

La Terrasse

BRASSERIE DEPUIS 1997

Entrées - Starters

HOUMOUS DE PATATE DOUCE - 8 000 🌱
Pain pita maison
Sweet potato hummus, housemade flatbread

POULPE GRILLÉ - 9 000 🍷
Sauce romesco, ail confit
Grilled Octopus, romesco sauce candied garlic

SASHIMI DE PÊCHE DU JOUR - 10 000 🍷
Sauce ponzu, quinoa croustillant
Market crudo, ponzu sauce

CARPACCIO DE BŒUF - 14 000
Sauce tamarin
Beef carpaccio, tamarin sauce

SALADE FRAÎCHE DE SORGHO - 9 000 🌱🍷
Et légumes croquants
sorghum salad, crunchy vegetables

FRAÎCHEUR DE CREVETTES - 11 000
Vinaigrette au curry
Prawn salad, curry sauce

SALADE CÉSAR - 12 000
Poulet pané, bacon de bœuf
Caesar Salad, fried chicken, beef bacon

SALADE LÉBOU - 13 000 🍷
Filet de poisson du jour, calamars crevettes
Fisherman salad with fish fillet calamari, prawn

SOUPE DE SAISON - 7 000 🌱🍷
Seasonal soup

Plats - Mains

FILET DE MÉROU - 14 000 🍷
AUX TROIS POIVRES
Three pepper grouper fillet

TACOS DE THIOF - 12 000 🍷
Frit ou grillé
Fish tacos : grilled or fried grouper

PETIT THIOF GRILLÉ - 18 000 🍷
AU FEU DE BOIS
Whole white grouper wood fire grilled

BROCHETTE DE GAMBAS - 22 000 🍷
Prawn skewer

LANGOUSTE GRILLÉE AU FEU DE BOIS 🍷
6 000 /100G
Spiny lobster wood fire grilled

PARILLADA DE LA MER - 23 000 🍷
Poisson, gambas et seiches grillés
Parillada from the sea : grouper fillet, prawn and cuttlefish

PÊCHE DU JOUR RÔTIE (POUR 2) - 32 000 🍷
(35 Mins)
Catch of the day (serves 2) - 30 Mins

PIROGUE ROYALE (POUR 2) - 49 000 🍷
Poisson entier, langouste, camerones et seiches grillés
Royal Pirogue (serves 2) : whole white grouper, spiny lobster camerone and cuttlefish

TERROU-BURGER - 14 000

L'IMPOSSIBLE BURGER - 14 000 🌱

ESCALOPE DE POULET - 12 000 🍷
CROUSTILLANTE
Sauce à la cacahuète
Chicken cutlet, peanut sauce

DEMI-POULET AU FEU DE BOIS - 16 000 🍷
Roasted half chicken

BROCHETTE D'AGNEAU - 19 000
Grillée au feu de bois, poudre kankan
Lamb skewer, kankan powder

TRAVERS DE PORC - 22 000
Laqué au miel de nos régions
Pork ribs, glazed with honey from our regions

FILET DE BŒUF (200G) - 24 000
D'AMÉRIQUE DU SUD
Beef tenderloin (200g) from South America

ENTRECÔTE (300G) - 29 000
D'AMÉRIQUE DU SUD
Rib eye steak (300g) from South America

ÉPAULE D'AGNEAU (POUR 2) - 45 000 🍷
Cuite pendant 8 heures
Lamb shoulder (serves 2) - Cooked for 8 hours

THIEBOUDIENNE - 14 000/PERS 🍷
Riz rouge, poisson, tomate, légumes
Version à partager pour 4 à 6 pers.
Traditional red rice, fish, vegetables
Sharing version serves 4 to 6 pers.

DIBI D'AGNEAU - 19 000
Grillé au feu de bois, poudre kankan
Traditional lamb chops

POULET YASSA - 12 000 🍷
Sauce à l'oignon, citron et moutarde
Chicken, onion, lemon and mustard sauce

MAFÉ YAPP - 12 000
Viande, légumes, sauce arachide
Meat with vegetables and peanut sauce

Accompagnements - Sides

Salade verte, pommes grenailles sautées légumes sautés, frites, riz blanc
allico, attiéké - 2 000
Green salad, sautéed potatoes, sautéed vegetables, fries, rice, plantain ground casava roots

Sauces

Chimichurri, sauce barbecue-tamarin
sauce Casamance, sauce poivre
Chimuchuri, tamarin sauce, pepper sauce casamance sauce

Desserts

PARIS-DAKAR - 9 000
Le Paris-Brest du coin, à la cacahuète 🍷
Peanut Paris-Brest

CHEESECAKE CARAMEL BEURRE SALÉ - 8 000
Salted butter caramel cheesecake

PAIN PERDU - 7 000 🕒
Bananes caramélisées, miel de nos régions
French toast, Caramelized bananas honey from our regions

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 8 000 🕒
Lava chocolate cake

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 6 000
SORTBET BISSAP
red fruits Pavlova, bissap sorbet

TARTE FINE AUX POMMES - 8 000
Thin crust apple pie

BEIGNETS DE MIL, SAUCE CHOCOLAT - 6 000 🍷
Millet fritter, chocolate sauce

SOUPE DE FRUITS DE SAISON - 8 000 🍷
Seasonal fruit soup

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON - 6 000 🍷
SERVIE AVEC SON SORBET
Seasonal fruit platter, sorbet

GLACES ET SORBETS - 1 500 /BOULE
Ice creams and sorbets

🕒 A commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

LA PASSION DU BON

Toutes nos recettes sont élaborées à partir de produits bruts et transformés dans nos ateliers. Les pains, desserts & glaces sont fabriqués sur place par nos équipes.

Le choix de nos partenaires est guidé avant tout par la qualité et la proximité.

Nous privilégions les circuits courts afin de mettre en avant les acteurs locaux et la richesse de la gastronomie sénégalaise.

IT MATTERS

All our recipes are made from raw products and processed in our workshops.

All our breads, desserts & ice creams are made on site by our team.

The choice of our partners is guided above all by quality and proximity.

We favor short channels in order to highlight local actors and the richness of Senegalese gastronomy.