



Le menu du restaurant *Ayoka*, propose une sélection de plats tradi-modernes, avec un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, nous proviennent de l'Afrique, du Japon, et se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette « nouvelle cuisine » avec passion et modernité en proposant des recettes élaborées & inspirées, tant pour ravir votre palais que pour le plaisir des yeux.

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine *Ayoka* qui signifie bienvenue en langue locale « Bété ». Préparée uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion, équilibrée, raffinée, saine, répond aux cinq sens.

Nous vous souhaitons *Ayoka* & Bon appétit !

The *Ayoka's* restaurant menu offers a selection of traditional-modern dishes, with a subtle blend of ingredients and spices whose refined flavors come from Africa, Japan, and combine perfectly with those of the West.

Our goal is to constantly revisit this "new cuisine" with passion and modernity by offering elaborate & inspired recipes, both to delight your palate and to delight your eyes.

All dishes are prepared in accordance with our concept of *Ayoka* cuisine which means welcome in the local language "Bété". Prepared only from the best products, this menu of fusion cuisine, balanced, refined, healthy, responds to the Five senses.

We wish you *Ayoka* & Enjoy your meal!



ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Salade de poulet ayoka Chicken Ayoka Salad	12 000
Salade de papaye verte aux calamars marinés Green papaya salad with marinated calamari	13 000
Carpaccio mariné aux deux poissons Carpaccio marinated with two fish	12 000
Rouleaux de printemps aux crevettes sauce tamarin Spring rolls shrimps with tamarind sauce	14 000
Tacos sashimi (sashimi yuzu hibiscus) Tacos sashimi	14 000
Gravlax de saumon et son tartare d'avocat Salmon gravlax and its avocado tartare	18 000
Black box sashimi (à partager / to share) (Thon aux agrumes, gravlax saumon avocat, saumon mi cuit soja truffé, wagyu au miel soja, saint-jacques à la citronnelle, calamar mangue épicé, tartare de crabe épicé, anguille fumée, tartare de saumon)	60 000

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Gyoza de crevettes, chili à la menthe Shrimp gyoza with chili and mint	14 000
Nems au crabe, sauce chili Crab spring rolls, chili sauce	15 000
Soupe de poulet aux nouilles Chicken noodle soup	16 000
Raviolis de langouste, sauce cacahuète aux feuilles de bissap Lobster ravioli in peanut sauce with bissap leaves	18 000
Crêpe aux fruits de mer curry rouge Crepe with seafood and red curry	17 000
Risotto de fonio aux noix de saint-jacques Fonio risotto with scallops	22 000

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT



POISSONS / FISH

Tournedos de mérrou au curry vert Tournedos of grouper with green curry	24 000
Gambas Ayoka au gingembre pimenté Prawns ayoka with spicy ginger	26 000
Wok de poulpe aux légumes Wok of octopus with vegetables	24 000
Cabillaud laqué au miel et soja Honey and soy glazed cod	24 000
Saumon mi-cuit sauce miel soja shitaké Half-cooked salmon with honey soy shiitake sauce	26 000
Brochette de langouste grillée à la crème & au coco Grilled lobster skewer with coconut cream	28 000

VIANDES & VOLAILLES / MEAT & POULTRY

Coquelet fumé épicé sauce forestière au gombo Spiced smoked cockerel with okra forest sauce	20 000
Wok de filet de boeuf à l'ananas & aux légumes de saison Beef tenderloin wok with pineapple and seasonal vegetables	24 000
Carré d'agneau laqué façon Ayoka Rack of lamb lacquered Ayoka style	29 000
Tataki de veau à l'orange Veal tataki with orange	33 000
Entrecôte black angus sauce teriyaki Black angus rib steak with teriyaki sauce	42 000
Tomahawk grillé pour deux Grilled Tomahawk for two	90 000

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix

Patates douces rôties, banane plantain,
Pommes de terre à l'ail, riz frit Ayoka,
Légumes sautés, croquettes de pommes de terre aux sept épices ,
Attiéké sauté, nouilles japonaises, salade japonaise,
Purée de taro à l'huile de wasabi, papillote d'ignames

SJDE DJSHES

At your choice

Roasted sweet potatoes, plantain,
Garlic potato, Ayoka fried rice,
Stir-fried attiéké, potato croquettes with seven spices,
Pan-fried attoukpou, japanese noodles, japanese salad,
Taro purée with wasabi oil, yam papillote



Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT

DESSERTS / DESSERTS

Fruits frais de saison Fresh seasonal fruit	10 000
Crème brûlée au kinkéliba Crème brûlée with kinkeliba	11 000
Duo de cheese cake ayoka Cheese cake ayoka duo	14 000
Tarte aux poires, à la fleur d'hibiscus & son sorbet poivré Pear tart with hibiscus flowers & its peppery sorbet	13 000
Fondant caramel baobab, glace à la vanille Fondant caramel baobab vanilla ice cream	14 000
Trilogie de chocolats ivoire Ivory chocolate trilogy	14 000

SORBETS & GLACES

Glaces 3 boules

Vanille, caramel beurre salé, thé vert,
Fleur de lait à l'orange
8 000

Sorbets 3 boules

Citron basilic, tamarin, ananas gingembre, passion
9 000

SORBETS & ICE CREAM

3 scoops ice cream

Vanilla, salted butter caramel, mash,
Orange milk flower
8 000

3 scoops sorbets

Lemon basil, tamarind, pineapple ginger, passion
9 000

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT

AYOKA

SUSHI-BAR

AYOKA SIGNATURE

4 pièces / 4 pièces : 10 000
8 pièces / 8 pièces : 17 500

Rainbow rolls
crabe slice kind of fish, tuna,
salmon, dorade, avocado

Ayoka vegan
spargus avocado, lettus, carrot

Kani kate
crab
bbq sauce

Oreon roll
crab, avocado, sésames, teriyaki
(anguilles) sauce

Sushi garba



Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT



SALADES SPÉCJALES/ SPECJAL SALAD

salade de saumon épicée,
tempura de crevettes
Spicy salmon salad, shrimp tempura
15 000

Salade de saumon croustillant
Crunchy salmon salad
13 000

Tofu frit à l'ail paprika
et suzu surimi
Fried tofu with paprika garlic and yuzu surimi
14 000

Fruits de mer tempura frits originaux
sauce barbecue
Original fried tempura seafood bbq sauce
14 000

NJGJRJ

4 pièces / 4 pieces : 9 000
8 Pièces / 8 pieces : 15 000

Maguro (thon rouge)
Ginger mahi-mahi (coryphène daurade)
Shake daumon
Unagi (anguille fumé)
Jkura (œuf de Saumon)
Uni (oursin)
Spicy salmon

AYOKA SPECJALS ROLLS

4 pièces / 4 pieces : 9 000
8 pièces / 8 pieces : 17 000

Ayoka rolls
Tempura de crevettes
Red Fire dragon
Pink lady
New california
Philadelphia & saumon

SPECJALS CRJSPJ

4 pièces / 4 pieces : 7 000
8 pièces / 8 pieces : 13 000

Crunchy crab roll
Salmon skin

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT

BENTO & BATEAU

Sushi bento box 18 pièces 29 000
Bateaux 60 pièces 85 000
Bateaux 80 pièces 125 000

SPECJALS ROLLS

Ginger mahi-mahi
(coryphène, dorade) 15.000

Maguro (thon rouge) 17 000

Hamashi sashi ,yuzu truff dressing,
mituna and vegetable 14 000

Yellowfin tuna tataki avocado,
green oignon, tozazu 17 500

New style salmon sashimi 16 000

SASHJMJ

4 pièces / 3 pieces : 8 000
8 pièces / 6 pieces : 15 000

New style sashimi salmon
New style sashimi de saumon tataki
New style sashimi de daurade
New style sashimi of tataki salmon
and sea bream

MAKJ

4 pièces / 4 pieces : 8 000
8 pièces / 6 pieces : 14 000

Kappa (concombre)
Magura (thon)
Shake (saumon)

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que la TDT de 1,5%
All prices are expressed in FCFA and include 18% VAT and 1.5% TDT

Le Maître-sushi Yves Bada Komlan, complète la diversité culinaire proposée par l'établissement.

Originaire du Togo, ce chef a développé son savoir-faire au Sénégal & au Nigeria avec plus de 16 ans d'expérience.

Il a su développer son expérience grâce à ses nombreux voyages, sa formation auprès du chef Masato du Buddha-Bar Paris et son inventivité qui en font aujourd'hui une référence.

La nouvelle carte sushi-bar de Ayoka dévoile des mets aux saveurs franches et délicates, dont la cuisine s'inspire d'influences japonaises.

le chef Komlan maîtrise l'art du sushi qu'il exécute avec soin en utilisant les meilleurs ingrédients combinés par une belle mise en scène devant les clients.

«Il ne s'agit pas seulement de manger des plats délicieux, mais aussi de se faire plaisir grâce à un service, une conversation et une atmosphère amicale».

Sushi Master Yves Bada Komlan completes the culinary diversity offered by the establishment.

Originally from Togo, this chef has developed his know-how in Senegal & Nigeria with more than 16 years of experience.

He has developed his experience through his numerous travels, his training with chef Masato of the Buddha-Bar Paris and his inventiveness make him a reference today.

Ayoka's new sushi-bar menu reveals dishes with frank and delicate flavors, whose cuisine is inspired by Japanese influences.

Chef Komlan masters the art of sushi, which he executes with care using the best ingredients combined with a beautiful display in front of the customers.

"It's not just about eating delicious food, but also about indulging yourself with friendly service, conversation and atmosphere."