Afrikesty
AFRO BRUNCH CLUB

Bienvenue à notre table éphémère, où chaque plat est une escale.
En Afrique de l'Ouest, la cuisine ne se contente pas de nourrir : elle raconte.
Chez nous, la cuisine est le plus beau des partages.
Ce soir, nous avons mis un peu de cette âme, de ce soleil et de cette Teranga, cette hospitalité légendaire, dans vos assiettes.
Savourez l'instant.

ÉVEIL DES SENS

L'élixir de l'Afrique de l'Ouest : infusion glacée de fleurs d'hibiscus et gingembre frais, parfumée aux écorces d'agrumes et d'épices douces.
Un verre de bissap offert avec chaque menu

PRÉLUDES

Le pastel en clair-obscur

Beignet croustillant à la farine de blé et effiloché de thon, escorté d'une farce pommes de terre et carottes, écume de piment doux, de paprika et de cumin.

L'or jaune de la cité

Mille-feuille d'allocos (bananes plantains) dorées et éclats de cacahuètes torréfiées.

LE SOMMET · AU CHOIX

La terre sacrée, notre mafé revisité

Filet mignon de bœuf rôti, laqué d'une sauce onctueuse à la pâte d'arachide artisanale et au jus de viande corsé, accompagné de ses légumes exotiques et d'un dôme de riz long parfumé au sésame.

La mer sacrée

Tilapia braisé, servi avec de l'attiéké (semoule de manioc) et sa salade ivoirienne.

DOUCEURS

Mousse de banane

et son coulis mangue-passion.

Thiacry contemporain

Perles de couscous de mil infusées à la vanille de Madagascar, éclats de mangue rôtie et zeste de combava.

FORMULE CLASSIQUE
35 €
Le menu complet et un verre de bissap

ACCORD METS ET VINS
50 €
Un verre de vin accompagne chaque temps du repas : un blanc pour l'entrée, un rouge pour le sommet, un blanc pour les douceurs

---

Vendredi 13 et samedi 14 novembre 2026 · 19 h – 23 h · Brasserie du MIN, avenue Pierre Semard, Avignon
Réservation : billetweb.fr · vendredi 13 · billetweb.fr · samedi 14 · 06 87 23 13 70
Pour toute allergie ou intolérance, merci de le signaler à l'équipe avant de commander.