

HOOFDGERECHTEN – DISHES

SALADE

Sultani	€18.00
<i>Barbecue kip, romeinse sla, ansjovis, manioc crumble, parmesaan</i>	
<i>Barbecue chicken, romaine lettuce, anchovy, manioc crumble, parmesan</i>	

GRILLS

Ntaba	€17.00
<i>In Afrikaanse kruiden gegrild geitenvlees</i>	
<i>Goat meat barbecued in African spices</i>	
Halve kip	€20.50
<i>Gemarineerde en gebarbecuede halve kip met tuinkruiden van de chef</i>	
<i>Marinated and barbecued chicken with garden herbs from the chef</i>	
Kamundele Motema	€14.50
<i>Geitenhart op een brochette</i>	
<i>Grilled goat hearts on a skewer</i>	
Soso Brochetta	€15.00
<i>Gegrilde kip op een brochette</i>	
<i>Grilled chicken on a skewer</i>	
Thomson	€19.00
<i>Makreel gegrild in Yuuzu kruiden</i>	
<i>Mackerel grilled in Yuuzu herbs</i>	
Tilapia	€25.00
<i>Poêlé van gebakken (volledige) tilapia, tomaten en jonge uien</i>	
<i>Poêlé of fried (full) tilapia, tomatoes and young onions</i>	

VIS - FISH

Pepesup	€19.00
<i>Pangasius in pikante bouillonsoep</i>	
<i>Pangaius in spicy bouillon soup</i>	
Liboke mbisi	€23.00
<i>Katvis (meerval) gekookt in bananenbladeren</i>	
<i>Catfish (catfish) cooked in banana leaves</i>	
Kabbeljauw van Accra	€18.00
<i>Gezouten kabbeljauw met Ghaneese kruiden, uien en trio van paprika</i>	
<i>Salted cod with Ghanaian herb onions, and trio of peppers</i>	

GEVOGELTE - POULTRY

Kip Maffé/Chicken Maffé	€23.00
<i>Kip in pindakaas</i>	
<i>Chicken in peanut butter sauce</i>	
Kip Yassa	€20.50
<i>Kip in ui, citroen, mosterd en olijvensaus</i>	
<i>Chicken in onion, lemon, mustard and olive sauce</i>	

VLEES - MEAT

Ntaba saus	€25.00
<i>Geitenvlees in gekruide tomatensaus</i>	
<i>Goat meat in spicy tomato sauce</i>	

SPECIALITEITEN - SPECIALITIES

Kip Moambe	€25.00
<i>Kip in saus op basis van palmnotensap, geparfumeerd met pindanoten</i>	
<i>Chicken in sauce with a base of palm nut juice, perfumed by peanuts</i>	
Bar-Afrique Burger	€15.00
<i>Geitenvlees, cheddar, krokante sla en tomaten</i>	
<i>Goat meat, cheddar, crispy lettuce and tomatoes</i>	
Egusi soep	€25.00
<i>Geit, vlees of Creafish in traditionele Nigeriaans groenten met bitter leave, palmolie en zachte peper</i>	
<i>Goat, meat or Creafish in traditional Nigerian vegetables with bitter leave, palm oil and mild pepper</i>	

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Bar Afrique Tajine	€19.00
<i>Zoete aardappelen, wortelen, courgette, olijven, citroen, aardappelen en Marrokaanse kruiden</i>	
<i>Sweet potatoes, carrots, courgettes, olives, lemon, potatoes and Moroccan herbs</i>	
Risoto Bar Afrique	€18.00
<i>Risotto met gebakken pleurote champignons en okra met zachte pili vlokken en parmesaan</i>	
<i>Risotto with fried pleurote mushrooms and okra with soft pili flakes and parmesan</i>	

NAGERECHTEN

DESSERTEN - DESSERTS

Mango beignets/Mango fritters	€8.00
Afro-misu	€8.00
<i>Tiramisu met passievrucht en gember geparfumeerde crumble</i>	
<i>Tiramisu with passion fruit with a ginger scented crumble</i>	
Mbegu Mbegu	€8.00
<i>Tropische vruchten schaal</i>	
<i>Tropical fruit bowl</i>	

BIJGERECHTEN – SIDE DISHES

Pilau rijst/rice	€8.00
<i>Rijst met saffraan, kurkuma, curry en gember kruiden</i>	
<i>Rice with saffron, turmeric, curry and ginger herbs</i>	
Jelof rijst/rice	€8.00
<i>Gebakken rijst in een stoofpotje van gekruide tomaten en groenten (mild pikant)</i>	
<i>Fried rice in a stew of seasoned tomatoes and vegetables (mildly spicy)</i>	
Witte rijst/white rice	€6.00
Fufu	€7.00
<i>Maniok/Manioc "puree"</i>	
Pounded Yam	€5.00
<i>Yam "puree"</i>	
Ignam Frietjes	€6.00
Chikwangue	€6.00
<i>Bewerkte maniok</i>	
<i>Processed manioc</i>	
Maniok Frietjes/Manioc Fries	€7.00
Zoete aardappelpuree, Sweet mashed potatoes	€8.00
Gebakken bananen/Fried bananas	€6.50
GROENTEN	
Sakasaka	€7.00
<i>Maniok bladen/Manioc leaves</i>	
Lengalenga (Biteku)	€8.50
<i>Afrikaanse (groene) groenten</i>	
<i>African (green) vegetables</i>	
Afrikaanse aubergine/African aubergine	€7.50
Bruine bonen/Brown beans	€6.00
Fumbwa	€8.50
<i>Fijn gesneden Afrikaanse groenten in pindakaassaus</i>	
<i>Finely sliced African vegetables in peanut butter sauce</i>	
SAUZEN - SAUCES	
Yassa	€3.50
Moambe	€3.50
Maffé	€3.50
Gekruide tomaat/Seasoned tomatoes	€3.50

BAR AFRIQUE

—MENU—



DRANKEN - DRINKS

Welkom in Bar Afrique,

Wij zijn een Congolees-Nigeriaanse familie en willen jullie graag laten proeven van onze authentieke keuken. Onze gerechten komen uit verschillende Afrikaanse landen en zijn het lekkerst met bijgerechten om samen te delen.

P.s: Met je handen eten mag ook.

Welcome to Bar Afrique,

We are a Congolese-Nigerian family and we would like to give you a taste of our authentic cuisine. Our dishes are coming from different African countries and are the best in combination with side dishes, which you can share.

P.s: Eating with your hands is allowed.

FRISDRANKEN - SOFT DRINKS

Coca Cola/ light/ zero	€3.00
Fuze Tea Sparkling Black	€3.00
Fanta/ lemon	€3.00
Sprite	€3.00
Minute Maid Apple/ Orange/ Ace	€3.00
Nordic Mist/ Agrum	€3.00
Cecemel	€3.00
Chaud Fontaine plat/ bruis (33cl/50cl)	€3.00/€5.00
RedBull	€3.60

BIER VAN HET VAT - DRAFT BEER

Stella (25cl/33cl)	€3.00/€3.20
Lefte blond	€3.70
Jupiler	€3.20

BIEREN OP FLES - BOTTLED BEER

Hoegaarden	€3.20
Cornet	€4.50
Jupiler	€3.10
Jupiler 0%	€2.60
Guinness	€4.50
Desperados (blond)	€4.00
Duvel	€4.50
Lefte bruin	€4.50
Kriek Belle Vue	€3.10
Triple Karmeliet	€5.00
Westmalle triple	€5.00

APERIO

Aperol Spritz	€7.50
Cava/ Cava gember	€6.00
Kirr	€6.00
Martini bianco/ rosso	€5.00
Porto Cruz Tawny	€4.50

COCKTAILS

Bar Afrique	€11.00
(Mangosap, ananassap, batida de coco)	
Passionata	€11.00
(Rum, passievruchtsap, limoensap)	
Mojito	€10.00
(Rum, munt, limoen, rietsuiker)	
Gin Tonic	€10.00
(Bombay dry gin, tonic, komkommer)	
Campari Orange	€9.00

MOCKTAILS

Mojito	€7.00
Mama Mich	€7.00
(Gembersap, limoen, passievrucht, cranberry juice)	
Bar Afrique	€8.00

WIJN - WINE

Wit/White

Huiswijn: Bela Bela	
glas €6.00/ fles €32.00	
Zuid Afrika (Cape blend, Chenin blanc 2019)	
Solara Block 2 little foxes	
fles €42.00	
Zuid Afrika (Sauvignon blanc 2017)	
Saint Cosme 2 albions	
fles €45.00	
Frankrijk (2018)	
Dewaldt Heyns Weathered hands	
fles €45.00	
Zuid Afrika (Chenin blanc 2017)	

Solara Block 2 little foxes	
fles €42.00	

Zuid Afrika (Sauvignon blanc 2017)	
------------------------------------	--

Saint Cosme 2 albions	
fles €45.00	

Frankrijk (2018)	
------------------	--

Dewaldt Heyns Weathered hands	
fles €45.00	

Zuid Afrika (Chenin blanc 2017)	
---------------------------------	--

Rood/Red

Huiswijn: Bela Bela	
glas €6.00/ fles €32.00	
Zuid Afrika (Cape blend 2018)	
Solara block 4 guinea fowl	
fles €40.00	
Zuid Afrika (Pinotage 2018)	
Chateau De Ruanne Vinsobres	
fles €45.00	
Frankrijk (2018)	
Guastaferro Memini	
fles €60.00	
Italië (Irpinia Anglianico 2012)	

Solara block 4 guinea fowl	
fles €40.00	

Zuid Afrika (Pinotage 2018)	
-----------------------------	--

Chateau De Ruanne Vinsobres	
fles €45.00	

Frankrijk (2018)	
------------------	--

Guastaferro Memini	
fles €60.00	

Italië (Irpinia Anglianico 2012)	
----------------------------------	--

CAVA

Muscandia Cava Reserva	fles €35.00
------------------------	-------------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon/rosé	
fles €80.00/ €100.00	
Veuve Cliquot	fles €85.00
Ruinart Brut	fles €110.00
Pommery	fles €60.00

STERKE DRANKEN - STRONG DRINKS

Vodka Absolut	€7.00
Rum Havana Club Especial	€7.00
Cognac Courvoissier	€7.00
Cognac Hennessy	€7.50/ fles €85.00

WHISKY

Jack Daniels Tennessee	
€7.00/ fles €70.00	
Chivas Regal 12y	
€7.00/ fles €80.00	
Johnny Walker Black Label	
€7.00/ fles €80.00	

AFTER DINNER

Grand Marnier	€7.00
Cointreau	€7.00
Amaretto Disaronno	€7.00
Baileys	€7.00
Batida coco	€6.00
Filliers appeljenever	€5.00
Sambuca	€7.00

WARME DRANKEN - HOT DRINKS

Koffie	€3.00
Espresso	€3.00
Latte Macchiato	€4.50
Cappuccino	€3.40
Thee zwart/verse munt	€3.50
Gember thee	€4.00
Cecemel	€3.50



VOORGERECHTEN - STARTERS

SOEPEN - SOUPS

Viazi	€10.00
Velouté van zoete aardappelen, kokosmelk en gember	
Velouté of sweet potatoes, coconut milk and ginger	
Bar Afrique Velouté	€10.00
Velouté van citroen, kokosmelk en witte prei	
Velouté of lemon, coconut milk and white leeks	
Noord-Africana/North Africana	€10.00
Kikkererwten (pois chiche) soep	
Chickpeas (pois chiche) soup	

HAPJES - FINGERFOOD

Trio van samosa	€12.00
Gebak met rundvlees en specerijen	
Pastry with beef and spices	
Toast Plantin	€12.50
Gebakken bananen, avocado, scampi met exotische kruiden	
Fried bananas, avocado, scampi with exotic spices	
Mapapu	€9.00
Krokante, Yuuzu gekruide kippenvleugels	
Crispy, Yuuzu spiced chicken wings	
Nyama ya Nyama	€12.50
Balletjes met gekruide tomatensaus	
Meatballs in spice tomato sauce	

“ MTU ANAYEKULA PEKE YAKE
HAWEZI KUJADILI LADHA YA
CHAKULA NA WENGINE ”

(One who eats alone, cannot discuss the taste of the food with others)