

BURGERS

BURGER CLASSIQUE AU BŒUF/POULET/VÉGÉTARIEN **6 500F**

200g de Galette de bœuf /poulet grillé/ végétarienne fraîche maison, mayo, laitue, tomate, oignon et cornichon

BURGER DE BŒUF/POULET/ VÉGÉTARIEN AU FROMAGE **7 500F**

200g de Galette de bœuf/poulet grillé/ végétarienne fraîche maison, garnie de fromage cheddar, mayo, laitue, tomate, oignon et cornichon

BURGER AU FROMAGE BLEU **7 500F**

200g de Galette de bœuf fraîche maison garnie de sauce au fromage bleu, laitue, cornichon, tomate et oignon

BURGER PERCEPTION AU BŒUF/POULET/VÉGÉTARIEN **8 000F**

200g de Galette de bœuf/poulet grillé/ végétarienne fraîche maison, garnie de fromage cheddar, mayo, laitue, tomates et oignons grillés, sauce chili maison

BURGER À LA TRUFFE **8 500F**

200g de Galette de bœuf, garnie de fromage cheddar, mayo à la truffe, lard de porc, cornichon, champignons et oignons grillés

L'ULTIME BURGER DE BŒUF **9 000F**

200g de Galette de bœuf fraîche maison garnie de fromage cheddar, omelette aux œufs, lard de porc, mayo, laitue, cornichon, tomate et d'oignon

PERCEPTION



Perception

N'Djamena

BURGERS

BURGER DE BŒUF DOUBLE WHOPPER **10 000F**

Deux morceaux de 200g de galette de bœuf fraîches maison garnies de deux tranches de fromage cheddar, omelette aux œufs, lard de porc, mayo, laitue, cornichon, tomate et d'oignon

LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES OU BEIGNETS D'OIGNONS ET SALADE DE CHOU COLESLAW

LES BURGERS SONT BIEN À TRÈS BIEN CUIITS, SELON LES RÉGULATIONS DU SYSTÈME D'ANALYSE DES DANGERS-POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) AFIN D'ÉVITER TOUTE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE DANS LES PAYS OÙ LE RISQUE EST ÉLEVÉ



Perception N'Djamena

GRILLADES

BROCHETTES DE BŒUF **8 000F**

Servies avec frites, cornichon, humus, pain tortilla, sauce crémeuse à l'ail et au piment

BROCHETTES DE POISSON **8 000F**

Servies avec frites, pain tortilla, salade de chou, sauce tartare

FILET DE ZÉBU **8 000F**

Garniture et sauce au choix

POULET GRILLÉ **8 000F**

Blanc de poulet grillé (parfumé), servi avec légumes sautés, vinaigrette à l'ail, l'huile d'olive et citron

CÔTE DE ZÉBU **8 500F**

Garniture et sauce au choix

BROCHETTES DE POULET (SHISH-TAOUK) **9 000F**

Servies avec frites, cornichon, pain tortilla, salade de chou, sauce crémeuse à l'ail

GRILLADE MIXTE **11 000F**

Bœuf, poulet, kafta, poisson, servie avec frites, cornichon, humus, pain tortilla, sauce crémeuse à l'ail et au piment

PIZZA

MARGHERITA **6 500F**

Tomate et mozzarella

PIZZA LIBANAISE **7 500F**

Thym, olive, tomate fraîche, menthe fraîche, roquette, mozzarella

PIZZA VÉGÉTARIENNE **7 500F**

Tomate, olive, oignon, poivron, champignon, artichaut, aubergine grillée, mozzarella

NAPOLI **7 500F**

Tomate, olive, anchois, câpre, mozzarella

THON **7 500F**

Tomate, thon, olive, poivron, mozzarella

POLLO **7 500F**

Tomate, poulet, olive, poivron, mozzarella

VIANDE DE BŒUF HACHÉE **7 500F**

Tomate, viande de bœuf, olive, poivron, mozzarella

MERGUEZ **7 500F**

Tomate, oignon, poivron, olive, merguez, mozzarella

REINE **8 000F**

Tomate, champignon, jambon (P), poivron, mozzarella

4 FROMAGES **8 500F**

Tomate, cheddar, Gouda, Roquefort, mozzarella

CAPRICCIOSA **9 000F**

Tomate, jambon (P), olive, champignon, artichaut, mozzarella

PARMA **9 500F**

Tomate, prosciutto (jambon de Parme) (P), Brie, mozzarella, roquette

SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENTS **1 000F**

Le bacon (jambon) peut être remplacé par la dinde (HALAL)



PLATS PRINCIPAUX

ÉMINCÉ DE BŒUF **8 000F**

Émincé de bœuf grillé, oignon, sauce à la crème

SOURIS D'AGNEAU **8 000F**

Souris d'agneau cuite lentement avec légumes et sauce tomate

BŒUF À L'ASIATIQUE **8 000F**

Filet de bœuf mariné grillé, servi avec légumes sautés, sauce asiatique au sésame

CUISSES DE POULET **8 000F**

À LA SAUCE ARACHIDE

Cuisses de poulet cuites lentement avec sauce d'arachide, servies avec du riz blanc

DOIGTS DE POULET **8 000F**

Tendres languettes de poulet frites recouvertes de notre enrobage croquant et cuites à la perfection, servies avec sauce moutarde-miel, frites, salade de chou

SHAWARMA AU BŒUF **8 000F**

Bœuf grillé mariné, tomate, servi avec frites, cornichon, oignon mariné, persil, et vinaigrette au citron et au sésame

KAFTA DE VIANDE **8 000F**

À L'ORIENTALE

Galette de bœuf maison mélangée à du persil et des épices orientales, cuite avec oignon, ail, tomate, poivre vert, et riz blanc

FRITES ET POISSONS **8 000F**

Filet de poisson frit, servi avec frites, salade de chou Coleslaw, sauce tartare

PAPILLOTE DE POISSON **8 500F**

Filet de Capitaine, servi avec riz parfumé

PLATS PRINCIPAUX

SHAWARMA AU POULET **8 500F**

Poulet grillé mariné, servi avec frites, cornichon, laitue, sauce crémeuse à l'ail, tortilla

BŒUF STROGANOV **8 500F**

Filets de bœuf lentement cuits avec des champignons et des légumes dans une sauce crémeuse, servis avec du riz blanc ou de tagliatelles

FAJITAS COMBOS AU **8 500F**

POULET/BŒUF

Poulet ou bœuf mariné et grillé servi avec oignons et poivrons sautés, riz à l'espagnol, crème sûre, guacamole, tortilla

POULET AUX CHAMPIGNONS **8 500F**

Blanc de poulet frit recouvert de notre enrobage croustillant et cuit à la perfection, garni de champignon sauté, fromage mozzarella, servi avec champignon frit, salade de chou Coleslaw et une de nos garnitures

POULET AU JACK DANIEL'S **9 000F**

Blanc de poulet grillé enrobé de sauce au Jack Daniel's avec graines de sésame fraîches, servi avec salade du jardin, frites, sauce au fromage bleu

GAMBAS SAUTÉE **13 000F**

Sauce cocktail et garniture au choix



Perception N'Djamena

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

BEIGNETS D'OIGNONS FAITS MAISON

FRITES ASSAISONNÉES

FRITES DE BANANES PLANTAINS

HARICOTS VERTS

LÉGUMES SAUTÉS

PÂTES TAGLIATELLES SAUTÉES

RIZ BLANC

RIZ À L'ESPAGNOLE

BOUQUET SALADE VERTE

SUPPLÉMENT GARNITURE **2 500F**

SAUCE AU CHOIX

CHAMPIGNON

POIVRE

TOMATE

DESSERTS

SALADE DE FRUITS **4 000F**

Mélange de fruits frais assaisonnés et coupés en dés à la cannelle en poudre

GAUFRES **5 000F**

(AU CHOCOLAT, MIEL OU CONFITURE)

Gaufres faites à la main, servies avec de la banane, des amandes grillées, et de la crème fouettée

DAME NOIRE **5 500F**

3 boules de glace au chocolat, crème fouettée, sauce au chocolat

COUPE COLONEL **5 500F**

Boule de sorbet au citron avec de la vodka et des feuilles de menthe

BANANA SPLIT **5 500F**

Glace à la vanille, à la fraise et au chocolat, banane, crème fouettée, sauce au chocolat

CHEESE CAKE **6 000F**

Fromage à la crème, sauce aux framboises

GÂTEAU MOUSSE **6 000F**

AU CHOCOLAT

Gâteau moelleux à la mousse au chocolat

GÂTEAU TIRAMISU **6 000F**

Biscuits délicats, crème de café, fromage mascarpone

GLACE À LA VANILLE **6 000F**

ET AU BAILEYS

Boule de glace à la vanille avec shot de Baileys et poudre de cannelle

GLACE AU CHOIX

3 BOULES **5 000F**

1 BOULE **2 100F**

GLACE: CHOCOLAT, VANILLE, PISTACHE

SORBET: FRAMBOISE, FRAISE, CITRON



BEER - BIERES

GUINNESS	2 000F
GALA 0.33L	2 000F
33 EXPORT 0.33L	2 000F
GALA 0.65L	2 500F
CASTEL 0.50L	2 500F
BEAUFORT LIGHT 0.50L	2 500F
BEAUFORT LAGER 0.5L	2 500F
HEINEKEN 0.33L	3 000F
CORONA EXTRA 0.33L	5 000F
DESPERADO 0.33L	5 000F
LEFFE 0.33L	5 000F

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

MAISON CASTEL BLANC DE BLANC	30 000F
SIGNORE GIUSEPPE (PROSECCO)	30 000F
LAURENT PERRIER	70 000F
MOËT & CHANDON	70 000F
MONOPOLE HEIDSIECK	95 000F

WHITE WINE - VIN BLANC

GLASS	3 000F
WHITE HOUSE WINE	14 000F
MAISON CASTEL (SAUVIGNON BLANC)	18 000F
BARON DE LESTRAC (BORDEAUX)	21 000F
PLAISIR DE VIGNE (MUSCADET)	24 000F
DRESCHLER (RIESLING)	28 000F

PINK WINE - VIN ROSE

GLASS	3 000F
ROSE HOUSE WINE	14 000F
MAISON CASTEL (CÔTES DE PROVENCE)	27 000F
ROSÉ D'ANJOU	19 500F
MASFLEUREY	28 000F
CHATEAU CAVALIER (CÔTES DE PROVENCE)	35 000F

PINK WINE - VIN ROSE

GLASS	3 000F
RED HOUSE WINE	14 000F
EL CHIVO CABERNET SAUVIGNON	14 000F
LE JARDIN DU ROY	16 000F
LAVILLE PAVILLON (BORDEAUX)	16 000F
LOS QUINTAOS (CHILI)	17 000F
ZOULOU TENTATION (AFRIQUE DU SUD)	17 000F
DOMAINE DE CHEVAL BLANC (BORDEAUX)	18 000F
LES COMBES DE SAINT-SAUVEUR (CÔTE DU RHÔNE)	19 000F
BARON DE LESTRAC (BORDEAUX)	19 000F
MAISON CASTEL (CABERNET SAUVIGNON)	19 000F
LOUIS GIRARD (BEAUJOLAIS)	22 000F
LE HAUT-MÉDOC DE CALVET	23 000F
VALPOLICELLA (ITALIE)	23 000F
CALVET GRANDE RESERVE (BORDEAUX SUPÉRIEUR)	26 000F

Perception N'Djamena



PINK WINE - VIN ROSE

GLASS	3 000F
BARONS DE ROTHSCHILD (LÉGENDE BORDEAUX)	29 000F
MAISON CASTEL SAINT-ÉMILION (BORDEAUX)	42 000F
CHEVALIER D'ARCINS HAUR-MÉDOC	52 000F
CALVET GRANDE RESERVE (1.5L)	62 000F
CHÂTEAU FERRANDE (GRAVE)	67 000F
POMEROL RÉSERVE DE ST. JACQUE	73 000F

SOFT DRINKS - SUCRERIES

PEPSI, COKE, SPRITE, FANTA 0.33L	2 000F
LIPTON ICE TEA, SCHWEPPEs, GINGER ALE OR BITTER LEMON 0.33L	2 500F
RED BULL 0.33L	3 000F

WATER - EAUX

WATER 0.5L	1 000F
WATER 1.5L	2 000F
SODA WATER OR TONIC WATER 0.33L	2 000F
PERRIER 0.33L	2 000F

JUICES - JUS

IMPORTED JUICE (PINEAPPLE, ORANGE, APPLE, MANGO)	2 000F
FRESH JUICES (WATER MELON, GINGER, HIBISCUS, GREEN LEMON MIX)	2 000F

HOT DRINKS BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2 000F
TEA	2 000F

SMOOTHIES - COCKTAIL NON ALCOOLIQUE

GOLD MEDALIST STRAWBERRY, BANANA, PINACOLADA MIX, GRENADINE	3 500F
LEMONADE SWEET & SOUR MIX, LEMON JUICE, BROWN SUGAR, SODA WATER	3 500F
PERCEPTION BREW PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT SYRUP, BLUE CURACAO SYRUP	52 000F
PINEAPPLE SUNSHINE PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, SWEET & SOUR, GRENADINE	3 500F
VIRGIN PINACOLADA ORANGE AND PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM, GRENADINE	4 000F

SHAKES

BANANA SHAKE BANANA, VANILLA ICE-CREAM, MILK, WHIPPED CREAM	4 000F
STRAWBERRY SHAKE STRAWBERRY, VANILLA ICE-CREAM, MILK, WHIPPED CREAM	4 000F
CHOCOLATE MINT SHAKE VANILLA ICE-CREAM, MILK, CHOCOLATE & MINT SYRUP, WHIPPED CREAM	4 500F
OREO SHAKE OREO COOKIES, MILK, VANILLA ICE-CREAM AND WHIPPED CREAM	4 500F

Perception N° Djamena



SALADES

SALADE GRECQUE: 6 500F

Salade mixte, tomate, concombre, oignon rouge, poivron vert, olive de Kalamata, fromage feta, huile d'olive, sauce à l'origan

SALADE DE BŒUF OU POULET À L'AVOCAT 7 500F

Salade mixte avec tomate, concombre, radis, avocat, garnie de bœuf ou poulet grillé, servie avec de la sauce vinaigrette

MEZZÉS LIBANAISES

POMMES DE TERRE EPICÉES (BATATA HARRA) 3 500F

Pommes de terre frites coupées en dés et mélangées à la coriandre, l'ail, et la poudre de chili

PURÉE DE POIS CHICHES (HUMMUS) 4 000F

Purée de pois chiches mélangée à la pâte de graines de sésame, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, garnie de bœuf haché

PURÉE D'AUBERGINE (BABA GHANOUJ) 4 000F

Purée d'aubergine grillée mélangée à de la pâte de sésame, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

FATAYERS AUX ÉPINARDS 5 000F

(5 pièces) Pâte libanaise farcie aux épinards

MEZZÉS LIBANAISES

SAMBOUSSEK À LA VIANDE HACHÉE 5 000F

(5 pièces) Pâte libanaise farcie au bœuf haché grillé

SFIHA 5 000F

(5 pièces) Pâte farcie à la viande de mouton avec de légume et d'épices

KEBBEH (BOULETTES FARCIES) 5 000F

(5 pièces) Mélange de viande d'agneau et de bœuf, boulghour, farcies de viande hachée et d'oignons sautés

MERGUEZ SAUTÉE 6 000F

Merguez sautée avec tomate, oignon, ail

FORMULE LIBANAISE 13 000F

SERVIE POUR 4 PERSONNES AU MINIMUM

Mezzé (1 plat de chaque)

Salades taboulé et fattouch

2 Brochettes au choix par personne

SANDWICHES

ROULÉ DE BŒUF AU FROMAGE 6 000F

Viande tendre et marinée, poivrons et oignons sautés, tortilla, fromage fondu couvrant la viande, servi avec frites et salade de chou Coleslaw

ROULÉ AU POULET NOIRCI 7 000F

Poulet mariné, mayonnaise, tomate, laitue, tortilla, servi avec frites et salade de chou Coleslaw

Perception N° Djamena



ENTRÉES

BEIGNETS D'OIGNONS 3 500F
(8 P) Beignets d'oignons frits et croustillants avec sauce cocktail

PAIN À L'AIL 4 000F
(6 pièces) Pain grillé au beurre à l'ail et aux herbes avec fromage

AILES DE POULET 4 500F
Ailes préparées à la sauce Buffalo ou Barbecue servies avec des carottes et sauce au fromage bleu

DOIGTS DE MOZZARELLA 5 000F
(5p) Doigts de fromage faits maison

POULET DYNAMITE 5 500F
Blanc de poulet frit et enrobé, sauce dynamite

BLANC DE POULET (BB WINGS) 5 500F
Blanc de poulet frit et enrobé, sauce chili sucrée, servi avec de la sauce au fromage bleu

QUÉSADILLAS AU BŒUF 6 000F
OU LÉGUME OU POULET
Tortilla, bœuf ou poulet mariné, oignon et poivron, mozzarella, servie avec crème sûre ciboulette et guacamole

CALAMAR 6 500F
Calamar sauté à l'asiatique, sauce tartare

CAPITAINE FUMÉ 6 500F
Capitaine fumé mariné coupé en petits dés, purée d'avocat (Guacamole), ciboulette, tomate, roquette

ENTRÉES

TATAKI DE CAPITAINE 7 000F
(6P) Capitaine mi-cuit, crème de truffe, Unagi sauce, ciboulette, sésame

TARTARE DE POISSON 7 000F
À L'AVOCAT
Capitaine, avocats et concombres marinés avec citron vert, ciboulette, sésame et piment

TAPAS PERCEPTION 8 000F
Une collection de nos amuse-gueules: (2 P) doigts de poulet, (2 P) pain à l'ail, (2 P) doigts de fromage, (4 P) beignets d'oignons, frites, servies avec sauce cocktail

SALADES

SALADE DU JARDIN 5 000F
Salade mixte avec tomate, concombre, oignon, sauce vinaigrette

SALADE TABOULÉ 5 000F
Persil, tomate, menthe et oignon, sauce à l'huile d'olive et au citron

SALADE LIBANAISE 6 000F
(FATTOUCHE)
Salade mixte avec tomate, concombre, ciboulette, oignon, radis, menthe fraîche, poivron vert, feuilles de roquette, lanières de tortillas, sumac, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron