

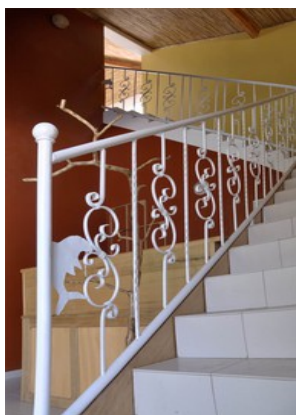


**le Ganalé**

HÔTEL - RESTAURANT D'APPLICATION

**Carte**

Saison 2015-2016



## Le restaurant du Ganalé vous propose une cuisine du terroir.

Le chef et ses apprentis composent chaque jour deux entrées, deux plats et deux desserts en fonction du marché et des arrivages de viandes et de poissons.

À titre indicatif, la carte du jour peut comprendre ;

Une salade fraîcheur – 2 500 FCFA  
Tomate, concombre, maïs, œuf, jambon, croûtons, salade

Un feuilleté sauce Mornay – 2800 FCFA  
Accompagné d'une petite salade

\*

Une brochette de lotte et crevettes – 3 500 FCFA  
Avec du riz ou des pommes de terre frites

Une brochette de filet de zébu – 3 800 FCFA  
Avec du riz ou des pommes de terre frites

\*

Un carpaccio aux deux oranges – 2 200 FCFA  
Relevé à la cannelle

Une tarte fine au chocolat – 2 700 FCFA  
Accompagnée de glace à la vanille

\*

Une omelette classique – 2 000 FCFA  
Avec pommes de terre frites et salade

Une crêpe fourrée – 3 000 FCFA  
Jambon, fromage, œuf, sauce béchamel

### Réservations

(+ 221) 33 957 30 28

(+ 221) 77 374 55 21

[leganale-warang@orange.fr](mailto:leganale-warang@orange.fr)

**Le Ganalé**

Warang Socé

À 10min de Mbour

## Menus

Le Menu du Marché comprend une entrée et un plat ou un plat et un dessert.  
> env. 5 000 FCFA

Le Menu Ganalé comprend une entrée, un plat et un dessert.  
> env. 6 500 FCFA

## Les Dîners du Monde

De janvier à mai, un soir par mois est consacré à la réalisation d'un repas typique d'un pays. Les Dîners du Monde sont proposés à 6 500 FCFA par personne, boissons non comprises et sont ouverts sur réservation.

©Les Mains Ouvertes Sénégal

Les polices de caractères de ce document sont écoresponsables. Adoptez des gestes écocitoyens.