

APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard	3,5 €
Kir Cassis ou mûre	5 €
Get 27 (6 cl)	6,5 €
Martini Blanc ou Rouge (14 cl)	7 €

Vodka (4 cl)	7 €
St James Rhum ambré	8 €
Whisky Clan Campbell (4 cl)	8 €

VINS ROUGES

(Verre 14 cl)

Pic saint-loup Les déesses muettes	Bouteille 22 €
Chateau blaignan Cru bourgeois	Bouteille 22 €
Petit pinotage Afrique du sud	Bouteille 19 €
Bordeaux Blaye	Verre 5 € Bouteille 18 €
Côtes du Rhône Réserve des armoiries	Verre 5,10 € Bouteille 17,5 €

VINS BLANCS

(Verre 14 cl)

Chardonnay Colombard Afrique du sud	Verre 5 € Bouteille 19 €
Côte de gascogne Refuge d'amour	Verre 5,20 € Bouteille 17,5 €
Pays d'oc Chardonnay-vignes antiques	Verre 5,20 € Bouteille 17,5 €

VINS ROSÉS

(Verre 14 cl)

Saint-Chinian Domaine croix Ste Eulalie	Verre 6,10 € Bouteille 22 €
Pays d'oc Cinsault-vignes antiques	Verre 5,20 € Bouteille 17,5 €

SOFTS - 3,5 €

Oasis tropical	Perrier
Schwepps agrumes	Limonade
Coca cola	Orangina
Coca cola zéro	
Limonade au sirop et Pago	3,80€



LA GRANGE AFRICAINE

MENU

SAVEURS DU CONTINENT

COCKTAILS SIGNATURES

📍 4 PL. Marché aux poissons,
63 000 Clermont-Ferrand



Réservation de tables possible

☎ 04 73 15 63 97 / 06 31 36 40 68

🌐 grangeafricaine.fr

- Happy hour
- Formule du jour
- Offre du moment



PLATS & SPÉCIALITÉS

ENTRÉES & TAPAS MAISON - 7 €

Sans gluten

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|-------------|---------------------|
| • Bananes plantains | • Beignets de poisson | Avec gluten | • Nuggets de poulet |
| • Manioc sauté | • Beignets de viande | | • Accra de morue |
| • Patates douces | • Beignet de légumes | | |

Composez votre entrée : 4 tapas au choix à 10 €

PLATS DE LA MAISON - 10 €

Au choix : poulet, bœuf, ou végétarien

- | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------|
| Mafé | Riz blanc, sauce pâte d'arachide, carottes, choux |
| Yassa | Riz blanc, citron vert, oignons caramélisés, carottes |
| Saka saka | Riz blanc, feuilles de manioc mijotées |
| Dah boulou | Riz blanc, fleurs d'hibiscus, lait de coco |

Supplément : Riz 2€ Alloco 4€ Viande (bœuf ou poulet) 5€

NOS GRILLADES - 20 €

Poisson braisé au four | Riz blanc ou alloco, légumes, sauce tomates

PLANCHES À PARTAGER - 19,5 €

- Planche à viande** Nuggets de poulet, beignets de viande / poisson, accras de morue
Planche végétarienne Bananes plantains, beignets de légumes, patates douces, manioc
Planche mix Composition au choix

NOS DESSERTS

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Dégué Fromage blanc, graine de mil, lait de coco | 5,5 € |
| Fondant au chocolat Avec crème anglaise | 5,5 € |
| Ananas flambé au coco (Supplément : 1 boule de glace à 2 €) | 5,5 € |
| 1 boule de glace Parfum : vanille, fraise, chocolat, coco, caramel mangue, citron, menthe-chocolat | 3 € |
| Coupe duo 1 boule de glace pistache, caramel, coulis de caramel, chantilly | 6,5 € |
| Coupe dame blanche 2 boules de glace vanille, coulis chocolat, chantilly | 6,5 € |

BOISSONS & COCKTAILS

JUS NATURELS - 4,5 €

(Sans alcool)

- | |
|--------------------------------------------------------------|
| Bissap
A base de fleur d'hibiscus |
| Gingembre
Piquant, saveur poivrée |
| Tamarin
Goût pruneau, acidulé |
| Bouye
Fruit de baobab, laiteux, sucré, énergisante |

COCKTAILS NATURELS - 7,5 €

(A base de de rhum 4 cl)

- | |
|-----------------------------------------------------------|
| Kodonam
Fleur d'hibiscus, sirop et lait de coco |
| Bougouso
Bissap, gingembre, menthe, citron |
| Norolat
Tamarin, gingembre, menthe |
| Toussiana
Jus d'ananas et de baobab |
| Mojito
Menthe, citron, sucre de canne |

RHUMS ARRANGÉS - 8 €

- | |
|----------------------------------------------------------|
| Caïpirinha
Cachaca, sucre de canne, citron |
| Afrodisiac
Gingembre, citron, sirop de canne |
| Chéri coco
Lait de coco, vanille de Madagascar |
| Rhum Bissap
Rhum, citron, menthe |
| Rhum cerise |

BIÈRES EN BOUTEILLES - 6,9 €

(Bouteilles de 33 cl, selon la disponibilité)

- | |
|----------------------------------------------------------------------------|
| TBH
Bière blonde de Madagascar |
| Castel beer
Bière blonde, origine Afrique de l'ouest et centrale |
| Flag
Bière blonde, origine Afrique de l'ouest et du nord |
| Guinness
Stout noir, goût amer - origine Irlande |
| IPA
Blonde amer |

BIÈRES A PRESSION

- | |
|------------------------|
| Pelforth blonde |
| Afligem blanche |
| Suppléments |

- | | | |
|--------------------|--|------------------|
| Demi (25 cl) 3,5 € | | Pinte (50cl) 5 € |
| Demi (25 cl) 4,5 € | | Pinte (50cl) 7 € |
| Picon (2 cl) 1 € | | Sirop 0,5 € |