



RESTAURANT

BANCO

POUR DÉBUTER

GET STARTED

Tarifs en FCFA

NOS ENTRÉES FRAÎCHEUR

Our fresh appetizers

Trio de tacos fourrés à l’effiloché de queue de bœuf confite, condiment anacarde & niamakou



12.000

Pressed confit beef tongue, cashew apple & ginger condiment, burnt onion emulsion

Salade abidjanaise aux gésiers de volaille confits



11.000

Abidjan-style salad with confit chicken gizzards

Toast bruschetta au saumon fumé, ail et fines herbes



14.000

Smoked salmon bruschetta with garlic and fine herbs

Crudo de mérrou au piment et citron vert



11.000

Grouper crudo with aromatic chili and lime

Parfait d’avocat aux gambas, vinaigrette de tangelo grillé



13.000

Paprika-seared prawns, avocado crémeux, grilled tangelo vinaigrette

NOS SOUPES ET POTAGES

Our soups and cream soups

Soupe de carpe à l’ivoirienne, gombo frais



10.000

Ivorian-style carp soup with fresh okra

Pépé soupe de pintade



10.000

Spicy Ivorian guinea fowl soup

Harira marocaine



8.000

Moroccan harira soup

Soupe de lentilles corail,



7.000

Red lentil velouté

Velouté de courge au gingembre et citronnelle, crumble de pain



7.000

Squash with ginger and lemongrass with bread crumble

ON THE WAY

LA PIROGUE DU PÊCHEUR

The fisherman's pirogue

Langouste grillée, sauce hollandaise  24.000

Grilled lobster with hollandaise sauce

Gambas grillées, vinaigrette avocat-ananas, plantain vapeur  18.000

Grilled king prawns with avocado-pineapple vinaigrette and plantain

Papillote de mérrou de San Pedro à la citronnelle, igname   16.000

San Pedro grouper en parchment paper with lemongrass and yam

Sole meunière aux éclats d'akpi torréfiés, pommes sautées à l'ail    16.000

Sole meunière with toasted akpi seeds and garlic-sautéed potatoes

Poulpe grillé à la braise, condiment moyo en vinaigrette, courge rôtie  16.000

Char-grilled octopus, moyo condiment vinaigrette, roasted squash

LA TABLE DU BOUCHER

The butcher's table

Souris d'agneau confite aux épices
douces, légume de saison glacée



24.000

Slow-Cooked Lamb Shank with Sweet Spices,
Glazed Seasonal Vegetables

Côtelettes d'agneau grillées,
mousseline de pomme de terre aux
herbes



22.000

Grilled lamb chops with cumin-infused squash
mousseline

Ragoût surprise de queue de bœuf à
l'étouffée



14.000

Slow-cooked oxtail stew "en croûte" under
golden puff pastry

Cœur de filet de bœuf aux poivres,
gateau de maïs



18.000

Center-cut beef tenderloin with peppercorns,
corn cake

Magret de canard laqué au miel et
hibiscus, purée de courge à l'orange



16.000

Duck breast glazed with honey and hibiscus,
orange sweet potato purée

Poitrine de porc confite
à la pékinoise, riz sauté



14.000

Peking-style braised and glazed pork belly with
stir-fried rice

Suprême de poulet, sauce aux
champignons, gnocchis de pommes
de terre



14.000

Chicken supreme with mushroom sauce and
potato gnocchi

NOS SPÉCIALITÉS

AZALIENNES

Our Azalai specialties

1/2 Poulet braisé mariné			12.000
<i>1/2 Braised chicken</i>			
Agouti de brousse, sauce graine de l'ouest			16.000
<i>Bush agouti with palm nut sauce</i>			
1/2 poulet fumé à l'ivoirienne			13.000
<i>Ivorian-style smoked half chicken</i>			
Kédjénou de pondeuse Baoulé		 	13.000
<i>Kédjénou of laying hen</i>			
Mafé à la bamakoise		 	13.000
<i>Bamako-style mafé</i>			
Yassa de poulet à la dakaroise			12.000
<i>Dakar-style chicken yassa</i>			
Carpe d'eau douce frite ou braisée à l'abidjanaise, marinade citron vert			12.000
<i>Fried or braised freshwater carp, Abidjan style, lime marinade</i>			
L'incontournable Garba de thon, attiéké		 	12.000
<i>Ivorian-style tuna garba with attiéké</i>			

ACCOMPAGNEMENT

Une (1) garniture au choix

ESCALE DOLCE VITA

Dolce Vita stopover

Composez vos pâtes sur mesure : choisissez votre variété de pâtes, puis associez-la à la sauce de votre choix.

Design your own pasta: choose your pasta shape, then pair it with your favorite sauce

Étape 1 : choisissez votre pâte

Step 1: choose your pasta

Linguine / Tagliatelles / Farfalle / Penne



Étape 2 : choisissez votre sauce

Step 2: choose your sauce

Pomodoro 10.000

Pomodoro

Pesto & parmesan 12.000

Pesto and parmesan

Basilic frais, pignons de pin, huile d'olive vierge et copeaux de parmesan

Alfredo au poulet 14.000

Chicken Alfredo

Crème onctueuse au parmesan, filet de poulet sauté et ail doux

Gambas sautées à l'ail 16.000

Garlic-sautéed prawns with pomodoro

Lasagnes traditionnelles au bœuf gratinées, salade verte 13.000

Traditional gratinated beef lasagna with green salad

NOS GARNITURES
AU CHOIX

3.500

Side dish of your choice

Riz parfumé

Fragrant rice

Mousseline de pomme de terre

Potato mousseline



Poêlée de légumes aux épices kan
kan kan

Pan-fried vegetables with kan kan kan spices

Friture de plantain (aloco)

Fried plantain

Pommes frites

French fries

Attiéké

Attiéké

POUR FINIR

AND FINALLY

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Our sweet treats

Cheesecake sur coulis d'hibiscus	 	7.000
<i>Cheesecake with hibiscus coulis</i>		
Fondant au chocolat noir 70 % de Côte d'Ivoire, glace vanille	 	7.000
<i>70% Ivory Coast dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>		
Riz au lait infusé aux fruits de baobab, caramel au beurre salé, crumble gourmand	  	7.000
<i>Rice pudding infused with baobab fruit, salted butter caramel and gourmet crumble</i>		
Dêguê de mil aux fruits secs, chantilly gourmande		6.000
<i>Millet dêguê with dried fruits and whipped cream</i>		
Poire pochée aux épices, sauce chocolat traditionnelle de Côte d'Ivoire		6.000
<i>Spiced poached pear with traditional Ivorian chocolate sauce</i>		
Tarte aux fruits de saison	 	6.000
<i>Seasonal fruit tart</i>		
Palette de fruits de saison		6.000
<i>Seasonal fruit platter</i>		
Assortiment de fromage du jour, confiture de papaye au poivre		9.000
<i>Daily cheese assortment, papaya jam with pepper</i>		

L'Esprit du Banco

Au cœur d'Abidjan veille un géant de feuilles et de silence : la forêt du Banco. Sanctuaire de verdure, source vive et gardienne des secrets de la terre, elle insuffle à notre cuisine toute sa générosité.

Au restaurant Banco, nous célébrons cet héritage en mariant l'âme des grands terroirs et la noblesse des produits d'ici et d'ailleurs.

Chaque assiette est une exploration, une promenade entre traditions réinventées et terroirs magnifiés, où la gourmandise rencontre l'éco-responsabilité et l'amour du vrai goût.

Laissez vos sens s'aventurer sous la canopée.



vegetarien
vegetarian



Poisson
Fish



Fruits de mer
Seafood



Porc
Pig



Bœuf
Beef



Poulet
chicken



Agneau
Lamb



produit laitier
diary



VEGAN
Vegan



Gluten



Crustace



Fruits à coque



Molusque



Les meilleurs prix sont sur azalai.com
www.azalai.com