



AFRO GOOD FOOD

BRUNCH AFRO VÉGÉTAL TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES 12H-15H
STREET FOOD AFRO TOUS LES SAMEDIS 19H-23H

Kuti, c'est une cuisine panafricaine, lumineuse, à base de produits naturels, faite maison et avec beaucoup (BEAUCOUP) d'attention.

Ici, pas de mafé, ni de yassa, on casse les codes, on va plus loin. On a sillonné notre terre africaine dénicher des super-aliments, trouver des épices méconnues, des poivres divins. On a cuisiné de longues heures avec nos mamas au Cameroun, au Ghana, au Nigeria. Kuti, c'est la volonté de proposer des plats uniques qui subliment les produits du terroir et puisent leur essence dans la majestueuse tradition culinaire africaine. Avec notre talentueuse Cheffe Clarence Kopogo (ex Table Nali), on a travaillé pendant plusieurs mois pour vous proposer aujourd'hui ce qu'elle appellerait une « Nouvelle cuisine Africaine ».

Kuti, c'est une cuisine funky et décomplexée qui vous emmène, le temps d'un repas, en voyage à travers le continent et son terroir. Le midi, dopez votre système avec notre cuisine afro végétale, gourmande et riche en super-aliments. Le soir, on se lâche. On active le mode "maquis", avec le meilleur de la street food ouest africaine de Douala à Dakar, en passant par Lagos et Abidjan.

Voilà, on s'est présenté. Maintenant, on a hâte de vous rencontrer !

Culinairement,
La team Kuti

 Instagram : KUTIFOOD / #afrogoodfood



AFRO KITCHEN

CUISINE AFRO-VÉGÉTALE TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES DE 12H À 15H



BRUNCH 21€

Une boisson fraîche
Une boisson chaude
(latte ou café)
Confitures africaines
Velouté
Bowl
Pancake afro
Dessert



MENU ENFANT

-10 ANS À 9€



À LA CARTE

À MANGER

- **Velouté** : carotte, plantain, épice africaine sucrée / 4€
- **Pancake afro** : pancake traditionnel à base de riz, crème d'avocat, œuf, pousse d'épinard et vinaigrette au baobab / 7€
- **Bowl** : ragoût revisité de patates douces, manioc, igname, épinard frais avec sa sauce «Dja» tomate-cacahuète / 8€
- **Dessert**: fonio au lait de coco et mangues fraîches / 4€

À BOIRE

- **Jus de bissap** : fleur d'hibiscus, citron, menthe / 3€
- **Latte Kola**: lait de riz, agave, noix de kola / 3,5€
- **Café** / 1€

MERCI D'INFORMER LE PERSONNEL DE VOS ÉVENTUELLES ALLERGIES

TOUS NOS PRIX SONT NETS SERVICE INCLUS

PRISE DE COMMANDE À TABLE • RÈGLEMENT AU COMPTOIR • PAS DE TICKET RESTAURANT

AFRO GOOD FOOD

 Instagram : KUTIFOOD / #afrogoodfood



KUTI MAQUIS

STREET FOOD AFRO TOUS LES SAMEDIS DE 19H À 23H



AU BORD DE LA ROUTE

Smoky Fries : frites de patates douces aux épices africaines / 5€

Spicy Aloco : frites de bananes plantains aux épices africaines / 5€

John Wollof : croquettes de fonio et de riz jollof / 5€

NB: plats servis avec notre sauce maison



AU MAQUIS

Yassa burger : steak de bœuf, oignons yassa, thym, comté, moutarde / 14€

Kamerkraft : poulet cuit à l'étouffé, oignons rouges et épices africaines / 11 €

Kuti Fried Chicken : poulet frit marinée aux épices africaines / 11€

NB: plats servis avec des frites de patates douces ou plantains ou riz jollof et notre sauce maison



DANS LA MARMITE

Oga oga : bouillon nigérian à base de bœuf, oignons, piment, gingembre, basilic et épices africaines / 7€



SWEET MAMA

Madame Coco : fonio au lait de coco et mangue /4€

MERCI D'INFORMER LE PERSONNEL DE VOS ÉVENTUELLES ALLERGIES

TOUS NOS PRIX SONT NETS SERVICE INCLUS

PRISE DE COMMANDE À TABLE • RÈGLEMENT AU COMPTOIR • PAS DE TICKET RESTAURANT

AFRO GOOD FOOD

 Instagram : KUTIFOOD / #afrogoodfood