



ROOM SERVICE

REVEILLE MATIN

The Morning Wake-Up

PETIT DÉJEUNER
CONTINENTAL

Continental Breakfast

12.000

Sélection de viennoiseries, (croissant, pain au chocolat, Tranche de cake du jour)
Selection of Pastries (croissant, pain au chocolat, slice of the day's cake)



Corbeille de pain varie (mini pain complet, mini pain nature, mini pain au céréale)
Assorted Breadbasket (mini whole wheat, mini plain, and mini cereal bread)



Fruits frais ou salade de fruits de saison
Season fresh fruit or fruit salad,

Céréales de votre choix (pétale de chocolat, nature, muesli)
Cereals of your Choice (chocolate flakes, plain, muesli)



Jus de Fruits frais au choix (orange, ananas, bissap, gingembre, pomme, baobab)
Fresh Fruit Juice of your Choice (orange, pineapple, bissap, ginger, apple, baobab)

Yaourt au choix (nature, sucrée, fruit)
Your Choice of Yoghurt (natural, sweet, fruit-flavored)



Sélection de fromage et charcuterie du jours
(Boeuf volaille et porc au choix)
Daily Selection of Cheeses and Cold Cuts



Boissons chaudes au choix : thé, café, chocolat, capuccino
Hot drinks: tea, coffe, chocolate, capuccino

Sélection de miel, beurre, confiture
Selection of Honey, Butter, and Jams

PETIT DÉJEUNER AMERICAIN

American Breakfast

15.000

Sélection de viennoiseries, (croissant, pain au chocolat, Tranche de cake du jour)
Selection of Pastries (croissant, pain au chocolat, slice of the day's cake)



Corbeille de pain varie (mini pain complet, mini pain nature, mini pain au céréale)
Assorted Breadbasket (mini whole wheat, mini plain, and mini cereal bread)



Préparation d'Œuf au choix (omelette, au plat, dur) (fromage, jambon de bœuf, champignon, herbes fraiche, poivron, tomate, oignon)
Eggs Prepared to Order (Omelette, fried, or hard-boiled)
Garnishes: cheese, beef ham, mushrooms, fresh herbs, bell peppers, tomatoes, onions

Fruits frais ou salade de fruits de saison
Season fresh fruit or fruit salad

Céréales de votre choix (pétale de chocolat, nature, muesli)
Cereals of your Choice (chocolate flakes, plain, muesli)



Jus de Fruits frais au choix (orange, ananas, bissap, gingembre, pomme, baobab)
Fresh Fruit Juice of your Choice (orange, pineapple, bissap, ginger, apple, baobab)

Yaourt au choix (nature, sucrée, fruit)
Your Choice of Yoghurt (natural, sweet, fruit-flavored)



Selection de fromage et charcuterie du jours
Daily Selection of Cheeses and Cold Cuts



Boissons chaudes au choix : thé, café, chocolat, cappuccino
Hot drinks: tea, coffe, chocolate

Sélection de miel, beurre, confiture,
Selection of Honey, Butter, and Jams

Les prix affichés sont en CFA, Taxes & service inclus
Our prices are in XOF, VAT & service included

PETIT DÉJEUNER NOMAD

Nomadic Breakfast

9.000

Beignet du jour (gnomi ou Jaune-jaune, etc..)



Fritter of the day (Gnomi, "Jaune-Jaune", etc.)

Bouillie du jour (mil, maïs, riz, tapioca)



ou Dègue de mil

Porridge of the day or millet Déguè

Igname ou banane vapeur épices kankan

Steamed yam or plantain with Kankan spices

Gaufre ou crêpe de mil



Millet waffle or crêpe

Fruits frais ou salade de fruits de saison

Season fresh fruit or fruit salad,

Jus de Fruits frais local au choix (ananas, bissap, gingembre, baobab)

Fresh Fruit Juice of your Choice

(pineapple, bissap, ginger, baobab)

Boissons chaudes locales au choix : Infusions

(kinkéliba, citronnelle, gnamakou) ou café local traditionnel.

Infusions from our terroirs: Kinkeliba, lemongrass, or gnamakou ginger blend

Sélection de miel, beurre, confiture

Selection of Honey, Butter, and Jams

Vous avez la possibilité de passer votre commande au numéro suivant 7135, la veille pour le lendemain a l'heure qui vous conviendra.

NOS OFFRES A LA CARTE

(De 12H00 à 00H00)

POUR DÉBUTER

GET STARTED

NOS ENTRÉES FRAÎCHEUR

Our fresh appetizers

Salade abidjanaise aux gésiers de volaille confits  12.000
Abidjan-style salad with confit chicken gizzards

Toast bruschetta au saumon fumé, ail et fines herbes    15.000
Smoked salmon bruschetta with garlic and fine herbs

Trio de tacos fourrés à l'effiloché de queue de bœuf confite, condiment anacarde & niamakou   14.000
Paprika-seared prawns, avocado crémeux, grilled tangelo vinaigrette

Salade niçoise  11.000
Niçoise salad

Salade César au poulet fumé à l'ivoirienne     13.000
Ivorian-style smoked chicken Caesar salad

Option prestige (+ 4.000) : gambas ou saumon fumé

NOS SOUPES ET POTAGES

Our soups

Pépé soupe de pintade  11.000
Spicy Ivorian guinea fowl soup

Harira marocaine  9.000
Moroccan harira soup

Velouté de lentilles corail, crumble de pain    8.000
Red lentil velouté with bread crumble

EN CHEMIN

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 braisé  19.000
Grilled king prawns with avocado-pineapple vinaigrette and braised plantain

Pavé de mérou de San Pedro à la citronnelle, risotto safrané   17.000
San Pedro grouper fillet with lemongrass and saffron risotto

Sole meunière aux éclats d'akpi torréfiés, pommes sautées à l'ail    17.000
Sole meunière with toasted akpi seeds and garlic-sautéed potatoes

Poulpe grillé à la braise, condiment moyo en vinaigrette, courge rôtie  17.000
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 <i>Slow-Cooked Lamb Shank with Sweet Spices, Glazed Seasonal Vegetables</i>	 	25.000
Ragoût surprise de queue de bœuf à l'étouffée <i>Slow-cooked oxtail stew "en croûte" under golden puff pastry</i>	  	15.000
Cœur de filet de bœuf aux poivres, gateau de maïs <i>Beef tenderloin with three-pepper sauce and potato mille-feuille</i>	  	19.000
Magret de canard laqué au miel et hibiscus, purée de courge à l'orange <i>Duck breast glazed with honey and hibiscus, orange sweet potato purée</i>	 	17.000
Poitrine de porc confite à la pékinoise, riz sauté <i>Peking-style braised and glazed pork belly with stir-fried rice</i>		15.000
Suprême de poulet, sauce aux champignons, gnocchis de pommes de terre <i>Chicken supreme with mushroom sauce and potato gnocchi</i>	  	15.000

NOS SPÉCIALITÉS AZALIENNES

Our Azalai specialties

1/2 Poulet braisé mariné <i>1/2 Braised chicken</i>		 13.000
--	---	--

Agouti de brousse, sauce graine de l'ouest <i>Bush agouti with palm nut sauce</i>		17.000
--	---	--------

1/2 poulet fumé à l'ivoirienne <i>Ivorian-style smoked half chicken</i>		 14.000
--	---	--

Kédjénou de pondeuse Baoulé <i>Kédjénou of laying hen</i>		  14.000
--	---	--

Mafé à la bamakoise <i>Bamako-style mafé</i>		  14.000
---	---	--

Yassa de poulet à la dakaroise <i>Dakar-style chicken yassa</i>		 13.000
--	---	--

Carpe d'eau douce frite ou braisée à l'abidjanaise, marinade citron vert <i>Fried or braised freshwater carp, Abidjan style, lime marinade</i>		 13.000
--	---	--

L'incontournable Garba de thon, attiéké <i>Ivorian-style tuna garba with attiéké</i>		  13.000
---	---	--

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

Sauce pesto & parmesan



13.000

Pesto & Parmesan sauce

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

Sauce Alfredo au poulet



15.000

Chicken Alfredo sauce

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

Gambas sautées à l'ail et pomodoro



17.000

King prawns, cherry tomatoes & pesto sauce

Gambas sautées à l'ail minute, sauce pomodoro

Lasagnes traditionnelles au bœuf



14.000

Traditional beef lasagna

Les prix affichés sont en CFA, Taxes & service inclus
Our prices are in XOF, VAT & service included

NOS PIZZAS

Our pizzas



Margherita	7.500
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
Sicilienne	7.500
Sauce tomate, mozzarella, oignon, anchois	
Emiliana	8.500
Sauce tomate, mozzarella, jambon de dinde fumée et parmesan	
Reine	8.500
Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, basilic frais	
Végétarienne	8.500
Sauce tomate, mozzarella, légumes mixtes, maïs doux, olives noires	
Quatre Fromages	9.000
Sauce tomate, assortiment de fromage du jour	
Pepperoni	9.000
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, basilic	
Fruits de mer	9.500
Sauce tomate, mozzarella, calamars, crevettes, basilic	
Meat Lovers	9.500
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, basilic	
Hawaïenne	9.500
Sauce tomate, mozzarella, jambon de dinde, ananas, basilic	

SNACKS & GRILLADES

Servis avec frites ou salade verte
Served with fries and green salad

Club sandwich classique Classic club sandwich	  	9.000
Cheeseburger Cheeseburger	  	12.000
Croque-monsieur ou croque-madame Croque-monsieur or croque-madame	  	8.000
Sandwich au choix: bœuf, thon, poulet ou fromage Sandwich of your choice: beef, tuna, chicken or cheese	   	8.000
Brochettes de bœuf grillées Grilled beef skewers		16.000

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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	

Les prix affichés sont en CFA, Taxes & service inclus
Our prices are in XOF, VAT & service included

ET POUR FINIR

AND FINALLY

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Our sweet treats

Cheesecake sur coulis d'hibiscus

Cheesecake with hibiscus coulis



8.000

Fondant au chocolat noir 70 % de Côte d'Ivoire,
glace vanille

70% Ivory Coast dark chocolate fondant, vanilla ice cream



8.000

Riz au lait infusé aux fruits de baobab, caramel au
beurre salé, crumble gourmand

*Rice pudding infused with baobab fruit, salted butter
caramel and gourmet crumble*



8.000

Dêguê de mil aux fruits secs, chantilly gourmande

Millet dêguê with dried fruits and whipped cream



7.000

Poire pochée aux épices, sauce chocolat
traditionnelle de Côte d'Ivoire

*Spiced poached pear with traditional Ivorian chocolate
sauce*



7.000

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit tart



7.000

Palette de fruits de saison

Seasonal fruit platter

7.000

Assortiment de fromage du jour, confiture de
papaye au poivre

Daily cheese assortment, papaya jam with pepper



10.000

A LA CARTE

24/24

Salade niçoise

Niçoise salad



11.000

Salade César au poulet fumé à l'ivoirienne

Ivorian-style smoked chicken Caesar salad

13.000

Option prestige (+ 4.000) : gambas ou saumon fumé

Club sandwich classique

Classic club sandwich

9.000

Cheeseburger

Cheeseburger

12.000

Brochettes de bœuf grillées

Grilled beef skewers

16.000

Sandwich au choix: bœuf, thon, poulet ou fromage

Sandwich of your choice: beef, tuna, chicken or cheese

8.000

Assortiment de fromage du jour, confiture de papaye au poivre

Daily cheese assortment, papaya jam with pepper

10.000

Palette de fruits de saison

Seasonal fruit platter

7.000

Dêguê de mil aux fruits secs, chantilly gourmande

Millet dêguê with dried fruits and whipped cream

7.000

Le confort de votre chambre, l'excellence
de notre table. Que ce soit pour un réveil
en douceur, un déjeuner sur le pouce entre
deux réunions ou une pause gourmande
tardive, notre service en chambre prolonge
l'expérience du bien-être.

Découvrez une sélection raffinée aux accents
panafricains et internationaux, préparée à la
demande pour répondre à toutes vos envies,
en toute intimité.

 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			

Les prix affichés sont en CFA, Taxes & service inclus
Our prices are in XOF, VAT & service included



Les meilleurs prix sont sur www.azalai.com

ET POUR FINIR

AND FINALLY

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Our sweet treats

Cheesecake sur coulis d'hibiscus <i>Cheesecake with hibiscus coulis</i>	 	8.000
Fondant au chocolat noir 70 % de Côte d'Ivoire, glace vanille <i>70% Ivory Coast dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	 	8.000
Riz au lait infusé aux fruits de baobab, caramel au beurre salé, crumble gourmand <i>Rice pudding infused with baobab fruit, salted butter caramel and gourmet crumble</i>	  	8.000
Dêguê de mil aux fruits secs, chantilly gourmande <i>Millet dêguê with dried fruits and whipped cream</i>		7.000
Poire pochée aux épices, sauce chocolat traditionnelle de Côte d'Ivoire <i>Spiced poached pear with traditional Ivorian chocolate sauce</i>		7.000
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruit tart</i>	 	7.000
Palette de fruits de saison <i>Seasonal fruit platter</i>		7.000

Les prix affichés sont en CFA, Taxes & service inclus
Our prices are in XOF, VAT & service included