



*60 rue de Zurich,
67000 Strasbourg
Tel : +33 (0) 3 88 23 47 95*

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux

**FACEBOOK : JABIRU CAFE
INSTAGRAM : @JABIRUCAFE**

#JABIRUCAFE67

*Nous vous proposons une cuisine d'identité
afropéenne "Fait maison" et avec passion.*

JABIRU

POUR PARTAGER, COMMENCER,
ACCOMPAGNER

☆ AFRO TAPAS

- 5€ BOULE BOULE** 4 pièces
Croquettes de manioc + coco râpé + Ketchup de bissap
- 4€ ALOCO**
Portion de banane plantain frites
- 6€ KOLIKO**
Frites d'ignames + Shitoh
- 4€ SPICY ABACAXI** 🍌
Ananas, piment doux, menthe
- 6€ CHICHINGA**
Grillade de boeuf marinée au suya
- 5€ KENYAN CHAPATI** 2 pièces
Galette de blé + sauce shitoh + Sauce BEP
- 6€ TAAMIA** 3 pièces
Falafels égyptiens aux fèves, épices et herbes + citron
- 6€ GRAVLAX PILI PILI** 🍌
Gravelax de saumon mariné au piment, piment



EIGHT KONGOSSA

Plateau complet des 8 Afro Tapas
Pour 2 personnes

40€

☆ PASTELS 5 €

Beignets farcis. 3 pièces au choix

JAMAICAN PEPPER BEEF

Boeuf, poivre de Jamaïque, pignons de pin

SAILOR SPINACH

Epinards frais, marjolaine, citron, piment

COLOMBO BLASIAN

Tofu, épice Colombo, coriandre

☆ ABLO 4 €

*Brioche togolaise
cuite à la vapeur,
légèrement sucrée. Farine
de riz et de maïs.*

3 pièces avec
au choix :
sauce **shitoh** ou
tamarin

🍌 Ça pique, mais vraiment rien de dramatique ! 🍌 Oui, là ça pique !!!

JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

LES PLATS

MAFÉ ARACHIDE

Sauce d'arachide, tomate, épices, carottes, patate douce.
Servi avec du riz cassé.

POULET 14 €
VEGAN (TOFU) 12 €

AYIMOLOU AGUDA

Riz aux haricots "Black eyed peas", paleron de bœuf mijoté dans
une sauce légèrement sucrée avec du manioc et de l'ananas.

17 €

ATTIÉKÉ B.E.P

Couscous de manioc, sauce B.E.P (Brocolis, Épinard, Persil), pois
chiche, oignon rouge vinaigré.

POISSON (CABILLAUD) 16 €
VEGAN (TOFU) 14 €

FONIO MANGO

Fonio (céréale sans gluten), salade, mangues vertes épicées, maïs,
concombre, tomates séchées, persil, vinaigrette de grenade.

AVEC CREVETTES 17 €
SANS 15 €



JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

LES FORMULES

FORMULE MIDI (12H - 14H) PLAT + FRUIT 12 €

FORMULE KIRIKOU (- de 12 ans) 8 €

Petite portion de mafé poulet + Aloco + 1 boule de glace



SUPLÉMENT SAUCE

KETCHUP DE BISSAP

*Sauce tomate vinaigrée,
sucrée, épicée avec une
réduction de fleurs d'hibiscus.*

2€

SHITOH "SOFT"



*Piment, crevettes, poissons
séchés, tomates, ails, oignons,
poivre, huile d'olive, gingembre.*

2€

SAUCE B.E.P

*Purée de brocolis, épinards
frais, persil, bouillon de
légumes et épices. Force verte !*

2€

SAUCE TAMARIN



*Pâte de tamarin, sucre de
canne, piments séchés, poivre,
cumin, curry.
Façon Durban.*

2€

COLIS PIÉGÉ



*Piments antillais, épices.
Une purée de piment qui allie
saveur et piquant.*

Ca c'est cadeau !!!



Ça pique, mais vraiment rien de dramatique !



Oui, là ça pique !!!

JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

LES DESSERTS

CORNES DE KUDU

Baton d'arachide caramélisé.
*Friandise très appréciée
en Afrique de l'ouest*

3€

DÉGUÈ

Fromage blanc, crème,
vanille et grains de mil.
Notre bibeleskaes ouest africain

4€

COUPE DE GLACES

Deux boules de glaces
du moment, graines de sésame.
Morceaux de « cornes de kudu »

5€

CAFÉ / THÉ GOURMAND

En fonction des envies du chef.
Café : Mokxa ou Touba
Thé : MTV Nord Africain

7€

COCOTTA

Pana Cotta au lait de coco avec
un coulis de mangue.
Point de vue sur l' "exotisme"

5€

FRUIT EXOTIQUE

Demandez à votre serveur



BOULE DE GLACE

Cannelle de Madagascar, Sésame noir, Yaourt, fleur d'oranger

2€ / boule

JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

BOISSONS MAISON

JUS DE BAOBAB

Poudre de baobab bio

GNAMAKOUDJI

Gingembre frais, citron, macis

DRAKENSBERG

Rooibos vert bio, sirop de violette

CHÉRIE DES ÎLES KIRCH

Bissap «hibiscus», sirop de cerise

25cl 4,50 €



BOISSONS CHAUDES

2,20€ CAFÉ TOUBA

Arabica au poivre de Guinée

1,90€ EXPRESSO / ALLONGÉ

Torréfié par MOKXA

3,50€ MTV NORD AFRICAIN

"Menthe Thé Vert"

3,50€ DOUBLE EXPRESSO

Torréfié par MOKXA

2,80€ KINKELIBA

Tisane des savanes

3,20€ CAFÉ AU LAIT

Lait de vache ouavoine

3,50€ CHOCOLAT CHAUD

Au Milo - Chocolat malté



SOFTS - EAUX - DIABOLOS

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA ORANGE	33cl	3,00€
LIMONADE	25cl	2,30€
QUEEN'S TONIC « MADE IN ALSACE »	33cl	3,00€
CAROLA BLEUE / VERTE / ROUGE	50cl	2,80€
DIABOLO	25cl	2,40€
VERRE DE SIROP	25cl, Menthe, mirabelle, goyave...	2,10€

JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	(25cl)	(50cl)
METEOR PILS	2,50€	4,80€
METEOR HEFEWEIZEN	3,30€	6€
PICON BIÈRE	3,50€	6€
BON GOYAGE (PILS + SIROP DE GOYAVE)	3€	5,20€

BIÈRES BOUTEILLE

	(33cl)
VEDETT IPA	4,50€
KARMELIET TRIPEL	4,50€
AFRICAN BEER DU MOMENT	33CL 6€ / 50CL & 65CL 8€

BIÈRES SANS ALCOOL

MALTA (30cl)	4€
ROTHAUS (33cl)	3,50€
GINGER BEER (37,5cl)	4€

VINS AFRICAINS

ROUGE

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
VOLUBILIA CLASSIC domaine de la Zouina, Meknés, Maroc	5,90€	35€
GLENELLY GLASS COLLECTION Syrah, Afrique du sud	5,70€	33€
MAN FAMILY WINES Bosstok, Pinotage, Afrique du sud	5€	29€
BEAN PINOTAGE Mooisplaas, Afrique du sud	5,50€	30€

BLANC

MAN FAMILY WINES Padstal Chardonnay, Afrique du sud	4€	25€
BEAUMONT Chenin blanc, Afrique du sud	5,70€	33€

JABIRU

DRINKS & AFROBLEND FOOD

COCKTAILS

GIN TONIC «ANTI-PALU D'EXPAT»

Gin arrangé à la citronnelle
africaine (37,5%) + Tonic

7 €

CAIPIRINHA ANGOLAISE

Cachaça (40%) + jus de
baobab, sucre de canne

7 €

TI' PUNCH

Rum blanc (37,5%) + sucre de
canne + citron vert

5 €

TOUBARULA

Café Touba froid + Amarula (17%)
+ sucre de canne + lait

8 € / VIRGIN 5 €



BULLES

COLMANT BRUT

*Franschhoek's South African
Sparkling wine*

**6,50€ / coupe
38€ / bouteille**

SHOOTER

SPRINGBOKKIE

Amarula (17%)
+ Liqueur de menthe (21%)
"Proudly South African"

5€



DIGESTIFS

RHUM MENTHE

Rhum arrangé à la menthe séchée

5€

DIGEO DU MOMENT

Demandez à votre serveur

