



RESTAURANT LE CAMPEMENT BAMAKO

Service de midi à 22 heures - Pour commander : 90 00 24 24

From 12:00 .am to 10:00 .pm - To Order : 90 00 24 24

A grignoter - Snacks

Beignets de niébé - sauce piquante/ <i>Black-eyed peas fritter- Hot sauce</i>	2 000 FCFA
Assiette de jambon Serrano / <i>Serrano Ham Plate</i>	3 000 FCFA
Assortiment de tapas / <i>Tapas assortment</i>	3 000 FCFA
Fromage 4 saveurs / <i>Four Flavors Cheese</i>	3 000 FCFA

Entrées - Starter

Salade d'aubergines au citron / <i>Aubergine Salad with Lemon</i>	2 500 FCFA
Soupe de poisson et croûtons à l'ail / <i>Fish soup & garlic croutons</i>	2 500 FCFA
Tagliatelles de courgettes à l'italienne / <i>Italian zucchini tagliatteli</i>	2 500 FCFA
Crudités sauce pesto / <i>"Crudités" with pesto sauce</i>	3 000 FCFA
Terrine de chèvre au légumes / <i>Goat Cheese & Vegetables Terrine</i>	3 500 FCFA
Croustillants aux feuilles de blettes et feta avec petite salade / <i>Swiss Shard and Feta tribit with salad</i>	3 500 FCFA
Beignets de calamars et son confit de zaban / <i>Fried squid rings & Zaban sauce</i>	4 000 FCFA

Plats - Main dishes

Bœuf brioiché purée et petits légumes / <i>Brioche-style beef, mashed potatoes and vegetables</i>	7 000 FCFA
Tajine de pigeon aux fruits secs et couscous à la coriandre / <i>Pigeon tagine (stew) with dried fruit and couscous corinder</i>	6 500 FCFA
Poulet au chutney de mangues avec riz / <i>Chicken with mango chutney & rice</i>	7 500 FCFA
Capitaine sauce câpres avec riz blanc et tomates fraîches/ <i>Captain fish caper sauce with white rice & tomato salad</i>	7 000 FCFA

Spécialités africaines - African Dishes

Poulet Yassa / <i>Yassa Chicken</i>	5 000 FCFA
Tiep au poisson de mer / <i>Tiep Bou Dien (Rice with fish)</i>	6 000 FCFA
Tigadégué au bœuf avec fonio / <i>Peanuts Butter and beef sauce with fonio</i>	5 000 FCFA
Diouka au poisson / <i>"Diouka" & fish</i>	6 000 FCFA

Grillades (garnitures au choix) - Barbecue (choice of sides)

Brochettes de filet de bœuf / <i>Beef Skewer</i>	5 000 FCFA
1/2 poulet grillé / <i>1/2 Grilled Chicken</i>	6 000 FCFA
1/2 pintade grillée / <i>1/2 Guinea Fowl (25 minutes)</i>	8 000 FCFA
Côtes de porc / <i>Pork Ribs (25 minutes)</i>	6 000 FCFA
Brochettes de blanc de poulet / <i>Chicken Breast Skewer</i>	7 500 FCFA
Brochettes de capitaine / <i>Captain Fish Skewer</i>	8 000 FCFA
Capitaine braisé / <i>Grilled Captain Fish (25 minutes)</i>	9 000 FCFA
Gambas tigrées / <i>Large Prawns</i>	15 000 FCFA

Garnitures : frites, alloco, riz, atiéké, légumes, salade verte, purée, tagliatelle

Sides: *fries, plantains, rice, atiéké (cassava semolina), vegetables, salad, Mashed potatoes, tagliatelli*

Pizzas au feu de bois - Wood Fired Pizza

Les pizzas sont disponibles du lundi au vendredi à partir de 17h et le week à partir de midi

Available from monday to Friday from 5pm and during the weekend from 12am

Margarita	6 000 FCFA
Arménienne / <i>Armenian (grinded beef)</i>	6 000 FCFA
Végétarienne / <i>Vegetarian</i>	6 500 FCFA
Chèvre / <i>Goat Cheese</i>	7 500 FCFA
Jambon Serrano-roquette / <i>Serrano Ham-rocket</i>	7 500 FCFA
Tarte flambée (fromage blanc, lardons, oignons) / <i>(cottage cheese, bacon & onions)</i>	6 500 FCFA

Desserts

Salade de fruits / <i>Fruit Salad</i>	2 500 FCFA
Glace 2 boules / <i>Ice Cream</i>	2 500 FCFA
Crème caramel / <i>Caramel Cream</i>	2 500 FCFA
Colonel	3 000 FCFA
Crumble de fruits de saison / <i>Seasonal Fruits Crumble</i>	3 000 FCFA
Tarte au fromage frais / <i>Cheesecake</i>	3 000 FCFA
Tarte aux dattes et pignons de pain avec glace vanille / <i>Date-Pine nuts Pie and Vanilla Ice cream</i>	3 000 FCFA
Tarte Hermé au caramel, arachide et chocolat / <i>Hermé Pie with Salted Caramel, peanuts and Chocolate</i>	3 000 FCFA
Vacherin glacé vanille-pralin / <i>Iced Vacherin Vanilla-praline</i>	3 000 FCFA