

PALLANKA

restaurant paris

La TVA baisse, nos prix aussi.

les suggestions saveurs ensoleillées (le midi)

L'assiette de pâtes du Palanka	12,50 €
<i>Pâtes al dente, poisson fumé, crevettes, légumes</i>	
Les épinards à la béninoise	12,50 €
La fraîcheur végétarienne	13,00 €
<i>Caviar d'aubergines, pommes sautées, achards de légumes...</i>	
La brochette de bœuf tendre, sauce cubaine	13,00 €
<i>Accompagnée de riz</i>	
La madiana	13,50 €
<i>Tartare de légumes, plantains, filet de saumon cru mariné, salade croquante</i>	
Le poulet braisé à l'africaine,	14,00 €
<i>Accompagné d'alocos dorés</i>	
Formule découverte	16,00 €
<i>Entrée + Plat + Boisson</i>	
<i>ou</i>	
<i>Plat + Dessert + Boisson</i>	

les entrées

- Le rafraîchi de papaye verte épicée 8,00 €
Spicy fresh green papaya salad and a hint of chilli
- La déclinaison autour de l'avocat 10,00 €
(carpaccio, velouté, féroce)
Avocado prepared in three different ways
- La tartelette tiède de ravitoto au poisson fumé 11,50 €
Warm cassava leaves tartlet with smoked fish fillet
- La poêlée de crevettes du Palanka 12,00 €
A spicy and lightly sweet dish with prawns and egussi almonds
- Le ragoût d'escargots magnifiques au beurre de gingembre doux 12,00 €
Spicy snails with light butter and ginger
- La salade croquante aux gambas roses, vinaigrette au tamarin 13,00 €
Webb heart of lettuce salad, fried shrimps and tamarind dressing

les plats chauds

- Le poisson caribéen à la noix de coco (Madagascar) 16,00 €
Fish braised with coconut juice and chilli
- Le sauté de volaille fermière aux haricots rouges (Louisiane) 16,00 €
Free range of roasted chicken with a red beans spicy dressing
- Le Yassa au confit de volaille (Sénégal) 16,50 €
Chicken confit served with a fricassée of onions, olives and lemon juice
- Le sauté de bœuf aux arachides (Mali) 17,00 €
Beef meat with a delicious peanuts sauce
- La Mokeka (Brésil) 17,00 €
fish with coconut juice, tomato sauce and prawn
- La pintade grillée à la béninoise sauce moyo (Bénin) 18,00 €
Guinea hen roasted with a special marinade
- Le sanglier au chocolat indigène odika (Gabon) 18,00 €
Boar meat sautéed in a brown almonds mangoes sauce
- La daurade grillée à l'africaine (Côte d'Ivoire) 19,00 €
Fsh grilled with a special sauce and served with Attiéké (cassava)
- Le Ndolè sentimental aux crevettes et poisson fumé (Cameroun) 19,00 €
Bitter leaves cooked with a fresh peanuts sauce and shrimps

Et aussi, tous types de poissons sur commande

sur le grill

L'agneau mariné au beurre d'épices : 16,00 €
Grilled and spicy lamb

Le régal du lion, spécialité du Palanka : 22,00 €
assortiment de viandes marinées et grillées aux épices du Sahel
(Kangourou, autruche, sanglier,...)
Lion's delight, Palanka speciality : grilled and spicy meat
(kangaroo, ostrich, boar,...)

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos viandes
We can inform you about the origins of our meat selection

les menus

LE MENU MARIMBA (végétarien) 28,00 €

- Le velouté à l'avocat et au basilic, *fresh avocado cream with basil*
- Les samossas aux légumes, *samosas with vegetables*
- L'assiette de dégustation LIMPOPO composée de trois plats chauds :
ragoût de légumes africains, Yassa de patate douce,
courgettes à la noix de coco et au curry,
*The tasty menu LIMPOPO with three hot dishes :
african mixed vegetables, yassa of sweet papatoes,
zucchini in a curry and coconut sauce,*
- L'envie au chocolat, *special chocolate cake*
- Café, *coffee*

LE MENU BALAFON 35,00 €

- Le rafraîchi de papaye verte épicée
spicy fresh green papaya salad and a hint of chilli
- Les accras de morue, *accras of fish fillet*
- L'assiette de dégustation OKAVANGO composée de trois plats chauds :
le sanglier au chocolat indigène, la poêlée de crevettes abégane,
le confit de volaille sauce yassa
*The tasty menu OKAVANGO with three hot dishes :
beef meat with brown almonds sauce, chicken confit served with a
fricassée of onions, olives and lemon juice, a spicy and lightly sweet
dish with prawns and egussi almonds*
- L'envie au chocolat, *special chocolate cake*
- Café, *coffee*

LE MENU KIDIMBA (menu enfant) 9,50 €

- La petite salade du jour, *the salad of the day*
- Le filet de volaille ou de poisson grillé sauce moyo
the fish fillet or chicken in a moyo dressing
- Le dessert du jour, *the daily dessert*

Tous nos plats sont accompagnés de riz à la vapeur
Les autres garnitures d'accompagnement à votre choix 3,80 €
la purée du palanka, alokos (banane plantain frite), attiéké (semoule de manioc à la vapeur),
la poêlée de haricots rouges épicée, la mitonnée de légumes africains, la salade composée,
les achards de légumes marinés

P
A
L
A
N
K
A

les desserts

La salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	8,00 €
La tarte à la noix de coco <i>Coconut tartlet</i>	9,00 €
La verrine de tapioca à la mangue <i>Fresh dessert with mangoes and kassava</i>	9,00 €
L'envie au chocolat <i>Special chocolate cake</i>	9,00 €
La soupe froide de fruits exotiques au rhum ambré <i>Fresh fruits soup in a aromatic juice of rum</i>	11,00 €
La tarte moelleuse aux bananes confites, glace à la vanille intense <i>Fine pastry topped with a slice of banana, vanilla ice cream</i>	11,00 €