

LES
PRIX

LE RESTAURANT



O' TABOO

Lounge - Cabaret - Restaurant



-  Otaboo bonapriso
-  otaboo_officiel
-  otaboo_officiel



691 604 035
699 902 479

DIAGEO



O' TABOO
Lounge - Cabaret - Restaurant

Votre Petit Déjeuner Chez nous



COMPOSITION

- Pain frais du jour
- Beurre et confiture artisanale
- Boisson chaude au choix :
 - Thé (noir, citron ou vert)
 - Lait chaud
 - Chocolat chaud
 - Café (serré ou rallongé)
- Salade de fruits frais ou jus de fruits
- Viennoiserie au choix :
 - Croissant
 - Pain au chocolat
- Omelette au choix :
 - Nature
 - Garnie
 - aux Légumes
- Produit Laitier

9.500

- **Mini Brochettes Apéro** Filet de bœuf, Sel, Poivre, Chapelure
Mini Skewers Beef fillet, Salt, Pepper, coated in breadcrumbs **4.500**
- **Mini Beignets de Crevettes** Crevettes, Sel, Poivre, Levure
Mini Crispy Shrimp Fritters Shrimps, Salt, Pepper, Yeast **5.000**
- **Assiette de Fromage** 5 Variétés
Cheese Platter Selection of five premium cheeses **7.500**
- **Assiettes de Charcuterie** 5 Variétés
Charcuterie Platter Assortment of five fine cured meats **7.500**
- **Beignets de Crevettes** Crevettes, Sel, Poivre, Levure
Crispy Shrimp Fritters Shrimps, Salt, Pepper, Yeast **9.500**

Entrées Froides / Cold Starters

- **Salade Niçoise** Pommes de Terre, Anchois, Oeufs Durs, Haricots Vert, Olives Noire, Maïs Doux, Thon à l'huile
Nicoise Salad Potatoes, Anchovies, Hard-boiled eggs, Green beans, Black olives, Sweet corn, Tuna in olive oil **9.500**
- **Salade Grecque** Crevettes, Fromage, Tomate, Ail, Poivron, Olives Noire
Greek Salad Crevettes, Fromage, Tomate, Ail, Poivron, Olives Noire **9.500**
- **Cocktail d'Avocats Crevettes** Tomate, Laitue, Sauce Cocktail
Avocado Shrimps Cocktail Tomato, Lettuce, Cocktail sauce **9.500**
- **Carpaccio de Viande** Sel, Poivre, Ail, Huile d'Olive
Beef Carpaccio Salt, Pepper, Garlic, Olive oil **9.500**
- **Carpaccio de Poisson** Sel, Poivre, Ail, Huile d'Olive
Fish Carpaccio Salt, Pepper, Garlic, Olive oil **10.500**
- **Destin des Berges du Wouri**
Destiny of the Edge of Wouri
Reine des Glaces, Tomates Séchées et Cerises, Oignons Blancs, Duo de Poivrons Grillés, Saumon Fumé, Capitaine Fumé, Crevettes, Calamars, Olives Noire, Piment de Cayenne, Croutons de Pain Iceberg Lettuce, Sun-dried tomatoes and cherries, White Onions, Duo of Grilled Peppers, Smoked Salmon, Smoked Captain Fish, Shrimp, Squid, Black Olives, Cayenne Pepper, Bread Croutons **15.500**
- **Salade Landaise**
Landes Salad
Magret de Canard Fumé, Foie de Volaille, Gésier de Volaille, Jambon, Laitue, Maïs Doux, Duo de Tomates, Olives Verte Smoked Duck Breast, Chicken Liver, Chicken Gizzards, Ham, Lettuce, Sweet Corn, Duo of Tomatoes, Green Olives **15.500**

Entrées Chaudes / Hot Starters

- **Soupe Exotique à l'Oignon Gratiné** Sel, Poivre, Pain au Fromage, Oignons, Epice Pèbè
Exotic Onion Soup, Gratinated Salt, Pepper, Cheese Bread, Onions, Pèbè spice **9.500**
- **Soupe Vermicelles Champignons Noirs** Sel, Poivre, Sauce Soja, Concassé d'Arachides Torréfiés
Vermicelli Soup with Black Mushrooms Salt, Pepper, Soy sauce, Crushed Roasted Peanuts **9.500**
- **Soupe de Poisson** Sel, Poivre, Oignons, Basilic, Poireaux
Fish Soup Salt, Pepper, Onions, Basil, Leeks **9.500**

Plats Chauds / Hot Dishes

Viandes Blanches / White Meats

- **Escalope de Poulet aux Epinards** Sel, Poivre, Oignons, Epinard, Curry, Huile Végétale
Spinach Chicken Cutlet Salt, Pepper, Onions, Spinach, Curry, Vegetable Oil **12.500**
- **Cuisse de Poulet Entière ou Fricassé** Sel, Poivre, Huile Végétale
Whole or Fricasseed Chicken Thighs Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Cote de Porc Grillée** Sel, Poivre, Huile Végétale
Grilled Pork Ribs Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Colombo de Porc** Epice de Colombo, Aubergines, Courgettes, Poireaux, Oignons, Carotte, Crème, Huile Végétale
Pork Colombo Colombo spice, Eggplant, Zucchini, Leeks, Onions, Carrots, Cream, Vegetable Oil **12.500**
- **Beau Regard Caramélisé** Sel, Poivre, Herbe de Provence, Ail Confit, Oignons, Persil, Sucre, Huile Végétale
Caramelized Swine Salt, Pepper, Herbes de Provence, Confit Garlic, Onions, Parsley, Sugar, Vegetable Oil **12.500**
- **Magret de Canard Farci** Sel, Poivre, Farce
Stuffed Duck Breast Salt, Pepper, Stuffing **19.500**

Viandes Rouges / Red Meats

- **Brochettes de Filet de Boeuf** Sel, Poivre, Huile Végétale
Beef Fillet Skewers Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Filet de Boeuf** Sel, Poivre, Huile Végétale
Beef Fillet Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Tournedos de Boeuf** Sel, Poivre, Huile Végétale
Beef Tournedos Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Entrecote de Boeuf** Sel, Poivre, Huile Végétale
Beef Ribeye Steak Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Rognons de Boeuf Sautés** Sel, Poivre, Basilic, Oignons, Tomate, Huile Végétale
Sautéed Beef Kidneys Salt, Pepper, Basil, Onions, Tomatoes, Vegetable Oil **12.500**

Poissons / Fishes Dishes

- **Darne de Barracuda Mignon** Sel, Poivre, Huile Végétale
Cute Barracuda Steak Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Filet de Capitaine Grillé** Sel, Poivre, Huile Végétale
Grilled Captain's Fillet Salt, Pepper, Vegetable Oil **12.500**
- **Filet de Capitaine en Papillotte** Sel, Poivre, Tomates séchées, Oignons, Carottes, Ail, Feuilles de Basilic
Captain's Fillet in Foil Salt, Pepper, Sun-dried Tomatoes, Onions, Carrots, Garlic, Basil leaves **12.500**
- **Bar Grillé** Sel, Poivre, Huile Végétale
Grilled Sea Bass Salt, Pepper, Vegetable Oil **13.500**
- **Bossu du Wouri Grillé** Salt, Pepper, Vegetable Oil
Grilled wouri hunchback Salt, Pepper, Vegetable Oil **13.500**
- **Filet de Bar à la Vietnamiennne** Sel, Poivre, Carottes, Ail, Courgette, Basilic, Moutarde
Vietnamese Sea Bass Fillet Salt, Pepper, Carrots, Garlic, Zucchini, Basil, Mustard **13.500**
- **Medaillon de Sole au Beurre d'Ail** Sel, Poivre, Persil, Oignons, Feuille de Laurier, Beurre
Medaillon of Sole with Garlic Butter Salt, Pepper, Parsley, Onions, Bay leaves, Butter **15.000**
- **Sole Meunière** Sel, Poivre, Citron, Persil, Oignons, Beurre
Miller Sole Fish Salt, Pepper, Lemon, Parsley, Onions, Butter **15.000**
- **Marmite du Pecheur** Captain, Crevettes, Gambas, Moules, Calamar, Thym, Laurier, Oignon
Fisherman's pot Captain, Shrimp, Prawns, Mussels, Squid, Thyme, Bay Leaf, Onion **15.000**

Crustacés / Seafood Dishes

- **Crevettes Sautées à l'Ail** Sel, Poivre, Tomate, Ail, Oignons, Persil, Crevette, Piment Doux
Sauteed Shrimps with Garlic Sel, Poivre, Tomate, Ail, Oignons, Persil, Crevette, Piment Doux **12.500**
- **Mercury de Crevettes** Sel, Poivre, Oignons, Carottes, Tomate, Poivrons, Curry, Beurre, Lait de Coco
Shrimps Mercury Salt, Pepper, Onions, Carrots, Tomato, Bell peppers, Curry, Butter, Coconut milk **12.500**
- **Gambas Sautées à l'Ail** Ail, Oignons, Persil, Beurre, Rhum
King Prawns Sauteed in Garlic Garlic, Onions, Parsley, Butter, Rhum **15.500**
- **Gambas à la Provençale** Tomate émondée, Ail Confit, Persil, Oignons
Provençal Prawns Blanched tomatoes, Confit garlic, Parsley, Onions **15.500**

- Bolognaise** Viande Hachée, Oignon, Tomate, Basilique, Carottes, Celeri, Sel, Poivre
Bolognese Minced Meat, Onion, Tomato, Basil, Carrots, Celery, Salt, Pepper **7.500**
- Lasagnes** Viandes Hachées, Compote de Tomate
Lasagnes Ground meat, Tomato Compote **9.500**
- Péné All-Arabiala** Sel, Poivre, Carottes, Oignons, Tomate, Ail, Piment Doux
Penne all'Arrabbiata Salt, Pepper, Carrots, Onions, Tomato, Garlic, Sweet Pepper **9.500**
- Spaghettis Sautés aux Crevettes** Ail, Oignons, Persil, Beurre, Rhum
Spaghettis Sautés with Shrimp Garlic, Onions, Parsley, Butter, Rhum **13.500**

Spécialités du Terroir / Local Specialities

- Eru Obstaclé** Waterleaf, Kok, Sel, Poivre, Ail, Peau de Boeuf, Poisson, Viande de Boeuf, Ecrevices
Eru with Obstacles Waterleaf, Kok, Salt, Pepper, Garlic, Beef Skin, Fish, Beef, Ecrevices **7.500**
- Ndolè Destiny** Ndolè, Arachide, Viande, Poisson Fumé, Crevettes, Sel, Ail
Ndole Destiny Ndolè, Peanuts, Meat, Smoked fish, Shrimp, Salt, Garlic **8.500**
- Gombo Poisson Fumé Viande**
Okra Smoked Fish and Meat
 Sel, Poivre, Ail, Oignons, Tomates, Ecrevices, Gingembre, Djansan, Viande de Boeuf, Poisson Fumé
 Salt, Pepper, Garlic, Onions, Tomatoes, Crayfish, Ginger, Djansan, Beef, Smoked Fish **9.500**
- Sautés de Haricots à la Viande** Haricots Blanc, Sel, Poivre, Tomate, Poireau, Ail, Oignons
Bean Stew with Meat White beans, Salt, Pepper, Tomato, Leeks, Garlic, Onions **9.500**
- Légumes du Village Poisson Fumé**
Local Vegetables Smoked Fish
 Folong, Oignons, Tomate, Sel, Poivre, Ail, Morue Fumée,
 Folong, Onions, Tomato, Salt, Pepper, Garlic, Smoked cod **9.500**

Compléments / Side Dishes

- Pommes (Frites - Lyonnaise - Purée - Sautées)
Potatoes (French fries - Lyonnaise - Mashed- Sautées)
- Plantain (Frites - Tapé - Vapeur)
Plantain (Fried - Mashed - Steamed)
- Riz (Blanc - Destiny - Curry)
Rice (White - Destiny - Curry)
- Tagliatelles
Tagliatelle
- Spaghettis
Spaghetti
- Haricots Vert
Green Beans
- Semoule de Manioc
Cassava Semolina
- Couscous de Manioc Frais
Water fufu
- Jardinière de Légumes
Vegetable Gardener

N.B : *Tous nos Plats sont accompagnés d'un complément au choix*
All Our Dishes Are Served with a Side of Your Choice

Nos Sauces / Our Sauces

- | | | |
|--|----------------------------------|---------------------------|
| • Poivre-Vert
Green Pepper | • Curry
Curry | • Mbongo
Mbongo |
| • Aux Oignons
Onion Sauce | • Provençale
Provençal | |
| • Marchand de Vin
Red Wine Sauce | • Pesto
Pesto | |

Nos Desserts / Our Desserts

Fruits / Fruits

- Farandole de Fruits Papaye, Ananas, Pastèque
Fruit Farandole Papaya, Pineapple, Watermelon

5.000

Crêpes / Pancakes

- **Crêpes Natures** Farine, Sucre, Oeufs, Beurre, Lait
Suzettes Pancakes Flour, Sugar, Eggs, Butter, Milk **5.000**
- **Crêpes Suzettes** Farine, Sucre, Oeufs, Beurre, Lait, Jus d'Orange, Grand Marnier
Suzettes Pancakes Flour, Sugar, Eggs, Butter, Milk, Orange Juice, Grand Marnier **7.500**

Nos Laitiers / Our Milkmaids

- **Nature**
Nature **5.000**
- **Fraise**
Strawberry **5.000**
- **Fruité**
Fruity **5.000**

Glaces fait Maison / Homemade Ice Creams

- **Vanille**
Vanilla **5.000**
- **Chocolat**
Chocolate **5.000**
- **Poivre Vert Frais**
Fresh Green Pepper **5.000**

Sorbets fait Maison / Homenade Sorbets

- **Pastèque** Pastèque, Citronnelle, Menthe
Watermelon Watermelon, Lemongrass, Mint **5.000**
- **Papaye** Papaye, Citronnelle, Citron
Papaya Papaya, Lemongrass, Lemon **5.000**
- **Ananas** Ananas, Jujube
Pineapple Pineapple, Jujube **5.000**



Votre Petit Déjeuner Chez nous



9.500



-  Otaboo bonapriso
-  otaboo_officiel
-  otaboo_officiel



691 604 035
699 902 479

DIAGEO



O' TABOO
Lounge-Cabaret-Restaurant