin, citron vert, limonade au gingembre.

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.

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 japonaise) 4,00€

Jus de fruit (au choix) 5,00€
Goyave, passion, banane, mangue ou eau de coco)

Ginger Beer (Old Jamaïca) 5,00€
Aromatisée 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
Bonjour Bichat FOODCOURT, 29 rue Bichat 75010 Paris

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 >

亚因因亚尼仑 当丹儿比

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



Ivoire d'Hanoï Noir

亚因因亚尼仑 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

瓦比丹比

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](#)



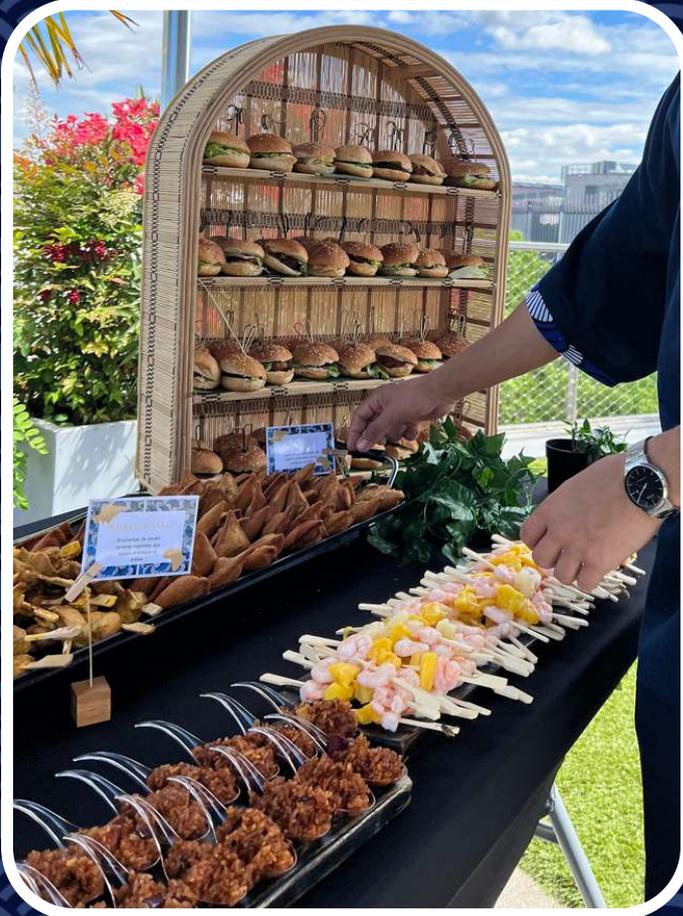
[Acheter](#)
[sur Amazon.fr](#)

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](#)