

# NOS BOISSONS ARTISANALES

Le litre : 13,50€ 50cl : 7,00€

## Jus de Gingembre :

Grande spécialité d'Ohinéé, selon notre recette familiale, à partir d'un Gingembre de première qualité, avec de l'ananas frais, du jus de citron et du sucre.



## Jus de Bissap (sur commande) :

Nous préparons notre jus de Bissap en faisant infuser les fleurs séchées sélectionnées d'une variété d'hibiscus, avec de l'Ananas frais, du jus de Citron et du Sucre.



## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

Vous trouverez aussi à la Boutique :

Nos Confitures créatives

Notre Ketchup

Nos préparations de Piment

Nos créations en Pagne ...

**NOUS SOMMES AUSSI SUR  
SUR LES MARCHÉS BRETONS**

*Pénestin, Guérande, Muzillac,  
La Roche-Bernard, Folleux (été)*

**CONSULTENEZ NOUS POUR  
VOS EVÈNEMENTS**

06 43 62 32 19

[contact@ohinene.fr](mailto:contact@ohinene.fr)

*Ohinéé*

SARL à capital variable - RCS Vannes 538 580 184  
10 rue du Docteur Joseph Audic 56000 Vannes

# Ohinéé

Cuisine de Côte d'Ivoire  
en terre bretonne

## LA CARTE D'HIVER



## BOUTIQUE

3 Place de l'Eglise 56350 ALLAIRE

du mardi au samedi

de 11h00 à 13h30

et de 16h00 à 19h00

06 43 62 32 19

[contact@ohinene.fr](mailto:contact@ohinene.fr)

# LES PLATS

(prix à la part)

**Poulet fermier au Lait de Coco : 14,50€**

*Du poulet fermier breton mijoté dans une sauce au lait de coco avec légumes, ail, oignons, gingembre, épices ...*

**Boeuf Yassa : 14,50€**

*Des morceaux de Boeuf français découpés et mijotés dans une sauce traditionnelle : Oignons, Moutarde de Dijon et Moutarde à l'Ancienne, Ail, Vinaigre de Cidre*

**Joues de Porc aux Epinards : 14,50€**

*Une part de Joues de Porc mijotée dans une sauce Graine aux Epinards*

**Rougail de Boudin Epicé : 12,50€**

*Une part de Boudin légèrement pimenté, mijotée dans une sauce Tomates maison*

**Assiette Végétarienne : 16,00€**

*3 préparations végétariennes selon marché, telles que Houmous épicé, Falafels, Légumes grillés, Riz tomate...*

**et le samedi**

**Poulet fermier Mafé : 14,50€**

*Une part de Poulet fermier breton mijotée dans une sauce Arachides traditionnelle : sauce Tomates maison, pâte d'Arachides, Oignons, Echalotes, Bouillon*

## PLATS SUR COMMANDE

(2 jours ouverts à l'avance minimum)

**Poulet fermier en Kedjénou :**

*Le Poulet est découpé et mijoté dans un bouillon goûteux de légumes, d'épices et d'aromates*

**1/2 Poulet : 35€ Poulet entier : 60€**

**Foutou à l'Ivoirienne :**

*Le Foutou de Bananes plantain accompagne un mélange de viandes de Poulet fermier et de Boeuf dans une sauce Graine ou Djoumbélé ou Mafé*

**Minimum 3 personnes, 20€ la part**

**Couscous d'Ohinéné :**

*Un bouillon très goûteux et ses légumes, avec Poulet fermier et Chipolatas aux herbes ou Merguez*

**Pour 4 personnes : 60€**

# ENTRÉES & GRIGNOTAGES

**L'Assortiment Découverte : 22,00€**

*4 Accras de Morue, 4 Falafels, 1 Pastel Poulet-Origan, 1 Pastel Porc-Ail-Paprika, 1 Pastel Boeuf aux Oignons, Sauce Piment Vert*

**Les Accras d'Ohinéné :**

**par 6 : 8,50€ par 12 : 17,00€**

*Les fameux accras d'Ohinéné, au choix : Morue ou Crevettes ou Légumes ou Poulet en barquette de 6 ou 12 avec une sauce Piment Vert*

**Les Pastels : 4,00€ pièce**

*Des chaussons farcis d'une farce goûteuse, au choix : Poulet-Origan ou Porc-Ail-Paprika ou Boeuf aux Oignons*

**Le Houmous épicé : 7,00€/barquette**

*Purée de Pois chiche onctueuse enrichie de Tahini (pâte de Sésame), Ail, Huile d'Olive et légèrement pimentée*

**Les Falafels par 4 : 8,00€ par 6: 12,00€**

*De beaux Beignets de Pois chiches avec Ail et Echalote*

**Les Krakros par 10 : 8,00€**

*Beignets de Banane plantain à la farine de Riz et de Maïs*

**Les Chips de Banane Plantain : 7,00€**

*250g env., salées ou pimentées*

**Les Chinchins : 3,50€**

*200g env., salés ou sucrés, à grignoter à l'apéritif*

**Gourmandises Africaines par 6 : 5,00€**

*A la pâte d'Arachides et miel, avec une pointe de Piment*

## LES DESSERTS

**La part : 4,00€**

**Mousse au Chocolat de Côte d'Ivoire :**

*Une somptueuse mousse au Chocolat de Côte d'Ivoire, à laquelle le poivre Timut apporte sa nuance d'agrumes*

**Moelleux à l'Orange :**

*Un délicieux gâteau de grand-mère, léger pour finir un repas en douceur*

**Compote de Pommes aux Epices :**

*La compote de Pommes maison, peu sucrée, aux épices douces et galanga*