



CARTE MENU

LES PRELUDES / THE PRELUDES

La Salade folle de Gambas aux herbes et tofu vinaigre d'huile de noisette <i>Crazy salad of prawns with herbs and tofu in an oyster and hazelnut oil vinaigrette</i>	8 200 F CFA
La Salade Niçoise Revisitée au Saumon frais <i>The Revisited Salad with Fresh Salmon</i>	8 200 F CFA
Le Foie gras de canard et son Chutney de papaye <i>Duck liver with papaya chutney</i>	12 800 F CFA
Œuf poché au Vin de Bourgogne et Champignon <i>Poached egg with Burgundy wine and mushrooms</i>	9 500 F CFA
La Salade de langue de bœuf parfumée à l'estragon au coulis d'avocat <i>Beef tongue salad flavoured with tarragon with avocado coulis</i>	7 300 F CFA
Le Croustillant de Gambas, Sauce tartare et sa petite salade <i>Crispy Gambas Tartare and its small salad</i>	9 500 F CFA
Le Crémeux de potiron aux croûtons <i>The cream of pumpkin with croutons</i>	6 200 F CFA
La Soupe de poisson 'Royale' et ses Garnitures <i>(Croustille de pain Pitta, Croûtons aillés et moutardés, Gruyère râpé)</i> 'Royale' Fish Soup and Toppings <i>(Pitta bread chip. Winged croutons and mustards. Gruyère grater)</i>	6 200 F CFA

NOS INTERLUDES AUTOUR DE L'OCEAN OUR INTERLUDES AROUND THE OCEAN

Le Pavé de Saumon poêlé à l'Écume de Câpres <i>Tagliatelle à la tomate séchée</i> The Salmon Steak pan-fried with Caper Soup <i>Tagliatelle with dried tomato</i>	15 500 FCFA
Les Noix de Saint Jacques snackées, en croûte de noix <i>Purée de Patate douce au Reblochon</i> Scallops snacked, in nut crust <i>Mashed Sweet Potato with Reblochon</i>	15 500 F CFA
La Poêlée de Queues de Gambas à la concassée de tomate et piments verts <i>Banane Plantain cuit en robe des champs</i> Fried Prawns Tails with tomato and green peppers <i>Banana Plantain cooked in field dress</i>	17 200 F CFA

NOS INTERLUDES AUTOUR DE LA TERRE OUR INTERLUDES AROUND THE EARTH

Pavé de Zébu en marinade aux influences «Asiatiques» <i>Pommes tapées au fromage et aux olives</i> Zebu Pave in ginger marinade with Asian «influence» <i>Potatoes with cheese and olives</i>	13 500 F CFA
Le Filet de Poulet grillé à la poêle à la crème de chorizo <i>Riz aux trois saveurs</i> The Revisited Salad with Fresh Salmon <i>Rice with three flavours</i>	13 500 F CFA
Le Petit Salé caramélisé à l'embeurré de choux verts Small salted caramilise with the green cabbage mist	11 700 F CFA

NOS INTERLUDES AUTOUR DU CANARD OUR INTERLUDES AROUND THE DUCK

La Cuisse de Canard confite maison – Poêlée de champignons sauvages <i>Pommes Sautées légèrement aillées</i> Homemade Duck Leg Confit - Fried wild mushrooms <i>Apples Sautéed slightly with garlic</i>	14 600 FCFA
Le Filet de Canard au miel, confit d'échalotes <i>Purée de patate douce à l'huile de truffe</i> Duck fillet with honey, confit of shallots <i>Sweet potato puree with truffle oil</i>	14 600 F CFA

NOS INTERLUDES AUTOUR DE L'AGNEAU DE «NEW ZELANDE» OUR INTERLUDES AROUND THE LAMB OF - NEW ZEALAND

La Souris confite au miel, thym frais et cumin – Jus réduit et corsé à l'ail doux <i>Quinoa aux petits légumes</i> Honey-candied mouse, fresh thyme with cumin - Reduced and full-bodied juice with sweet garlic <i>Quinoa with small vegetables</i>	15 600 F CFA
Le Carré rôti sur un lit de pleurotes, Croquette de gousses d'ail <i>Gâteau de pommes de terre – Élegance de légumes racines</i> Roasted loin on Lamb of oyster mushrooms, garlic clove croquette <i>Potato cake - Elegance of legumes roots</i>	16 700 F CFA
La Noisette rôtie – Jus à la tapenade <i>Mille feuilles d'Aubergine et Haricots verts persillés</i> Roasted Hazelnut - Juice with tapenade <i>Thousand leaves of Eggplant and Green Beans</i>	16 700 F CFA



LA CUISINE DU TERROIR / LOCAL CUISINE

Le ½ Poulet mariné aux épices puis grillé à la poêle <i>Igname frite et Amadan en robe des champs</i> Half Chicken marinated in spices and then grilled in a pan <i>Fried yam and fried plantain in field dress</i>	11 400 F CFA
L'Emincée de filet à l'arachide <i>Riz Blanc</i> Sliced fillet with peanuts <i>White rice</i>	11 400 F CFA
Le Poisson entier 400g tout simplement rôti – Sauce Maquis <i>Tombée de feuille de manioc - Fonio</i> Whole Fish 400g <i>Fallen cassava leaf - Fonio</i>	11 400 F CFA

LES GOURMANDISES / THE DELICACIES

L'Assiette de Fruits frais The Plate of Fresh Fruit	4 600 FCFA
La Salade de Fruits frais Fresh Fruit Salad	4 600 F CFA
Le Rouleau de Printemps et fruits frais et pudding de Tapioca Spring Roll and Fresh Fruit and Tapioca Pudding	5 200 F CFA
Le Café Gourmand Le Café Gourmand	7 200 F CFA
Le Nougat glacé aux fruits confits, Coulis de Framboise Candied fruit nougat, raspberry coulis	5 200 F CFA
La Duo de Mousse de Fruits locaux à la gelée de Bissap (Mangue, Citron) Duo of Local Fruit Mousse with Bissap Jelly (Mango, Lemon)	4 900 F CFA
La Tarte fine soufflée au chocolat, Sorbet Bissap La Tarte fine soufflée au chocolat, Sorbet Bissap	4 900 F CFA
Le Baba au Rhum aux fruits exotiques et chantilly Rum Baba with exotic fruits and Chantilly	5 200 F CFA

LES GLACES ET SORBETS « MAISON » ICE CREAMS AND SORBETS - HOME

LES GLACES : Vanille – Chocolat – Fromage blanc – Créole (Rhum & Raisins)

ICE CREAM : Vanilla - Chocolate - Cottage cheese - Creole (Rum & Grapes)

LES SORBETS : Ananas – Citron – Mangue - Bissap

SORBETS : Pineapple - Lemon - Mango - Bissap

2 Boules : 3 500 F CFA

2 Scoops : 3 500 FCFA

3 Boules : 4 600 F CFA

3 Scoops : 4 600 FCFA



HÔTEL SAKAKAWA

Boulevard du Mono - BP 2232 - Lomé - République Togolaise

Site Internet : www.sarakawa-hotel.com

Tél : +(228) 22 27 65 90 - Fax : +(228) 22 27 71 80

Email : ventes@sarakawa-hotel.com