LE RESTAURANT

CUISINE AFRO-EUROPÉENNE

Afro-European cuisine • AFRO-EUROPÄISCHE KÜCHE

Mulhouse

LA CARTE • MENU • SPEISEKARTE

ENTRÉES

STARTERS — VORSPEISEN

Vol-au-vent africain 12,00
Banane plantain, avocat, tomates et crevettes.
EN *Plantain, avocado, tomato and prawns.*
DE Kochbanane, Avocado, Tomaten und Garnelen.

Soya 13,00
Bœuf mariné aux épices, grillé à la camerounaise.
EN *Spice-marinated beef, grilled the Cameroonian way.*
DE Würzig mariniertes Rindfleisch, gegrillt nach kamerunischer Art.

Wrap au soya 13,50
Notre soya, roulé dans un wrap.
EN *Our soya beef, rolled in a wrap.*
DE Unser Soya-Rind, im Wrap gerollt.

Samosas 8,00
Petits triangles croustillants farcis.
EN *Crisp filled pastry triangles.*
DE Knusprige gefüllte Teigtaschen.

Brochettes de poulet (M) (J) V S D 12,50
EN *Chicken skewers.* DE Hähnchenspieße.

Brochettes de bœuf (M) J (V) (S) D 13,50
EN *Beef skewers.* DE Rindfleischspieße.

SALADES

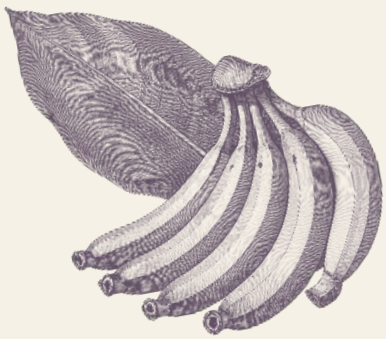
SALADS — SALATE

Salade du GT 12,50
La salade de la maison.
EN *Our house salad.*
DE Unser Haussalat.

Salade poulet 16,50
EN *Chicken salad.* DE Hähnchensalat.

Salade verte (M) J V S D 6,50
EN *Green salad.* DE Grüner Salat.

Salade d'avocat M (J) (V) (S) (D) 14,50
EN *Avocado salad.* DE Avocadosalat.





Végétarien · *Vegetarian* · Vegetarisch

(M) J (V) (S) D Servi les jours marqués, du mercredi au dimanche · *Served on the days marked, Wed – Sun* · An den markierten Tagen, Mi – So



SPÉCIAL GT

HOUSE SIGNATURES — SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Jazz

Haricots mijotés à la camerounaise.

EN *Slow-cooked beans, Cameroonian style.*

DE Geschmorte Bohnen nach kamerunischer Art.

- Riz blanc *with white rice* mit weißem Reis 21,50
- Beignets (6) *with six beignets* mit sechs Beignets 22,50

La Combo

L'assiette généreuse de la maison.

EN *The generous house platter.*

DE Der großzügige Teller des Hauses.

- Poulet, salade, aloko 22,50
  chicken, salad, fried plantain Hähnchen, Salat, frittierte Kochbanane
- Soya, riz sauté, aloko sésé 25,50
  soya beef, fried rice, sésé plantain Soya-Rind, gebratener Reis, Sésé-Kochbanane

Stew

Sauce tomate longuement mijotée, riz blanc.

EN *Slow-simmered tomato stew with white rice.*

DE Lange geschmorter Tomateneintopf mit weißem Reis.

- Poulet *chicken* Hähnchen 23,00
- Poisson *fish* Fisch 23,50
- Bœuf *beef* Rind 24,50

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES — HAUPTGERICHTE

Tous les jours · *Every day* · Täglich



Thiéboudienne

Plat traditionnel à base de riz, emblème de la cuisine sénégalaise.

EN *The traditional rice dish that is the emblem of Senegalese cooking.*

DE Traditionelles Reisgericht, das Wahrzeichen der senegalesischen Küche.

- Poulet *chicken* Hähnchen 21,50
- Poisson *fish* Fisch 23,50

Poulet Yassa 23,50

Poulet mariné au citron et aux oignons.

EN *Chicken marinated in lemon and onions.*

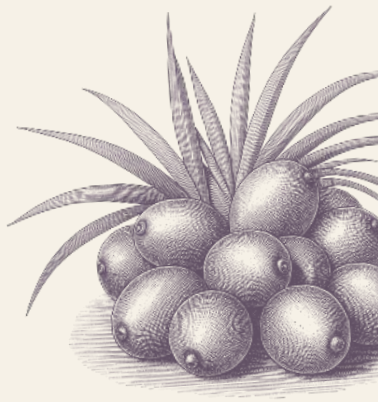
DE In Zitrone und Zwiebeln mariniertes Hähnchen.

Mafé*

Ragoût onctueux à la pâte d'arachide.

EN *A rich, velvety peanut stew.*

DE Sämiger Eintopf mit Erdnusspaste.



- Végétarien *vegetarian* vegetarisch 13,50
- Poulet *chicken* Hähnchen 18,50
- Poisson *fish* Fisch 20,50
- Viande *meat* Fleisch 23,50

Foutou, sauce graine

Banane plantain et manioc pilés, sauce aux noix de palme.

EN *Pounded plantain and cassava with palm-nut sauce.*

DE Gestampfte Kochbanane und Maniok mit Palmnusssauce.

- Poulet *chicken* Hähnchen 23,50
- Viande *meat* Fleisch 25,50



*Prix sans suppléments · *Sides not included* · **Preis ohne Beilagen**

LES PLATS DU JOUR

DAILY SPECIALS — TAGESGERICHTE

● Servi ce jour-là · *Served that day* · An diesem Tag serviert

	MER *Wed* Mi	JEU *Thu* Do	VEN *Fri* Fr	SAM *Sat* Sa	DIM *Sun* So	
Poulet DG	●	○	○	○	○	22,50

Poulet sauté aux bananes plantains et aux légumes.

EN *Chicken sautéed with plantain and vegetables.* DE Hähnchen, mit Kochbananen und Gemüse geschmort.

Sésé

Banane plantain mijotée — le mercredi, aussi aux pommes de terre.

EN *Simmered plantain — on Wednesdays also with potatoes.*

DE Geschmorte Kochbanane — mittwochs auch mit Kartoffeln.

Poulet *chicken* Hähnchen	●	○	○	●	○	22,50
Porc *pork* Schwein	●	●	○	○	○	25,50

Eru et fufu	○	●	○	○	○	28,50

Feuilles d'eru mijotées, servies avec du fufu.

EN *Stewed eru leaves, served with fufu.* DE Geschmorte Eru-Blätter, serviert mit Fufu.

Gombo et fufu	○	●	○	○	○	22,50

Sauce gombo, servie avec du fufu.

EN *Okra sauce, served with fufu.* DE Okrasauce, serviert mit Fufu.

Mbongo Tchobi *

La sauce noire du Cameroun, aux épices torréfiées.

EN *Cameroon's black sauce of roasted spices.* DE Kameruns schwarze Sauce aus gerösteten Gewürzen.

Poisson *fish* Fisch	○	○	●	○	○	22,50
Porc *pork* Schwein	○	○	●	○	○	24,50

Ndolé *

Feuilles de ndolé et arachides, le plat national du Cameroun.

EN *Bitterleaf and peanuts — Cameroon's national dish.* DE Bitterblatt und Erdnüsse — Kameruns Nationalgericht.

Simple *classic* klassisch	○	○	●	●	●	21,50
Royal *royal* royal	○	○	●	●	●	25,50

Gambas *	○	○	○	●	○	30,50

EN *King prawns.* DE Riesengarnelen.

Gésiers sautés aux légumes *	○	○	○	●	●	15,00

EN *Sautéed chicken gizzards with vegetables.* DE Gebratene Hähnchenmägen mit Gemüse.

Garba à l'ivoirienne	○	○	○	○	●	23,50

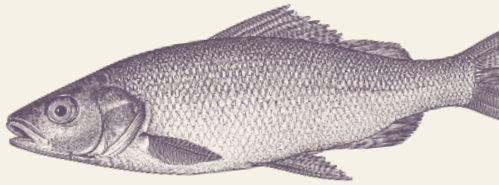
Attiéké (semoule de manioc) et thon frit.

EN *Attiéké (cassava couscous) with fried tuna.* DE Attiéké (Maniokgrieß) mit frittiertem Thunfisch.

*Prix sans suppléments · *Sides not included* · Preis ohne Beilagen

BRAISÉS & GRILLADES

FROM THE GRILL — VOM GRILL



Poulet braisé* 13,50

EN *Flame-grilled chicken.* DE Hähnchen vom Grill.

Porc braisé* 20,50

EN *Flame-grilled pork.* DE Schweinefleisch vom Grill.

Tilapia* ..... 20,00 · 25,00

EN *Whole grilled tilapia.* DE Ganzer Tilapia vom Grill.

Maquereau* ..... 25,00 · 30,00 · 40,00

EN *Whole grilled mackerel.* DE Ganze Makrele vom Grill.

Bar* ..... 30,00 · 40,00 · 50,00 · 60,00

EN *Whole grilled sea bass.* DE Ganzer Wolfsbarsch vom Grill.

*Le prix dépend de la taille du poisson ; sans suppléments.
Price depends on the size of the fish; sides not included.
Preis je nach Größe des Fisches; ohne Beilagen.

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES & EXTRAS — BEILAGEN & EXTRAS

Banane plantain (aloko) 5,00

EN *Fried plantain.* DE Frittierte Kochbanane.

Plantain tapé 5,00

EN *Smashed, twice-fried plantain.*
DE Flach gedrückte, frittierte Kochbanane.

Plantain vapeur 5,00

EN *Steamed plantain.* DE Gedämpfte Kochbanane.

Frites de patates douces 6,00

EN *Sweet-potato fries.* DE Süßkartoffel-Pommes.

Frites de pommes de terre 5,00

EN *French fries.* DE Pommes frites.

Beignets 7,00

EN *Fried dough puffs.* DE Frittierte Teigbällchen.

Riz blanc 5,00

EN *White rice.* DE Weißer Reis.

Riz gras 6,50

EN *Seasoned tomato rice.*
DE Gewürzter Tomatenreis.

Bâton de manioc 4,50

EN *Cassava stick.* DE Maniokstange.

Fufu 6,50

Manioc, igname ou foutou.
EN *Cassava, yam or foutou.*
DE Maniok, Yams oder Foutou.

Sauce tomate 5,00

EN *Tomato sauce.* DE Tomatensauce.

Ailes de poulet 12,50

EN *Chicken wings.* DE Hähnchenflügel.

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU — KINDERMENÜ

Jusqu'à 12 ans · *Up to 12 years* · Bis 12 Jahre

Spaghetti ou penne

EN *Spaghetti or penne.* DE Spaghetti oder Penne.

- Sauce tomate — 12,50
  tomato sauce Tomatensauce
- Bolognaise — 12,50
- Carbonara — 12,50

Nuggets de poulet, frites — 12,50

EN *Chicken nuggets with fries.*

DE Chicken Nuggets mit Pommes frites.

Cuisse de poulet braisée, frites — 12,50

EN *Grilled chicken leg with fries.*

DE Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes frites.

Ailes de poulet, frites — 12,50

EN *Chicken wings with fries.*

DE Hähnchenflügel mit Pommes frites.

DESSERTS

DESSERTS — NACHSPEISEN

Délice africain GT — 7,00

Nos beignets africains — nature, sucré, chocolat ou caramel.

EN *Our African beignets — plain, sugared, chocolate or caramel.*

DE Unsere afrikanischen Beignets — natur, gezuckert, Schokolade oder Karamell.

Dégué — 6,50

Petit mil au yaourt.

EN *Millet with yoghurt.*

DE Hirse mit Joghurt.

Moelleux au chocolat — 7,50

EN *Soft-centred chocolate cake.*

DE Schokoladenküchlein mit weichem Kern.

Salade de fruits — 9,00

EN *Fruit salad.* DE Obstsalat.

Glaces et sorbets — 9,00

Mangue, vanille, caramel, chocolat, fraise.

EN *Mango, vanilla, caramel, chocolate, strawberry.*

DE Mango, Vanille, Karamell, Schokolade, Erdbeere.





Végétarien · *Vegetarian* · Vegetarisch

M J V S D Servi les jours marqués, du mercredi au dimanche · *Served on the days marked, Wed – Sun* · An den markierten Tagen, Mi – So



LES BOISSONS

Drinks • GETRÄNKE



MOCKTAILS AFRICAINS

AFRICAN MOCKTAILS — AFRIKANISCHE MOCKTAILS

Sans alcool · *Alcohol-free* · Alkoholfrei

Bissap Spritz 9,00

Hibiscus maison, citron vert, eau pétillante, menthe.

EN *House hibiscus, lime, sparkling water, mint.*

DE Hausgemachter Hibiskus, Limette, Sprudelwasser, Minze.

Coco Tropical Bliss 9,00

Eau de coco, ananas, citron vert, sucre de canne.

EN *Coconut water, pineapple, lime, cane sugar.*

DE Kokoswasser, Ananas, Limette, Rohrzucker.

Mango Safari 9,00

Purée de mangue fraîche, sucre de canne, citron vert, gingembre doux.

EN *Fresh mango purée, cane sugar, lime, mild ginger.*

DE Frisches Mangopüree, Rohrzucker, Limette, milder Ingwer.

Tropical Sunrise 9,00

Fruits du soleil, eau pétillante, sucre de canne, menthe.

EN *Sun-ripened fruits, sparkling water, cane sugar, mint.*

DE Sonnengereifte Früchte, Sprudelwasser, Rohrzucker, Minze.

Sunset Le GT 10,00

Bissap, purée de mangue, ananas, mousse de citron vert.

EN *Bissap (hibiscus), mango purée, pineapple, lime foam.*

DE Bissap (Hibiskus), Mangopüree, Ananas, Limettenschaum.

Zanzibar Breeze 12,00

Ananas, purée de mangue, sucre de canne, eau de coco, citron vert.

EN *Pineapple, mango purée, cane sugar, coconut water, lime.*

DE Ananas, Mangopüree, Rohrzucker, Kokoswasser, Limette.

Pink Sahel Spritz 12,00

Hibiscus, purée de mangue, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche.

EN *Hibiscus, mango purée, cane sugar, sparkling water, fresh mint.*

DE Hibiskus, Mangopüree, Rohrzucker, Sprudelwasser, frische Minze.

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS — SIGNATURE-COCKTAILS

Bissap Royale 14,00

Hibiscus maison, champagne brut, zeste de citron vert.

EN *House hibiscus, brut champagne, lime zest.*

DE Hausgemachter Hibiskus, Champagner brut, Limettenzeste.

Sunset Dakar 13,00

Hibiscus, rhum blanc, jus d'ananas frais, sirop de sucre de canne.

EN *Hibiscus, white rum, fresh pineapple juice, cane-sugar syrup.*

DE Hibiskus, weißer Rum, frischer Ananassaft, Rohrzuckersirup.

Mango Safari 13,00

Purée de mangue, rhum ambré, citron vert, sucre roux.

EN *Mango purée, amber rum, lime, brown sugar.*

DE Mangopüree, brauner Rum, Limette, brauner Zucker.

Mango Royale 15,00

Purée de mangue, champagne brut, touche de liqueur de vanille.

EN *Mango purée, brut champagne, a touch of vanilla liqueur.*

DE Mangopüree, Champagner brut, ein Hauch Vanillelikör.

African Beach 14,00

Purée de pêche, vodka, hibiscus, sucre de canne, orange.

EN *Peach purée, vodka, hibiscus, cane sugar, orange.*

DE Pfirsichpüree, Wodka, Hibiskus, Rohrzucker, Orange.

African Sunset 15,00

Hibiscus, ananas, purée de mangue, sucre roux, rhum vieux, touche de liqueur d'orange.

EN *Hibiscus, pineapple, mango purée, brown sugar, aged rum, a touch of orange liqueur.*

DE Hibiskus, Ananas, Mangopüree, brauner Zucker, gereifter Rum, ein Hauch Orangenlikör.

Ananas Bamako 13,00

Ananas, rhum blanc, citron vert, sucre de canne.

EN *Pineapple, white rum, lime, cane sugar.*

DE Ananas, weißer Rum, Limette, Rohrzucker.

Pineapple Gold 14,00

Ananas, champagne, sirop de gingembre.

EN *Pineapple, champagne, ginger syrup.*

DE Ananas, Champagner, Ingwersirup.

Douala Punch 14,00

Ananas, purée de mangue, rhum ambré, pointe de muscade.

EN *Pineapple, mango purée, amber rum, a hint of nutmeg.*

DE Ananas, Mangopüree, brauner Rum, eine Prise Muskat.

Le GT Prestige 16,00

Hibiscus, purée de mangue, champagne brut, rhum infusé maison.

EN *Hibiscus, mango purée, brut champagne, house-infused rum.*

DE Hibiskus, Mangopüree, Champagner brut, hausgemachter aromatisierter Rum.

Mulhouse Riviera 14,00

Hibiscus, champagne, framboise, touche de citron vert.

EN *Hibiscus, champagne, raspberry, a touch of lime.*

DE Hibiskus, Champagner, Himbeere, ein Hauch Limette.



LES CLASSIQUES

THE CLASSICS — DIE KLASSIKER

Moscow Mule 13,00

Vodka premium, jus de citron vert frais, ginger beer.

EN *Premium vodka, fresh lime juice, ginger beer.*

DE Premium-Wodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer.

Mojito classique 13,00

Rhum blanc, citron vert frais, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante.

EN *White rum, fresh lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water.*

DE Weißer Rum, frische Limette, frische Minze, Rohrzucker, Sprudelwasser.

Mojito mangue 13,50

Rhum, purée de mangue, citron vert, menthe.

EN *Rum, mango purée, lime, mint.*

DE Rum, Mangopüree, Limette, Minze.

Mojito bissap 13,50

Rhum, citron vert, menthe, infusion d'hibiscus maison.

EN *Rum, lime, mint, house hibiscus infusion.*

DE Rum, Limette, Minze, hausgemachter Hibiskusaufguss.

Mojito fraise 13,50

Rhum, purée de fraise, citron vert frais, menthe.

EN *Rum, strawberry purée, fresh lime, mint.*

DE Rum, Erdbeerpüree, frische Limette, Minze.

Piña Colada 13,50

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne.

EN *White rum, pineapple juice, coconut cream, cane sugar.*

DE Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme, Rohrzucker.

Old Timer 18,50

Rhum ambré premium, jus de citron vert frais, sirop de gingembre, liqueur triple sec (curaçao).

EN *Premium amber rum, fresh lime juice, ginger syrup, triple sec (curaçao).*

DE Brauner Premium-Rum, frischer Limettensaft, Ingwersirup, Triple Sec (Curaçao).

Old Fashioned 18,50

Bourbon, extrait de fleurs de sureau, sucre roux, bitters, zeste d'orange, touche de triple sec.

EN *Bourbon, elderflower extract, brown sugar, bitters, orange zest, a touch of triple sec.*

DE Bourbon, Holunderblütenextrakt, brauner Zucker, Bitters, Orangenzeste, ein Hauch Triple Sec.

Bellini 14,00

Purée de pêche blanche, champagne brut, touche de citron vert.

EN *White peach purée, brut champagne, a touch of lime.*

DE Püree vom weißen Pfirsich, Champagner brut, ein Hauch Limette.

Mango Bellini 15,00

Purée de mangue, champagne brut, touche de citron vert.

EN *Mango purée, brut champagne, a touch of lime.*

DE Mangopüree, Champagner brut, ein Hauch Limette.

Bissap Bellini 15,00

Hibiscus maison, pêche blanche, champagne, citron vert.

EN *House hibiscus, white peach, champagne, lime.*

DE Hausgemachter Hibiskus, weißer Pfirsich, Champagner, Limette.



BULLES

SPARKLING — SCHAUMWEINE

	COUPE	BOUTEILLE
Crémant d'Alsace	7,50	—
Crémant rosé		—
Prosecco brut	6,00	—

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE — CHAMPAGNER

	COUPE	BOUTEILLE
Ruinart brut		—
Ruinart rosé		—
Taittinger		—
Moët & Chandon Impérial		—
Veuve Durand		—
Veuve Pelletier rosé		—
Veuve Clicquot		—
Coupe de champagne *glass* Glas	14,50	



VINS ROUGES

RED WINES — ROTWEINE

	75 CL
Châteauneuf-du-Pape	—
Gigondas Mont-Redon	—
Vacqueyras	—
Pinot noir	—
Côtes-du-Rhône	—
Nero d'Avola	—

VINS BLANCS

WHITE WINES — WEISSWEINE

	75 CL
Riesling	—
Pinot gris	—
Gewurztraminer	—
Gewurztraminer vendanges tardives *late harvest* Spätlese	—

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE — ROSÉWEIN

	75 CL
Rosé d'Anjou	—

VINS AU PICHET

BY THE CARAFE — OFFENE WEINE

	12 CL	25 CL	50 CL
Rouge *red* rot	5,00	7,50	10,50
Blanc *white* weiß	6,50	12,00	15,00

BIÈRES EN BOUTEILLE

BOTTLED BEERS — FLASCHENBIERE

Guinness —

Castel —

Mützig —

Kadji —

Desperados —

33 Export 65 cl —

BIÈRES PRESSION

DRAUGHT BEERS — BIERE VOM FASS

	25 CL	50 CL
Blonde *lager* Helles	—	—
Fruitée *fruit beer* Fruchtbier	—	—
Avec Picon *with Picon* mit Picon	—	—
Avec Amer *with Amer bitter* mit Amer	—	—
Avec sirop de citron *with lemon syrup* mit Zitronensirup	—	—



SOFTS

SOFT DRINKS — ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bissap —
hibiscus drink Hibiskusgetränk

Ginger Beer —

Vita Malt *malt drink* Malzgetränk —

Top Ananas —
pineapple soda Ananaslimonade

Top Grenadine —
grenadine soda Grenadinelimonade

Jus de fruits —
fruit juice Fruchtsaft

Diabolo —
lemonade with syrup Limonade mit Sirup

Coca-Cola —

Orangina —

Schweppes Indian Tonic —

EAUX

WATER — WASSER

	50 CL	100 CL
Eau plate *still* still	—	—
Eau pétillante *sparkling* mit Kohlensäure	—	—

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS — HEISSGETRÄNKE

Expresso —

Double expresso —

Allongé —
long coffee verlängerter Kaffee

Café crème —
coffee with milk Milchkaffee

Chocolat chaud —
hot chocolate heiße Schokolade

Thé ou infusion —
tea or herbal tea Tee oder Kräutertee

APÉRITIFS

APERITIFS — APERITIFS

Martini rouge ou blanc —
red or white rot oder weiß

Ricard —

Porto *port* Portwein —

Campari —

Gin —

Lemon Beach —

Malibu —

WHISKIES

WHISKY — WHISKY

Clan Campbell —

Jack Daniel's —

The Deacon —

Chivas Regal 12 ans —
12 years 12 Jahre

Chivas Regal 18 ans —
18 years 18 Jahre

SINGLE MALTS

SINGLE MALT — SINGLE MALT

Bunnahabhain —

Glenlivet —

RHUMS

RUM — RUM

Diplomático —

Bumbu —

Plantation —

COGNACS

COGNAC — COGNAC

VS —

VSOP —

XO —

Hennessy —

Courvoisier —

DIGESTIFS

DIGESTIFS — DIGESTIFS

4 CL

Jägermeister —

Sambuca —

Grand Marnier —

Cointreau —

Limoncello —

Baileys —



À SAVOIR

GOOD TO KNOW — GUT ZU WISSEN

Végétarien
Vegetarian
Vegetarisch

M J V S D Servi les jours marqués, du mercredi au dimanche
Served on the days marked, Wednesday to Sunday
An den markierten Tagen serviert, Mittwoch bis Sonntag

Prix sans suppléments
Sides not included
Preis ohne Beilagen

Veuillez noter que certains de nos plats peuvent contenir des traces de noix ou de produits laitiers en raison de la nature de notre cuisine. Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires pour éviter toute contamination croisée, nous ne pouvons garantir l'absence totale de ces allergènes.

Please note that some of our dishes may contain traces of nuts or dairy products, owing to the nature of our cuisine. Although we take every precaution to avoid cross-contamination, we cannot guarantee the complete absence of these allergens.

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Gerichte aufgrund der Art unserer Küche Spuren von Nüssen oder Milchprodukten enthalten können. Obwohl wir alle Vorkehrungen treffen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, können wir die vollständige Abwesenheit dieser Allergene nicht garantieren.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Alkoholmissbrauch gefährdet Ihre Gesundheit. Bitte genießen Sie in Maßen.

LE RESTAURANT GT

147 rue de Bâle · 68200 Mulhouse

+33 3 67 26 76 69

@LERESTAURANTGT

MERCI • THANK YOU • DANKE