

# CHACHENGA

food grill béninois

## Nos plats à la carte

Une cuisine authentique transmise de  
Génération en Génération.

### Faux Filet

15 €

Base riz rouge cuit vapeur incluant 250g de Faux-Filet grillé à la Pierre Volcanique servi avec tagliatelles de carottes. Topping Cebette, épices douce de chachenga.

Choisissez votre accompagnement (Patate douce frit ou Banane plantains frit (alocos)).

### Rib's d'agneau

14,5€

Base riz rouge cuit vapeur incluant 200g de Rib's d'agneau grillé à la Pierre Volcanique servi avec tagliatelles de carottes. Topping Cebette, épices douce de chachenga.

Choisissez votre accompagnement (Patate douce frit ou Banane plantains frit (alocos)).

### Rumsteack

13,5€

Base riz rouge cuit vapeur incluant 150g de Rumsteack émincés grillés à la Pierre Volcanique servi avec tagliatelles de carottes. Topping Cebette, épices douce de chachenga.

Choisissez votre accompagnement (Patate douce frit ou Banane plantains frit (alocos)).

### Veggie

12,5€

Base riz rouge cuit vapeur servi avec tagliatelles de carottes incluant 100g de Pois chiche toasté et assaisonner avec l'épice douce de chachenga, Patates douce frit. Topping Cebette.

### Gigot d'agneau

18€

Base riz rouge cuit vapeur incluant 320g de Gigot d'agneau grillé à la Pierre Volcanique servi avec tagliatelles de carottes. Topping Cebette, épices douce de chachenga.

Choisissez votre accompagnement (Patate douce frit ou Banane plantains frit (alocos)).



# CHACHENGA

food grill béninois

## Nos desserts à la carte

Des desserts fait maison aux saveurs tropicales.

### *Desserts Automnale*

#### **Cheesecake Nougatine**

Base Carotte cake surmonté d'une onctueuse chantilly vanillée saupoudrée d'une nougatine caramélisée 100% homemade.

4,00€

#### **Lemon Cake Vegan**

Moelleuse tranche de gâteau infusé au saveur acidulées de citrons verts et jaune sublimée par un glaçage au citron . 100% homemade & vegan 🌱

4,00€

#### **Mousse chocolat Vegan**

Une mousse au chocolat noire, légère et onctueuse 100% homemade & vegan 🌱

4,00€



### *Desserts Estivals*

#### **Mousse Mangue-Passion**

Un lit de coulis mangue-passion surmonté d'une onctueuse chantilly vanillée. Garnis d'un crumble cacahuète 100% homemade.

4,00€

#### **Mousse Corossol**

Un lit de coulis de corossol surmonté d'une onctueuse chantilly vanillée. Garnis d'un crumble cacahuète 100% homemade.

4,00€

# CHACHENGA

food grill béninois

## Nos Boissons à la carte

Des boissons authentiques aux saveurs tropicales.

### Bissap

3,50€

Thé glacé saveur hibiscus

### Youki saveur orange , moka , exotique

4,00€

Soda d'Afrique de l'ouest au gout  
authentique

### Gingembre

3,50€

Boissons à base de racine de gingembre

