CHEZ DOUDOU

CARTE D'HIVER · CUISINE AFRO-EUROPÉENNE

Chez Doudou, les traditions culinaires africaines rencontrent la finesse de la gastronomie européenne. Épices de caractère, produits choisis avec soin et créations contemporaines composent une cuisine généreuse, singulière et raffinée.

LES ENTRÉES

Gambas cuites au sel, sauce chien et légumes de saison · 18 €

Gambas délicatement cuites au sel, sauce chien aux herbes fraîches, citron vert et aromates, légumes de saison.

Tartare de bœuf Angus, vinaigrette Mbongo · 16 €

Bœuf Angus coupé au couteau, vinaigrette inspirée du Mbongo Tchobi camerounais, aux épices torréfiées et notes fumées.

Velouté de courge, gingembre et coco · 12 €

Courge de saison veloutée, gingembre frais et douceur du lait de coco.

LES PLATS & LEURS ACCORDS

Filet de bœuf Angus · 39 €

Sauce mafé onctueuse, croquettes de riz malien et purée de patate douce.

Accord vin : Rioja espagnol — 11 € le verre

Cocktail sans alcool : Ébène Épicé — 10 € : grenade, cassis, gingembre frais, citron vert et poivre de Penja.

Suprême de volaille Label Rouge · 31 €

Sauce yassa aux notes citronnées et riz malien parfumé.

Accord vin : Pouilly-Fuissé — 13 € le verre

Cocktail sans alcool : Soleil de Dakar — 10 € : ananas, passion, citron vert, gingembre frais et miel.

Ndolé royal · 42 €

Ndolé revisité, homard, gambas, plantain vapeur et croquettes de plantain.

Accord vin : Rully 1er Cru — 14 € le verre

Cocktail sans alcool : Gingembre-Coco — 10 € : gingembre frais, lait de coco et citron vert.

Attiéké de poisson · 33 €

Dos de lieu noir, attiéké de manioc et trois sauces d'accompagnement.

Accord vin : Chablis — 12 € le verre

Cocktail sans alcool : Hibiscus Blanc — 10 € : infusion d'hibiscus blanc, citron et notes florales.

Gnocchis de manioc · Vegan · 28 €

Gnocchis de manioc moelleux, sauce gombo et légumes de saison.

Accord vin : Chenin blanc — 11 € le verre

Cocktail sans alcool : Rouge Tropical — 10 € : fruits rouges, citron vert et gingembre.

LES DESSERTS

Fondant au chocolat · 13 €

Un cœur tendre et fondant au chocolat, pour une note intensément gourmande.

Crumble de riz à la mangue, chantilly végétale · 11 €

Croustillant de riz, douceur de la mangue et légèreté d'une chantilly végétale.

Tarte Tatin, glace vanille · 12 €

Pommes caramélisées sur pâte croustillante, accompagnées d'une glace à la vanille.

Tous les cocktails proposés sont sans alcool. Prix indiqués en euros.