



MASAI

Café

BIENVENUE AU MASAÏ CAFÉ

Découvrez une expérience culinaire originale
et laissez-vous emporter par l'Art de vivre
à l'africaine, guidé par trois valeurs fondatrices :

MANGER · BOIRE · PARTAGER

**Masai Café, c'est une vision et
une interprétation personnelle de l'Afrique.**

Une Afrique vivante, chaleureuse
et pleine de caractère,
à découvrir le temps d'un repas.

**MERCI DE FAIRE PARTIE DE CETTE AVENTURE.
BON APPÉTIT !**

MENU DIGITAL



ENTRÉES

STARTER

PASTEL D'AMOUR · BOEUF OU THON · 4pcs Boeuf ou Thon · Les incontournables beignets frits et bien garnis · pour un plaisir croustillant et savoureux Beef or Tuna · The must-try fried fritters, generously filled · for a crispy and tasty delight	8€
AFROCINI · 3pcs Boulettes généreuses au riz et crevettes · frites tendrement avec un cœur fondant et parfumé Generous rice and shrimp balls · delicately fried for a tender, flavorful core	9€
AFROCADO Salade ensoleillée à l'avocat, crevettes marinées et mangue · fraîche et colorée A sunny salad with avocado, marinated shrimp and mango · fresh, colorful and vibrant	12€
BAOBAB · 1pcs Baos moelleux au charbon végétal, garnis au mafé ou au yassa, sauce mangue épicée Soft vegetable charcoal baos, filled with mafé or yassa, spicy mango sauce	7€
MOLO POLPO · 2pcs Brochettes de poulpe grillées accompagnées d'une sauce vinaigrette exotique (soja, citron, grenade, passion, miel, persil) Grilled octopus skewers served with an exotic vinaigrette (soy, lemon, pomegranate, passionfruit, honey, and parsley.)	14€
MASAÏ MIX Entrées à découvrir · 2 Pastels (au choix) · 2 Afrocinis · 1 brochette Molo Polpo · 1 Baobab (au choix) Discover our starters · 2 Pastels (your choice) · 2 Afrocinis · 1 Molo Polpo skewer · 1 Baobab (your choice)	22€
MASAÏ SHARE Plateau gourmand à partager · 4 Pastels (2 thon · 2 boeuf) · 3 Afrocinis · 2 Brochettes Molo polpo · 2 Baobab A gourmet sharing platter · 4 Pastels (2 tuna · 2 beef) · 3 Afrocinis · 2 Molo polpo skewer · 2 Baobab	39€

PLATS

MAIN COURSE

MAFÉ · BOEUF OU POULET Plat traditionnel Malien Mijoté dans une onctueuse sauce à base d'arachide, accompagné de riz parfumé Slow-cooked in a rich peanut-based sauce, served with fragrant rice	19€
YASSA POULET Plat traditionnel Sénégalais Poulet mariné au citron, olives vertes et oignons, sauce moutarde douce, servi avec du riz blanc parfumé Chicken marinated with lemon, green olives and onions, mild mustard sauce, served with fragrant white rice	19€
THIEB · POULET OU POISSON Plat traditionnel Sénégalais Riz cuisiné dans un bouillon parfumé, légumes mijotés et épices africaines Rice cooked in a fragrant broth with stewed vegetables and African spices	19€
MASAÏ GRILL · Option mixte + 2€ Assiette de grillades · au choix côtelettes d'agneau, poulet ou poisson · servi avec riz blanc, alocos et maïs grillé Grilled plate · hoice of lamb chops or chicken · Served with white rice, fried plantains and grilled corn	27€
MASAÏ BURGER Pain noir au charbon végétal, steak haché, bananes plantains, tomates, pickles d'oignons, cheddar fondant, sauce verte maison Black charcoal bun, beef patty, plantains, tomatoes, pickled onions, melted cheddar, homemade green sauce	19€
VEGAN MASAÏ Riz safrané mariné dans un lait de coco, agrémenté de courgettes et d'aubergines Saffron rice cooked in coconut milk, topped with zucchini and eggplant	16€
MASAÏ GREEN Salade mâche, crevettes ou chicken crispy, mangue, grenade, pickles d'oignons, tomates cerises, sauce spicy mango Lamb's lettuce, shrimp or crispy chicken, mango, pomegranate, pickled onions, cherry tomatoes, spicy mango sauce	18€
SAFARI · ASSIETTE XXL Assiette XXL pour les très grandes faims / XXL hearty platter for very big appetites : De la Terre : Poulet, côtelettes d'agneau, pastels boeuf, alocos, riz blanc, riz rouge, maïs grillé From Earth : chicken, lamb chops, pastels beef fritters, fried plantains, white rice, red rice, grilled corn De la Mer : Dorade, Gambas, pastels thon, alocos, riz blanc, riz rouge, maïs grillé From Sea : sea bream, prawns, pastel tuna fritters, fried plantains, white rice, red rice, grilled corn	95€

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

ALOCOS Bananes plantains mûres, coupées en rondelles et frites, pour une douceur sucrée-salée incontournable Ripe plantains sliced into rounds and fried, for an irresistible sweet-and-savory treat	6€
FRITES DE PATATES DOUCES Frites dorées et croustillantes à base de patates douces, au goût naturellement sucré Crispy fries made from sweet potatoes, for a naturally sweet twist	5€
RIZ BLANC Riz blanc parfumé cuit à la vapeur, pour accompagner tous vos plats Fragrant steamed white rice, the perfect side for any dish	5€
RIZ JOLLOF Riz parfumé aux tomates, poivrons et épices africaines, aux saveurs riches et colorées Flavored rice with tomatoes, peppers and African spices – rich, colorful and aromatic	6€
ATTIÉKÉ Mets traditionnel ivoirien, semoule de pulpe de manioc fermentée cuite à la vapeur Traditional Ivorian dish, steamed semolina made from fermented cassava pulp	7€
MAÏS GRILLÉ Épis de maïs grillés, saveur fumée et gourmande Grilled corn on the cob, smoky and flavorful	7€

SUPPLÉMENTS

SUPPLEMENTS

SAUCES Sauce tomate oignons · Sauce verte Tomato onion sauce · Green sauce	2€
---	-----------

DESSERTS

DESSERTS

NAKUPENDA Fondant au chocolat au piment exotique, accompagné de 2 sphères glacées vanille et de morceaux d'oréo croustillants Molten chocolate cake softly spicy, served with vanilla ice cream scoops and crunchy Oreo pieces	9€
MUNDELE Cheesecake surmonté de copeau de chocolat blanc, coco et coulis fruits exotiques Cheesecake topped with white chocolate shavings, coconut, and exotic fruits coulis	9€
DEGUÉ · THIAKRY Dessert traditionnel d'Afrique de l'Ouest à base de mil, de yaourt et de lait sucré. Traditional West African dessert made with millet, yogurt and sweet milk.	7€
OBABA Baba au rhum ambré , crème mascarpone coco , coulis bissap maison Amber rum baba, coconut mascarpone cream, homemade hibiscus coulis.	10€
ASHANTI COUPE DE GLACE - 2 SPHÈRES · Au choix : Chocolat · Coco · Mangue · Passion · Vanille ICE CREAM CUM – 2 BOWLS · Choice of : Chocolate · Coconut · Mango · Passionfruit · Vanilla	7€

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

AFRICAN MULE Rhum ambré · citron vert · ginger beer · gingembre . Le kick africain qui réveille les aventuriers Amber rum · lime · ginger beer · ginger. The African kick that awakens every adventurer	10€
AFRICAN SPRITZ Prosecco · bissap · sureau · gingembre · eau gazeuse. Les bulles qui dansent au rythme du soleil Prosecco · hibiscus · elderflower · ginger · sparkling water. Bubbles dancing to the rhythm of the sun	12€
AMOUR À LA PLAGE Vodka · pêche · cranberry · multifruit · cerise. La romance fruitée qui embrase vos papilles Vodka · peach · cranberry · tropical juice · cherry. A fruity romance that ignites your taste buds	10€
LUTHER Gin · concombre · menthe · basilic · limonade. Le cocktail vert qui frappe fort et frais Gin · cucumber · mint · basil · lemonade. The green cocktail that hits fresh and strong	13€
MANDELA Rhum blanc · citron vert · bissap · pêche. La liberté servie dans un verre White rum · lime · hibiscus · peach. Freedom served in a glass	13€
MALCOM X Whisky · Amarula · cacao · cannelle · vanille. Le discours sucré qui marque les esprits Whisky · Amarula · cocoa · cinnamon · vanilla. A sweet speech that leaves its mark	11€
MARABOUT Tequila · Prosecco · corossol · passion. Le sortilège tropical qui vous envoûte à coup sûr Tequila · Prosecco · soursop · passionfruit. A tropical spell guaranteed to enchant you	13€
MOJITO Le classique : Rhum blanc · Menthe · citron vert · limonade The classic : White rum · Mint · lime · lemonade	10€
MOJITO AFRO Rhum ambré · Menthe · citron vert · limonade. Au choix : Bissap · Gingembre · Passion Amber rum · Mint · lime · lemonade. Choice of : Hibiscus · Ginger · Passionfruit	12€
PETIT PIMENT Rhum ambré · Sirop piment · Pimento ginger · Gingembre. La puissance de l'Afrique qui réveille les plus courageux Amber rum · Chili syrup · Pimento ginger · Fresh ginger. The power of Africa to awaken the boldest	13€
PLANTEUR MAISON Rhum blanc · multifruits · goyave · liqueur passion · liqueur vanille · cannelle · gingembre · jus d'ananas White rum · mixed fruit juice · guava · passionfruit liqueur · vanilla liqueur · cinnamon · ginger · pineapple juice	8€
POLYGAME Rhum ambré · rhum blanc · Triple sec · citron · orgeat · Un verre, 3 alcools et un plaisir infini Amber rum · White rum · Triple sec · Lemon · Orgeat · One glass, three spirits, infinite pleasure	12€
PORNSTAR MARTINI Vodka · fruit de la passion · vanille · shot de Prosecco Vodka · Passionfruit · Vanilla · Prosecco shot	12€
ROSA PARKS Gin · litchi · rose · sucre de canne · tonic · prosecco. Un cocktail vibrant et raffiné en hommage à la force et à l'élégance Gin · lychee · rose · cane sugar · tonic water · prosecco. A refined, vibrant cocktail honoring strength and elegance	12€
TI PUNCH Version Rhum ambré + 2€ Amber rum version + 2€	9€
TONTON FRANKY Punch coco revisité ! Trinquiez à la mémoire du Capitaine Francky A revisited coconut punch ! Raise a glass to Captain Francky's memory	9€
MOCKTAILS Versions sans alcool : African Mule · Amour à la Plage · Luther · Mandela · Mojito · Mojito Afro · Pornstar Free alcohol : African Mule · Sex on the beach · Luther · Mandela · Mojito · Afro Mojito · Pornstar Martini	9€

VINS ROUGES

RED WINE

VIN ROUGE DU MOMENT Vin sélectionné selon l'inspiration du moment Selected wine of the moment	VERRE 6 €	PICHET 50CL 20€
SEPIA · Luberon Un rouge ensoleillé, alliant souplesse et fraîcheur, parfait pour accompagner les viandes grillées A sunny red combining smoothness and freshness, perfect with grilled meats		35€
MOUTON CADET · Bordeaux Rond et harmonieux, un Bordeaux emblématique aux notes de fruits rouges et d'épices douces Round and harmonious, an iconic Bordeaux with notes of red fruits and gentle spices		45€
CROZES-HERMITAGE · Les Meysonniers · M. Chapoutier · Rhône Élégant et fruité, mêlant fruits rouges, violette et poivre fin, avec une bouche souple et équilibrée Elegant and fruity, blending red fruits, violet and subtle pepper, with a smooth, balanced palate		55€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · Domaine de la Janasse · Rhône Puissant et généreux, notes de fruits noirs, réglisse et garrigue, une bouche ample et chaleureuse Powerful and generous, black fruit, licorice and herbal notes, offering a warm, full-bodied palate		79€
CÔTE RÔTIE · Martin Clerc Puissant et raffiné, aux arômes de violette et de fruits noirs, pour les grandes occasions Powerful and refined, with violet and dark fruit aromas – ideal for special occasions		95€

VINS BLANCS

WHITE WINE

VIN BLANC DU MOMENT Vin sélectionné selon l'inspiration du moment Selected wine of the moment	VERRE 6 €	PICHET 50CL 20€
ATÔMES CROCHUS · Coteaux du Layon Douceur liquoreuse et notes fruitées, parfait pour poissons, desserts ou alocos Sweet and fruity, perfect with fish, desserts or fried plantains		29€
DAMPT-FRÈRES · Petit Chablis 2023 Sec et vif, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches Dry and crisp, with citrus and white flower notes		35€
POUILLY FUMÉ · Les Genièvres Élégant, avec des arômes fumés et minéraux caractéristiques Elegant, with signature smoky and mineral notes		45€
SANCERRE · Domaine Thirot Frais et minéral, arômes d'agrumes, fleurs blanches et pierre à fusil, parfait avec le poisson Fresh and mineral, with citrus, white flower and flinty notes, ideal with fish		49€
MEURSAULT · Domaine Ch. Bellang · Vieilles Vignes Rond et beurré, marqué par la noisette et la vanille, une finale élégante et légèrement toastée Rich and buttery, with hazelnut and vanilla notes, finishing elegant and subtly toasted		75€

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE Parfait pour démarrer le repas Perfect to start your meal	9€
NICOLAS FEUILLATE · BRUT Le compagnon de tous les moments The companion for every moment	65€
MOET & CHANDON · BRUT Bulles fines et élégance intemporelle, la signature des célébrations Fine bubbles and timeless elegance, the hallmark of celebrations	95€
RUINART · BLANC DE BLANCS Pur Chardonnay, élégant et raffiné, aux arômes délicats d'agrumes et de fleurs Pure Chardonnay, elegant and refined, with delicate citrus and floral aromas	190€

EAUX
WATER

Vittel / San Pellegrino 50 CL **4,50€** 1 L **7€**

JUS & SODAS
JUICES & SOFT DRINKS

BISSAP MAISON **6€**
Boisson traditionnelle africaine à base d'hibiscus et de menthe
Traditional African drink made with hibiscus and mint

GINGEMBRE MAISON **5€**
Boisson tonifiante à base de gingembre. Légèrement relevée
Refreshing ginger-based drink with a spicy kick

JUS DE FRUITS AU CHOIX **4€**
Goyave · Mangue · Orange · Passion · Pomme
Choice of : Guava · Mango · Orange · Passionfruit · Apple

SODAS **4,5€**
Coca · Coca Zero · Sprite · Fuze Tea · Fanta · Schweppes Tonic · Redbull **5€**
Coca · Coca Zero · Sprite · Fuze Tea · Fanta · Schweppes Tonic · Redbull **5€**

PIMENTO GINGER 🌶️ **4,5€**
Ginger beer aromatisée au piment
Spicy-flavored ginger beer

CAFÉS & THÉS
COFFEE & TEA

EXPRESSO · CAFÉ ÉTHIOPIEN Kafa **3€**
Café 100% arabica, au goût riche et parfumé, notes fruitées et florales typiques des hauts plateaux d'Éthiopie
100% Arabica coffee with a rich, aromatic taste, featuring fruity and floral notes from the Ethiopian highlands

DOUBLE EXPRESSO · CAFÉ ÉTHIOPIEN Kafa **5€**
Café 100% arabica, au goût riche et parfumé, notes fruitées et florales typiques des hauts plateaux d'Éthiopie
100% Arabica coffee with a rich, aromatic taste, featuring fruity and floral notes from the Ethiopian highlands

THÉ DE KINKELIBA **5€**
Infusion d'Afrique de l'Ouest, 100% feuilles naturelles de Kinkéléba, réputée pour ses vertus digestives et rafraîchissantes
Traditional West African infusion, 100% Kinkéléba leaves, known for its digestive and refreshing properties

THÉ GINGEMBRE 🌶️ **4,5€**
Infusion intense et revigorante, 100% racine de gingembre, au goût relevé et énergisant
Strong and invigorating infusion, 100% ginger root, with a spicy and energizing taste

THÉ BISSAP ROUGE **4,5€**
Infusion d'hibiscus rouge (bissap), fruitée et légèrement acidulée
Red hibiscus infusion, fruity and slightly tangy

SHOT SIGNATURE

5€ L'UNITÉ · 20€ LES 5 · 45€ LES 10

AALIYAH
Rhum coco, Baileys, sirop de vanille, glace vanille
Coconut rum, Baileys, vanilla syrup, vanilla ice cream

BLACK PANTHER
Vodka black, crème de cassis, jus de gingembre
Black vodka, blackcurrant liqueur, ginger juice

BURNA BOY 🌶️
Rhum Coruba, tabasco, piment, gingembre, sirop de sucre de canne ·
Coruba rum, tabasco, chili, ginger, cane sugar syrup

BIERES

PRESSIONS · DRAFT BEERS

	25 CL	50CL
AFFLIGEM BLONDE 6,7%	5 €	9 €
AFFLIGEM ROUGE 5,2%	5 €	9 €

BOUTEILLE · BOTTLE 33CL

DESPERADOS 5,9% **10 €**

MANGER · BOIRE · PARTAGER

CAVE À
RHUMS

Chez Masai Café,
on est des passionnés de rhums.
L'objectif ? Vous faire découvrir cette passion.

Convaincus que le rhum est une boisson
de partage, d'amour et d'amitié,
vous trouverez ici une sélection choisie
avec soin par l'équipe, pour terminer
votre repas sur une note chaleureuse.

Chaque bouteille raconte une histoire,
chaque gorgée prolonge le voyage.



CAVE À RHUMS

MAISONS	CUVÉES	%	ORIGINES	€
● A1710	TRICENTENAIRE	43,9	MARTINIQUE	49€
● AH RIISE	AH RIISE • AMBRE D'OR	42	ILES VIERGES US	9€
● APPLETON ESTATE	APPLETON ESTATE • 15 ANS	43	JAMAÏQUE	15€
● BACARDI	BACARDI • LIMITADA HORS D'ÂGE	43	PORTO RICO	29€
● BARBANCOURT	BARBANCOURT • HORS D'ÂGE	43	HAÏTI	15€
● BARCELO	BARCELO • HORS D'ÂGE	43	REP DOMINICAINE	29€
● BIELLE	BIELLE • BRUT DE FUT 2016	54,2	MARIE GALANTE	29€
● BOLOGNE	BOLOGNE • BRUT DE COLONNE	75,5	GUADELOUPE	15€
● BOUKMAN	BOUKMAN • BOTANICAL	45	HAÏTI	15€
● CIHUATAN	CIHUATAN • XO	40	SALVADOR	25€
● CLÉMENT	CLÉMENT • XO	42	MARTINIQUE	15€
● CLÉMENT	HOMÈRE CLÉMENT	44	MARTINIQUE	29€
● COLOMA	COLOMA 15 ANS	40	COLOMBIE	15€
● DEPAZ	DEPAZ XO	45	MARTINIQUE	29€
● DICTADOR	DICTADOR	40	COLOMBIE	15€
● DIPLOMATICO	DIPLOMATICO AMBASADOR	47	VENEZUELA	49€
● PASADOR DE ORO	PASADOR DE ORO • XO	40	GUATEMALA	15€
● EMINENTE	EMINENTE • RESERVA 7 ANS	43,5	CUBA	9€
● EMPREROR	EMPEROR • DEEP BLUE PALO CORTADO	40	ÎLE MAURICE	29€
● FLOR DE CANA	FLOR DE CAÑA • ANNIVERSAIRE 130	45	NICARAGUA	19€
● HAMPDEN	HAMPDEN • 8 ANS	46	JAMAÏQUE	15€
● HAVANA	HAVANA • TRIBUTO	40	CUBA	89€
● HSE	HSE • XO	43	MARTINIQUE	15€
● LA FAVORITE	LA FAVORITE • CUVÉE CHÂTEAU 2002	43	MARTINIQUE	55€
● LA FAVORITE	LA FAVORITE • FLIBUSTE	40	MARTINIQUE	89€
● LONG POND	LONG POND • ITP	45,7	JAMAÏQUE	49€
● MASAM	MASAM • PORT MOURANT	53,5	JAMAÏQUE	49€
● MATTUGA	MATTUGA • GOLDEN	42	OUGANDA	9€
● MHOBA	MHOBA • FRENCH CASK	65	AFRIQUE DU SUD	19€
● MILLIONARIO	MILLIONARIO • SOLERA 15 ANS	40	PÉROU	15€
● MONTEBELLO	MONTEBELLO VIEUX • 3 ANS	52,3	GUADELOUPE	9€
● NEISSON	NEISSON • LE VIEUX	45	MARTINIQUE	19€
● PÈRE LABAT	PÈRE LABAT • INSULA NOX	43,5	MARIE GALANTE	29€
● RHUM J.M	RHUM JM • TERROIR VOCANIQUE	43	MARTINIQUE	15€
● RIVIÈRE DU MÂT	RIVIÈRE DU MÂT • XO	42	RÉUNION	9€
● SAINT JAMES	SAINT JAMES • L'ESSENTIEL	43	MARTINIQUE	39€
● SANTA TERESA	SANTA TERESA • SOLERA 1796	40	VENEZUELA	9€
● SAVANA	SAVANA • LE MUST	45	RÉUNION	29€
● TROIS RIVIÈRES	TROIS RIVIÈRES • 12 ANS	42	MARTINIQUE	19€
● ZACAPA	ZACAPA • SOLERA 23 ANS	40	GUATEMALA	15€

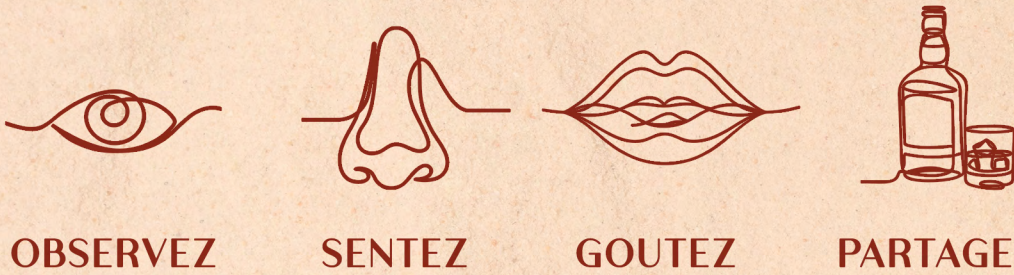
- DÉGUSTER UN RHUM -
CONSEILS DE LA MAISON

Déguster un rhum, c'est tout un art.

Que vous soyez novice ou habitué, ces quelques conseils vous aideront à profiter pleinement de votre breuvage et à en savourer toutes les complexités.

Prenez le temps. Ouvrez vos sens. Laissez le rhum parler.

Et surtout, n'hésitez pas à partager vos impressions : c'est aussi ça, l'esprit du rhum · un moment de convivialité, où chaque ressenti enrichit l'expérience.



OBSERVATION VISUELLE

Ce que l'on regarde avant tout

Couleur : varie du rhum blanc au rhum ambré ou vieux (indique souvent l'âge ou le type de fût).
Viscosité : faites tourner le verre . les « jambes » (ou larmes) indiquent la richesse en sucre et en alcool.
Transparence / brillance : permet de détecter la qualité de filtration.

Conseil : Observez sous lumière naturelle ou contre fond blanc pour une meilleure lecture.

ANALYSE OLFACTIVE

Ce que l'on sent

Premier nez : sans bouger le verre, sentez doucement. Cela révèle les arômes les plus volatils (fleurs, fruits frais).
Deuxième nez : faites tourner doucement le rhum dans le verre. Les arômes plus complexes se libèrent (épices, bois, tabac, fruits secs).
Familles aromatiques typiques : vanille, cannelle, caramel, banane, canne à sucre, cacao, café, agrumes...
Conseil : Inspirez par à-coups brefs, comme si vous « goûtiez » les arômes par le nez.

DÉGUSTATION EN BOUCHE

Ce que l'on goûte

Attaque : la première sensation (souple, vive, sucrée, épicée ?)
Milieu de bouche : le développement des arômes (rond, complexe, boisé, fruité, herbacé...)
Finale : persistance aromatique (combien de temps les saveurs restent ?)
Conseil : Faites rouler le rhum sur la langue et les parois de la bouche pour activer tous les capteurs gustatifs.

CONCLUSION SENSORIELLE

Ce que l'on retient

Qualité globale : équilibre entre les sensations.
Singularité : le rhum est-il mémorable, complexe, expressif ?
Association possible : avec un dessert, un cigare, ou en digestif.
Conseil : Prenez une minute pour noter vos ressentis (ou les partager à l'oral). C'est aussi un moment d'échange.

- FICHE ALLERGÈNES -

MASAÏ CAFÉ

ENTRÉES & PLATS	ALLERGÈNES	TRACES	SAUCE
AFROCADO	CRUSTACÉS, GLUTEN (OIGNONS FRITS)	SOJA, SÉSAME	SAUCE EXOTIQUE : TRACES POSSIBLES DE SOJA
AFROCINI	CRUSTACÉS, ŒUFS, GLUTEN, SOJA	FRUITS À COQUE	SAUCE CREVETTE : CRUSTACÉS, LAIT, SOJA, TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE
PASTELS THON OU BŒUF	GLUTEN, ŒUFS, POISSON (SI VERSION THON)	SOJA	-
THIÉB POULET OU POISSON	CÉLERI, SOJA, GLUTEN, POISSON (SELON VERSION)	FRUITS À COQUE	SAUCE NOKOSS MASAÏ : CÉLERI, SOJA, TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE
MAFÉ	ARACHIDES, CÉLERI, SOJA.	-	-
YASSA	MOUTARDE, CÉLERI, SOJA	-	-
MASAÏ GRILL	CÉLERI, SOJA, MOUTARDE, GLUTEN (SELON MARINADE)	FRUITS À COQUE	SAUCE GRILLADE : CÉLERI, SOJA (FOND DE VOLAILLE DÉSHYDRATÉ)
BAOBAB	GLUTEN, ARACHIDES, ŒUFS, SOJA	FRUITS À COQUE	SAUCE CHILI MANGO : ŒUF (MAYONNAISE), SOJA (KETCHUP INDUSTRIEL), POSSIBLE PRÉSENCE DE FRUITS À COQUE
AFRO POLPO	MOLLUSQUES, GLUTEN, SOJA	FRUITS À COQUE	VINAIGRETTE EXOTIQUE : SOJA, TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE
MASAÏ BURGER	GLUTEN, ŒUF, LAIT, SOJA	FRUITS À COQUE	SAUCE CHEESY VERTE : LAIT, TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE
VEGAN MASAÏ	SOJA	FRUITS À COQUE	-

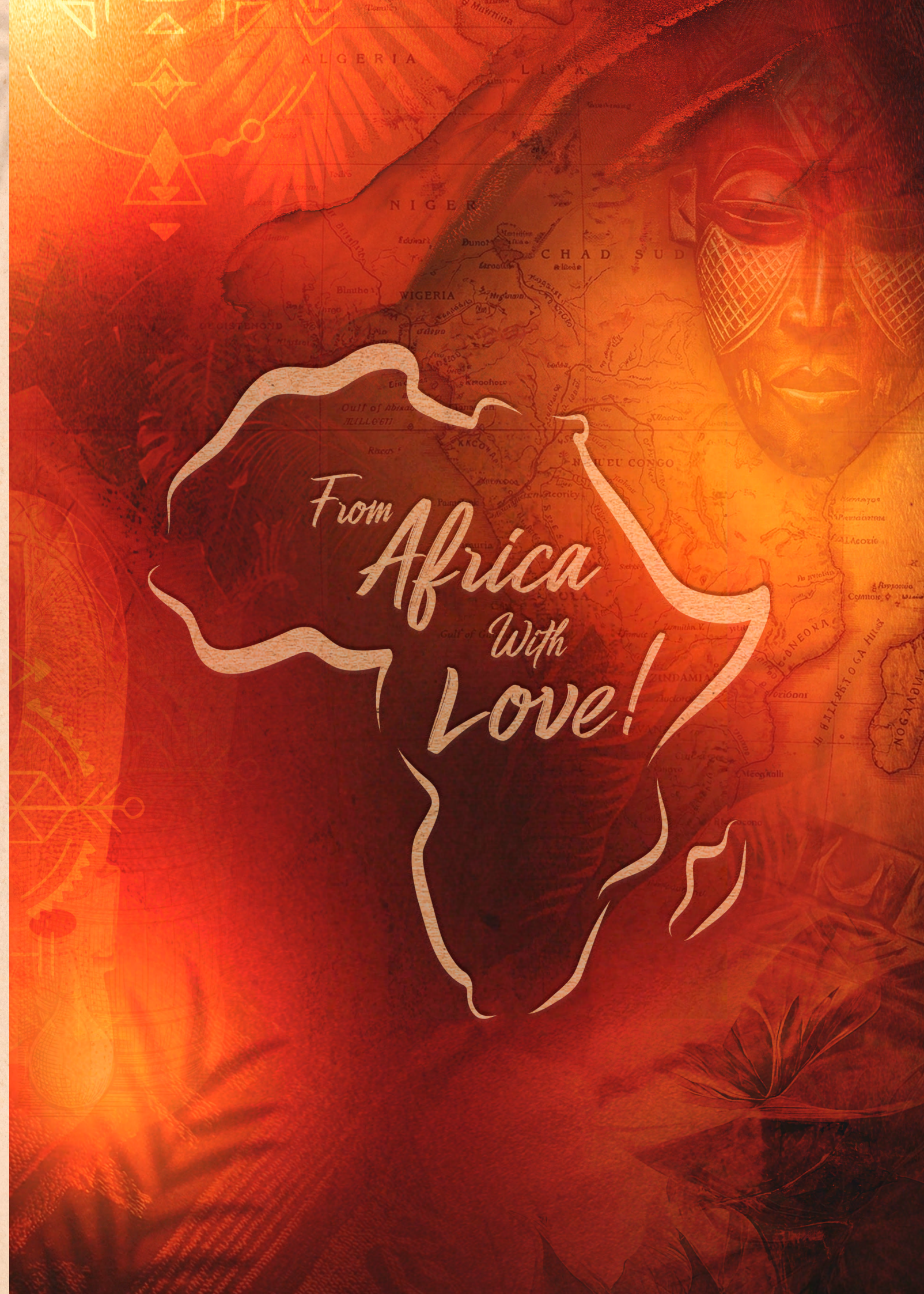
DESSERTS	ALLERGÈNES	TRACES	DESCRIPTION
OBABA	GLUTEN, ŒUFS, LAIT, ALCOOL (RHUM)	SOJA, FRUITS À COQUE, SÉSAME	BABA AU RHUM NEGRITA, CRÈME MASCARPONE-COCO, COULIS BISSAP
NAKUPENDA	GLUTEN, ŒUFS, LAIT, SOJA, BEURRE	FRUITS À COQUE	FONDANT CHOCOLAT, COULIS CARAMEL PIMENTÉ, PIMENT EN POUDRE
MUNDELE	LAIT, CRÈME, ŒUFS, GLUTEN, SOJA	SULFITES, FRUITS À COQUE	CHEESECAKE, COCO RÂPÉE, CHOCOLAT BLANC, COULIS FRUITS EXOTIQUES, CARAMEL PAILLETÉ
THIACRY	LAIT	FRUITS À COQUE, GLUTEN (SELON MIL UTILISÉ)	DESSERT TRADITIONNEL À BASE DE MIL, FROMAGE BLANC ET CANNELLE

Mentions réglementaires

Document mis à disposition du personnel et des clients sur demande.

Toute modification de recette entraîne une mise à jour.

Version : Janvier 2026 – Restaurant Masaï Café, 11 Place Octogonale, 77700 Chessy.





MASAI

Café

MERCI D'AVOIR PARTAGÉ L'ART DE VIVRE
À L'AFRICAIN AU MASAÏ CAFÉ.

Si le voyage vous a séduit, si l'évasion
était au rendez-vous, laissez une trace
de votre passage en déposant
un avis sur Google.

N'oubliez pas de mentionner le nom
de la personne qui s'est occupée de vous.
Chaque retour compte : ils nous aident
à progresser, à affiner nos attentions,
et à rendre chaque visite plus immersive,
élaborée et passionnante.

**Merci à vous d'avoir pris part à cette aventure.
Et surtout... à très bientôt chez Masai Café.**