

● Vins ●●●

VERRE de vin de pays (rouge, rosé, blanc)	19 CL	2.50
PICHET (rouge, rosé, blanc)	25 CL	4.00
PICHET (rouge, rosé, blanc)	50 CL	7.50

Rosés de Provence	50 CL	75 CL
CUVÉE AKWABA		17.00
CHATEAU DE LA GALINIÈRE		22.00
ST-ANDRÉ DE FIGUIERE (Magali)	16.50	24.00
BANDOL (Les Baumes)		24.00
RIMAURESQ (Cru classé)		32.00

Blancs	50 CL	75 CL
ST-ANDRÉ DE FIGUIERE (Provence)	16.50	24.00
BANDOL (Les Baumes - Provence)		24.00
RIMAURESQ (Provence)		32.00
CHABLIS (Bourgogne)		32.00

Rouges	50 CL	75 CL
SAUMUR CHAMPIGNY (Loire)		20.00
ST-ANDRÉ DE FIGUIERE (François - Provence)		24.00
BANDOL (Les baumes - Provence)		24.00
RIMAURESQ (Cru classé - Provence)		32.00
ST-EMILION (Bordeau)		32.00
CHATEAU DE LA GALINIÈRE (Provence)		24.00

Champagnes	37,5 CL	75 CL
A.BERGERE		35.00
MUMM		60.00
ESTERLIN	22.00	
ESTERLIN Premium cuvée Cléo		55.00
COUPE		8.00

Digestifs	4CL	
COGNAC		7.00
ARMAGNAC		6.50
CALVADOS		6.50
GET 27		6.50
GET 31		6.50
POIRE WILLIAM		6.50
MIRABELLE		6.50
MARC GARLABAN		6.50
CHARTREUSE		6.50
GENEPI		6.50
RHUM VIEUX		6.00
COINTREAU		6.00
GRAND MARNIER		6.00
BAILEYS		6.00
MANZANA		4.50
LIMONCELLO		4.50
MALIBU		5.50

Apéritifs

KIR VIN BLANC	14 CL	2.80
PUNCH TAHITIEN	14 CL	5.00
KIR ROYAL	14 CL	8.00
RICARD	2 CL	3.00
PASTIS 51	2 CL	3.00
CASANIS	2 CL	3.00
MAURESQUE	2 CL	3.10
CLAN CAMPBELL	4 CL	6.00
APERÔ AKWABA (ti punch, accras de morue)	4 CL	7.50
JAMESON	4 CL	7.50
GLENLIVET	4 CL	7.50
CHIVAS	4 CL	7.50
JACK DANIEL'S	4 CL	7.50
SANGRIA VERRE	14 CL	2.80
VODKA	4 CL	5.50
GIN	4 CL	5.50
MALIBU	4 CL	5.50
LILLET BLANC	4 CL	3.80
LILLET ROUGE	4 CL	3.80
MARTINI BLANC	4 CL	3.30
MARTINI ROUGE	4 CL	3.30
PORTO	4 CL	3.30
SUZE	4 CL	3.30

● Les Boissons ●●●

Les Boissons chaudes		
CAFÉ	1.80	
DECAFEÏNE	1.80	
THE	2.60	
INFUSION	2.60	
CHOCOLAT	2.50	
CAFÉ CRÈME	3.50	
CAPPUCCINO	2.50	
IRISH COFFEE	8.00	
Les Cocktails		
PLANTEUR	7.00	
MOJITO	8.00	
CUBA LIBRE	7.00	
CAÏPIRINHA	6.00	
GIN FIZZ	7.00	
COCKTAIL GRANIZZA	7.00	
TI PUNCH	4.50	
AMERICANO MAISON	8.50	
SCHWEPES	2.50	
SCHWEPES AGRUMES	2.50	
GRANNINI	3.00	
(Banane, raisin, noix de saveur, mangue, kiwi, litchi, tomate, ananas, abricot, pomme, ace, pamplemousse, orange, framboise, fraise, pêche)		
LIMONADE	2.20	
DIABOLO	2.20	
SIROP A L'EAU	2.00	
GRANIZA	2.20	

Les Eaux		
SAMPE LITRE	5.00	
SAMPE ½ LITRE	3.00	
PERRIER LITRE	5.00	
EVIAN LITRE	5.00	
EVIAN ½ LITRE	3.00	

Bières		
PRESSION	25 CL	2.70
PINTE	50 CL	5.40
HEINEKEN		3.30
DESPERADOS		4.50
SMIRNOFF		3.50
CORONA		4.50
BIERE SANS ALCOOL		3.00
PICON BIÈRE	25 CL	3.00
GALOPIN	10 CL	1.50
PANACHE	25 CL	2.70
Boissons froides		
COCA	2.50	
COCA LIGHT	2.50	
COCA ZERO	2.50	
GINI	2.50	
SPRITE	2.50	
ORANGINA	2.50	
ICE TEA	2.50	
RED BULL	4.00	
PERRIER	3.00	



Akwaba Beach



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix net exprimés en euros
Alcohol should be dangerous to your health and should be consumed in moderation.

Entrées

FEROCE D'AVOCAT à la farine de manioc	7.00
KEMIA DE SARDINE Façon akwaba	6.90
PRESSÉ DE CHEVRE FRAIS et légumes confits	7.00
MEDAILLON DE THON MI-CUIT façon akwaba	7.20
POISSON À LA TAHITIENNE	7.00
SOUPE DE POISSON "maison"	9.50
NOIX DE SAINT-JACQUES FARCIES au beurre d'escargot	7.30
NEM D'AUBERGINE GRILLÉE À LA RICOTTA	6.20
FOIE GRAS DE CANARD "maison"	12.00
GASPACHO du Moment	6.10
TABOULÉ DE QUINOA et TARTARE DE LEGUMES	6.10



Formule fraîcheur

(uniquement le midi)

**1 SALADE COMPOSÉE +
1 SALADE DE FRUITS OU 1 TROPÉZIENNE** 14.00

- * SALADE ITALIENNE
(mesclun, jambon de pays, tomates, mozzarella, melon, poivron, œuf dur)
- * SALADE DU PECHEUR
(mesclun, saumon fumé, anchois, thon, salade de poulpe)
- * SALADE BERGERE
(mesclun, tomates, fromage selon arrivage)
- * SALADE NIÇOISE
(mesclun, Haricot vert, tomates, thon, anchois, œuf dur, maïs, poivrons, oignon)



Menu enfant

**STEACK HACHÉ FRITES OU NUGGETS FRITES
+ 1 GLACE au choix (Miko)** 12.00

Poissons

NOIX DE SAINT-JACQUES à la crème d'ananas épicée	20.00
CASSOLETTE DE LOTTE AU CITRON VERT	20.00
AIOLI DE MORUE	20.00
SOLE MEUNIÈRE	24.00
BLAFF DE POISSON	18.50
RISOTTO DE GAMBAS	19.00
FILET DE SOLE, SAUCE VANILLE	18.00
TARTARE DE SAUMON façon akwaba	17.00
STEACK DE THON GRILLÉ	19.00
DORADE GRILLÉE	18.50
LOUP GRILLÉ	18.50

Viandes

SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE ROMARIN	19.00
TOURNEDOS DE CANARD, POIVRADE À LA MANGUE	16.50
TRAVERS DE PORC AU MASSALÉ	16.50
ROGNON DE VEAU, MOUTARDE À L'ANCIENNE	16.50
ENTRECÔTE GRILLÉE	16.50
TARTARE DE MAGRET DE CANARD AU COUTEAU ET POIVRE DE SECHUAN	16.50
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	15.50
BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU AU THYM	17.00
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ POËLÉ	16.50
CARPACCIO DE BŒUF	15.50
ASSIETTE DE LEGUMES OU FRITES	4.00



ASSIETTE DE FROMAGES 6.00

**SUR COMMANDE 48 H A L'AVANCE
ET UNIQUEMENT A PARTIR DE *4 PERSONNES**

- * bouillabaisse 45.00/PERS
- * Plateau de fruits de mer (prix, suivant les cours du jour)
- Homard (prix, suivant les cours du jour)
- Langouste (prix, suivant les cours du jour)

Desserts

KIWI ROTI À LA VANILLE, NAGE DE BABANE AU GINGEMBRE	6.00
CRÈME BRULÉE à la vanille	5.70
CRÈME BRULÉE aux framboises	5.80
MI-CUIT AU CHOCOLAT	5.50
CRUMBLE D'ANANAS, glace caramel au beurre salé	6.90
BABA au RHUM	6.50
TARTE TATIN pomme mangue	6.60
ÎLE FLOTTANTE	5.50
TARTE TROPÉZIENNE	5.00
SALADE de FRUITS FRAIS	5.50
NOUGAT GLACE	6.00
SUSPENS	5.80
FRUIT GIVRE	5.70
COUPE DE GLACE (voir carte)	7.00
COUPE de GLACE avec ALCOOL	8.00
Boule de glace	2.00
Supplément chantilly	0.50

Parfums des Glaces

VANILLE - CAFÉ - CHOCOLAT BLANC - CHOCOLAT LAIT - CHOCOLAT NOIR - CARAMEL - NOUGAT - PRALINE - CRÈME BRULÉE - MENTHE CHOCO - RHUM RAISIN - PISTACHE - POIRE - POMME - CASSIS



Nos saveurs
venues d'ailleurs

APERÔ AKWABA (ti' punch, accras de morue)	7.50
POISSON à la TAHITIENNE	7.00
FÉROCE D'AVOCAT à la farine de manioc	7.00
KEMIA DE SARDINES	6.90
NOIX DE ST-JACQUES à la crème d'ananas épicée	20.00
CASSOLETTE DE LOTTE au citron vert	20.00
BLAFF DE POISSON	18.50
FILET DE SOLE à la vanille	18.00
TRAVERS de PORC au massalé	16.50
TOURNEDOS DE CANARD à la mangue	16.50
KIWI ROTI à la vanille, nage de banane au gingembre	6.00
TARTE TATIN pomme, mangue à l'infusion de gingembre	6.60