

Repas : quelques suggestions

La plupart de nos produits proviennent de notre plantation et élevage 100% bio située à Samba Dia (que vous pouvez visiter lors de votre séjour). Celle-ci est située non loin du Fagapa Lodge et du Ndanthiéné.

De plus, le Fagapa étant situé au bord du fleuve, les pêcheurs de poissons et crevettes nous livrent chaque matin les fruits de leur pêche nocturne !

Entrées

Crevettes sautées	3500 f (5.5 e)
Salade César – poulet	3500 f (5.5 e)
Pâté de volaille	3000 f (4.5 e)
Omelette 3 œufs jambon - fromage	3000 f (4.5 e)

Nos plats locaux

Poulet Yassa	5000 f (7.5 e)
Couscous poulet	5000 f (7.5 e)
Thiéboudiène (riz aux poissons)	4000 f (6 e)

Pâtes

Spaghettis bolognaise	3500 f (5.5 e)
Tagliatelles Carbonara	4000 f (6 e)
Tagliatelles aux fruits de mer	4000 f (6 e)

Plats

Volailles

Poulet grillés frites	5000 f (7.5 e)
Vol-au-vent de poulet	5500 f (8.5 e)
Poulet Cordon bleu	5500 f (8.5 e)
Coquelet au citron 1/2 : 300 gr	5500 f (8.5 e)
Coquelet au citron entier : 600 gr	8500 f (13 e)
Coq au vin	6000 f (9 e)

Viandes

Bœuf bourguignon	6000 f (9 e)
Filet de bœuf	7500 f (11.5 e)
Sauce – roquefort – champignons crème - Poivre vert	1000 f (1.5 e)
Couscous royal (bœuf – agneau - merguez – poulet)	7500 f (11.5 e)
Blanquette de veau	6000 f (9 e)
Ragout de porc	5500 f (8.5 e)
Côte de porc	5500 f (8.5 e)
Cassoulet de porc	5500 f (8.5 e)
Choucroute garnie	5500 f (8.5 e)

Fruits de mer et poissons

Brochettes de lotte	5000 f (7.5 e)
Filet de lotte	5500 f (8.5 e)
Crevettes sautées	6000 f (9 e)
Calamars sautés	6000 f (9 e)
Poisson braisés	5500 f (8.5 e)

Les Accompagnements

Frites –pommes sautées - haricots vert ou ratatouille - salade de légumes – pâtes – riz

Le coin des belges : plat à 6500 f (10 e)

Carbonades Flamandes

Chicon gratins

Potée Liégeoise

Hachis Parmentier

Boulets sauce tomate

Boulets sauce Lapin

Petites assiettes : 2000 f (3 e)

Ailes de poulet – Nems – Mini pizza - Soupe de légumes

Assiette de frites : 1000 f

Plat enfant : 2500 f (4 e)

Spaghettis bolognaise - Poulet frite

1 brochette lotte - 2 œufs sur le plat

Dessert à 2000 f : suivant saisons

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes ou bananes

Boules (3) de glace au choix (glace maison)

Dame blanche

Flan caramel

Crêpe au sucrées – chocolat – confitures (maison)

Salade : papayes – mangues

Assiette de Fromage (5 variétés) 2500 f (4 e)

Menus (nous consulter)

Plat – dessert 7000 f (10.5 e)

Entrée – plat – dessert 9500 f (14.5 e)

Petit déjeuner

café/choco/thé–pain-fromage – lait –

cake – confiture – yaourt - jus de fruits 3000 f (4.5 e)

Supplément 2 œufs 2000 f (3 e)