

丹
马
亚
仑

Savane & Mousson®

Voyagez entre l'Afrique et l'Asie
en une seule bouchée

丹
卡
尼
亚
贝
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

STARTERS



SALADE DE MANGUE

叻丹几瓦图 马丹之丹刀

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

SALADE D'ATTIEKE

丹什亚仑尤仑 马丹之丹刀仑

Notre salade d'Attieké est composée de poivrons croquants, de concombres, d'oignons finement tranchés, de noix de cajou pour une touche de croquant et de notre vinaigrette à l'huile de sésame et sauce soja. Une explosion de saveurs dans chaque bouchée !

 11,50€
 1890 ¥
 7500 FCFA



MYSTERE DE TAIPEI X2

图几亚瓦尼亚

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

 9,00€
 69 元

STARTERS

KOUTI DE SEOUL

尤因业个亚 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 CWF



BANANES PLANTAINS

当儿儿尹

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



8,00€



5300 FCFA

CREVETTES TEMPURAS X5

当儿儿尹

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



9,00€



1350 ¥

NOS PLATS FUSION



AMBER BANGKOK

丹叻当 当尤尤

Pour ce plat, nous avons tenu à vous faire voyager entre le Sénégal et la Thaïlande. Le Pad Kra Pao est un plat thaïlandais à base de poulet, d'ail, de piments et de feuilles de basilic. Habituellement servi avec du riz blanc on vous en met plein les papilles avec notre riz tieb jaune Sénégalais aux oignons caramélisés et à la moutarde

+2€ supplément oeuf



21,00 €



820 ฿



13700 FCFA

VELVET SAIGON

企企 马丹亚

Escale obligatoire par le Vietnam pour ce plat signature. Le Loc Lac est un plat Vietnamien qui se compose de morceaux de bœuf marinés et sautés dans une sauce savoureuse à base de sauce soja et des légumes croquants. On le sert ici avec le riz tieb rouge Sénégalais, plein de saveurs et d'épices.

+2€ supplément oeuf



21,00 €



560 000 đ



13700 FCFA

NOS PLATS FUSION



RED BAMAKO

尼仑刀当尤田

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


伊出刀尤尼

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

 Option végétarienne disponible
 Prix service compris

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 

兀丹瓦 尤丹图

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



13,50 €



2050 ₦



9000 FCFA



TOKYO DAKAR

兀尤兀 兀尤尼

Olive verte, poulet croustillant,
zeste de citron vert, sauce yassa.



12,50 €




1890 ₦



8300 FCFA



OSAKA BAKEL 

兀马兀 兀当兀

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

乃瓦 切那

Aubergine grillée, poulet croustillant, lamelle de kumquat, sauce mafé.

 13,50 €
 355 000 đ
 9000 FCFA

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.



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

佻仑当 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

佻仑当 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.



 5,00 €

 3300 FCFA

RIZ ROND JAPONAIS

当儿儿尹

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.



 3,00 €

 450 ¥

ATTIEKE

丹个亚仑尤仑

Une délicieuse semoule de manioc fermentée cuite à la vapeur que l'on mélange avec des épices pour en relever le goût. C'est un féculent très populaire en Côte d'Ivoire et dans toute l'Afrique de l'Ouest



 5,00 €

 3300 FCFA

NOS BOISSONS FUSION



ALCOOLS

Bière Asiatique 33cL, 5° Tsing Tao, Asahi, Saigon ou Chang.	5,00€
Bière Africaine (origine GHANA) 33cL, 6° Brasserie TALE - Bissap - Gingembre - Citronnelle	6,00€
Rhum Philippin (Don Papa) 3cL, 40° Rhum gourmand, très fruité et vanillé.	8,00€
Whisky Japonais (Fuji) 3cL, 46° Whisky aux grandes variétés d'arômes (vanille séchée, poire avec un soupçon de cacao).	8,00€
Saint-Émilion Arômes principaux : prune, fraise et cerise.	Verre 12,5cl / 6,00€ / Bouteille 75cl / 22,00 €
Chardonnay Arômes principaux : pamplemousse et citron.	6,00€ / 22,00 €
Côte de Provence Arômes principaux : fruits blancs et jaunes et vanille.	6,00€ / 22,00 €
Veuve Pelletier 12°	55,00€



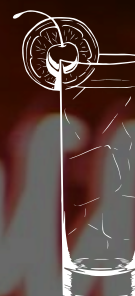
MOCKTAILS 25 cL

Bubble bissap maison (au choix) Bobas : fruit de la passion ou litchi.	8,00€
Le Sorcier Bissap, goyave, fruit de la passion, mangue, corossol.	7,00€
Virgin Dangerous Snake Tamarin, citron vert, limonade au gingembre.	7,00€
Virgin Mojito Classic (sans alcool) Citron vert, cassonade, feuille de menthe et limonade.	7,00€
Virgin Mojito Fruit (sans alcool) Citron vert, cassonade, feuille de menthe, limonade et goût au choix à demander sur place.	7,00€



COCKTAILS 25 cL

Strong Ox Whisky, ginger beer, menthe et citron vert.	10,00€
Sexy Tiger Vodka, bissap et fruit de la passion.	10,00€
Crazy Dragon Saké, rhum ambré, malibu coco, gingembre et ananas.	13,00€
Dangerous Snake Vodka, tamarin, citron vert, limonade au gingembre.	10,00€
Furious Horse Rhum blanc ou ambré, gingembre et corossol.	10,00€
Lucky Monkey Rhum blanc ou ambré, banane et fruit de la passion.	10,00€
Mojito classic Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuille de menthe et limonade.	10,00€
Mojito fruit Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuille de menthe, fruit et limonade.	10,00€
T-punch (7cL) Rhum blanc, cassonade et citron vert.	8,00€



SOFTS 25 cL

Thé glacé à l'hibiscus maison (bissap)	5,00€
Jus de gingembre maison	5,00€
Ramune (limonade japonnaise)	4,00€
Jus de fruit (au choix) Goyave, passion, banane, mangue ou eau de coco)	5,00€
Ginger Beer (Old Jamaïca) Aromatisée au gingembre et sans alcool.	5,00€
Thé (tamarin ou kinkéliba)	3,00€
Café	2,50€

SAVANE & MOUSSON
La cuisine Africaine 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

丹
马
亚
仑

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ GOURMAND

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑

Un café sélectionné juste pour vous
accompagné de 3 mignardises
afro-asiatiques.

FINANCIER HIBISCUS

卡亚兀 林亚当

Financier maison à l'hibiscus
et coulis de fruits frouges

BANANA CAKE

当丹兀 比丹龙仑

Mini cake maison à la banane plantain
et coulis caramel

FONDANT CHOCOLAT

卡图兀刀 比林图比图

Mini fondant au chocolat-
caramel fait maison

 6,90 €

 12 4000 IDR

 4500 FCFA

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 poire Nashi et glace vanille

DOUCEUR DE GNAMAKOU

比因因亚尤亚仑

Cookie maison chocolat blanc gingembre pécan et glace vanille

9,00 €
77 元



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

瓦丹比仑

Vanille, coco, Sésame noir, passion ou mangue.

3,50 € - 1 boule
6,00 € - 2 boules
7,00 € - 3 boules



丹
马
亚
仑

NOS COOKIES ANNIVERSAIRE

丹
卡
尼
亚
贝
业
仑



COOKIE PEANUT BUTTER

比图尤亚仑 尹仑丹儿业

Cookie moelleux fait maison avec beurre de cacahouète, amandes, chocolat, caramel et crème noisettes



COOKIE EXOTIQUE

仑艾图 比图尤亚仑

Cookie moelleux fait maison avec chocolat blanc, coulis framboise hibiscus, coulis de mangue et zeste de citron vert

45 €
8 à 10 personnes
À partager (ou non)

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
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



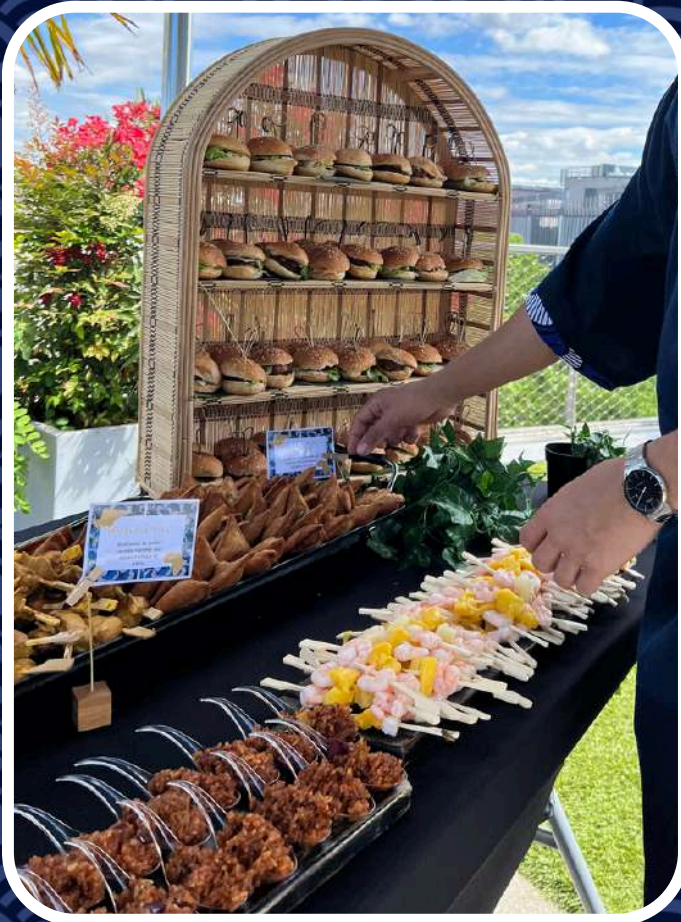
[Acheter](#)
sur Amazon.fr

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](#)