

Restaurant **DINOGO**

Sens & Saveurs

*Restaurant, Salon de thé, Traiteur, Plateaux Repas,
Snack, Cours de cuisine, Soirées thématiques, Menus
Groupes, Réceptions privées.....*

*Une cuisine nouvelle et éthique
aux parfums métissés du monde.....*

*Le restaurant est ouvert tous les midis et tous les soirs, sauf
Le samedi midi
Le dimanche soir
Le lundi toute la journée*

Renseignements et réservations

01 34 32 70 08 info@dinogo.net www.dinogo.net

le DINOGO VOUS PROPOSE

A la Carte

Nos Entrées

Le velouté du marché 7 €

Œuf poché sur lit végétal à la crème de cheddar 7 €

Ce fromage anglais au goût prononcé s'associe très bien à la douceur des feuilles de manioc.

Tempura de crevette, sauce « Ponsu » 9 €

Ces beignets très légers sont un grand classique de la cuisine japonaise.

Entrée du jour (uniquement le midi en semaine) 4 €

Crottin de chavignol rôti, toasts au miel, pommes aux quatre épices 8 €

Ce fromage de chèvre AOC porte le nom du village berrichon où il est produit.

Assiette de dégustation de tartinables et ses dips 10 €

(houmous de pois chiche, caviar d'aubergine, tarama rose, guacamole, fêta au yaourt et au pesto, pâte de tomates séchées)

Pour « faire trempe ». Rencontre de saveurs entre le Liban, la Grèce, le Mexique et l'Italie.

Samossa de boeuf, raïta de légumes à la menthe 6 € 50

La fraîcheur de la préparation au yaourt apaise le feu du beignet indien.

Accra de morue, sauce « chien » 6 € 50

La sauce « chien » est une petite sauce pimentée très utilisée aux Antilles pour relever le goût des mets.

Nos Salades et Tartines

Salade de mini wraps Chicken Barbecue 11 €

Le « wrap » définit, aux USA, une galette roulée et garnie

Croq'DINOGO (sauf vendredi et samedi soir) 10 €

(croque madame au jambon blanc et à la purée de banane plantain)

Bagel nordique au saumon fumé (Le bagel est un pain d'origine juive, en forme d'anneau) 12 €

Bruschetta tomate mozzarella 11 €

Une tartine chaude et fondante..... qui nous rappelle la méditerranée...

🌶️ Salade des îles épicée (chair de crabe, mangue, papaye verte, avocat, oignons rouges) 16 €

🌶️ Salade gourmande du Sud-Ouest 14 €

(pommes de terre, canard fumé, gésiers confits, foie gras de canard mi-cuit)

🌶️ Salade thierachienne (pommes de terre, lard, tomates, maroilles pané, sauce au maroilles) 15 €

Le maroilles, un des plus anciens fromages de France, caractérise la culture gastronomique « ch'ti »

🌶️ Salade tiède de lentilles, Saint-Jacques panées aux noisettes 17 €

Le DINOGO VOUS PROPOSE

A la Carte

Nos Plats

Assiette de l'explorateur (mezzé exotique) 15 €
(fatayas au thon, accras de morue, samossa au bœuf, frites de patate douce, banane plantain frite, poulet yakitori, gambas en chemise)

Plat du jour (uniquement le midi en semaine) 10 € 50

Pasta au pesto, tomates confites et parmesan 11 €

★ *Festival de petits farcis végétariens 12 €*

Mafé au bœuf Recette sénégalaise de sauce onctueuse à base de pâte d'arachide. 14 €

Onglet de bœuf, confit d'oignons rouges, roquefort et frites croustillantes de patate douce 18 €

Thieboudienne 16 €

Le fameux « riz au poisson » du Sénégal se compose de riz rouge, poisson farci et légumes.

★ *Le Canard dans tous ses états 22 €*

(foie gras mi cuit au condiment de pain d'épices, magret de canard au jus de mangue, hachis de confit de canard aux oignons caramélisés)

Filet de dorade royale, légumes croquants, sauce soja parfumée au gingembre et attiéké 14 €

(Recette de Séverine et Soryna, gagnantes de notre concours de recette)

Un complexe pour ce poisson cuit à la vapeur à la mode thaïe, dans une sauce qui relève le goût délicat de la dorade. L'attiéké est une préparation à base de semoule de manioc très appréciée en Côte d'Ivoire.

Soupe thaï au poulet, crevettes et lait de coco 15 €

Cette recette, très épicée, originaire de Thaïlande, est idéale pour les soirs d'hiver.

★ *Boîte chaude, assortiment de charcuteries, pommes de terre et salade 17 €*

Laissez vous transporter dans les Altitudes grâce à cette fondue de fromage.

★ *Brochettes de gambas et litchi au pimandou, caramel de vinaigre balsamique 19 €*

Le pimandou est ce qu'on appelle en Guadeloupe « le piment végétarien » car très peu piquant.

★ *Filet américain 17 €*

Variation du steak tartare à la mode bruxelloise

★ *Souris d'agneau aux herbes de la garrigue et son couscous de fonio 15 €*

Le fonio est l'une des plus anciennes céréales d'Afrique de l'Ouest, savoureuse, nutritive et sans gluten.

Yassa au poulet 13 €

Le Yassa est une spécialité sénégalaise à base de poulet mariné au citron, oignons et moutarde.

Filet mignon de porc au miel et aux épices 14 €

Pour les amateurs du sucré salé

le
DINOGO
VOUS PROPOSE

A la Carte

Nos Desserts

Il est vivement conseillé de commander vos desserts en début de repas

Moelleux chocolat noir, cœur coulant blanc	6 € 50
Crème qui brûle, caramélisée au sucre roux	6 € 50
Glace (la boule) (plusieurs parfums au choix)	2 € 50
Tatin de mangue au gingembre et sa glace à la crème fraîche d'Isigny	7 €
Café ou thé à la menthe gourmand (servi avec 3 mignardises)	5 €
Diligence gourmande (assortiment de mini desserts autour du monde)	10 €
Dessert du jour (uniquement le midi en semaine)	4 €
A Vos Crêpes! (5 petites crêpes accompagnées de 5 garnitures : sauce chocolat, caramel beurre salé, confiture de banane aux épices, coulis de fruits rouges, chantilly) <i>Agrémentez ces minis crêpes à votre guise.....</i>	8 €
Smoothie (douceur Ananas ou Frappé Fraise)	6 €
Tiramisu au spéculoos	7 €

Le plat Convivial **13 € par personne**

*Un plat unique à partager entre amis ou en famille,
Accompagné d'une boisson!
(à partir de 4 personnes, sur commande)*

le
DINOGO
VOUS PROPOSE

Formules du Jour

(uniquement le midi en semaine)

13 € 50

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert

15 € 90

Entrée + Plat + Dessert

Entrée du jour

Plat du jour **ou** bifteck **ou** filet de poisson

Dessert du jour **ou** fromage blanc

9 €

Salade du Jour + café

13 €

Plat du Jour + Verre de vin + café

Menu P'Tit Gourmet (jusqu'à 10 ans)

9 € 50

Wraps de poulet **ou** filet de poisson, accompagnés de frites de patate douce
Ou Pasta au Pesto

P'Tit Sorbet fruits **ou** glace Bimbo (vanille caramel et bonbons multicolores)
ou Mini crêpes au chocolat

Et n'oubliez pas de demander votre livret jeux

Pause Gourmande

(le samedi, de 15h à 18h)

5 €

Boisson chaude + Pâtisserie du jour ou glace

After Work

(le samedi, de 18h à 19h30)

6 € 90

Tapas + boisson (hors bouteille de vin et cocktail)



Menu Equilibre

16 €

Salade ou Tartine + dessert

Salade de Mini Wraps ou Bruschetta Tomate Mozzarella ou Bagel Nordique

Smoothie

Menu Découverte

19 €

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

26 €

Entrée + Plat + Dessert

Samossa de bœuf ou accras de morue

Yassa au poulet ou Filet Mignon de porc

Moelleux au chocolat ou crème brûlée

Menu Dégustation

33 €

Assiette de tartinables + Assiette de l'Explorateur + Diligence exotique

Menu Gourmand

28 €

Crottin de Chavignol + Souris d'agneau + Tiramisu



Brunch Sans Frontières

(le dimanche de 12h à 15h)

16 €

9 € pour les enfants de moins de 10 ans

Chocolat chaud **OU** café expresso

OU thés exotiques (citronnelle, kinkéliba, baobab, bissap, gingembre, tamarin...)

+

Pancakes et sirop d'érable

+

Assortiment de 4 nectars exotiques (bissap, baobab, gingembre, mangue, papaye, litchi, tamarin..)

Plat au choix

Assiette de mezzé exotique

(accras de morue, banane plantain, samossas de bœuf, fatayas au thon)

Salade de mini Wrap Chicken Barbecue

Bagel nordique

Croq' DINO GO

Brushetta à la tomate

Dessert au choix

Fromage blanc customisé

Brioche perdue à la cannelle et aux pommes

Salade de fruits exotiques



La Carte des Vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération!

*Découvrez l'univers du vin de façon ludique et simple
grâce à nos Ateliers « Œnologie » ...*

À offrir ou à s'offrir

<i>Le verre de vin (12 cl) rouge, rosé, blanc</i>	<i>3 €</i>
<i>Le pichet de vin (25 cl) rouge, rosé, blanc</i>	<i>5 €</i>
<i>Le pichet de vin (50 cl) rouge, rosé, blanc</i>	<i>8 € 50</i>

Votre bouteille n'est pas terminée ? Vous pouvez l'emporter !

Rouge

<i>Shiraz Pinotage 2008, Lion's land, Afrique du Sud (75 cl)</i>	<i>16 €</i>
<i>Saint Amour 2009, André Vonnier, Cru du Beaujolais (75 cl)</i>	<i>18 €</i>
<i>Faugères Vieilles Vignes 2008, Mas des Capitelles, Languedoc Roussillon (75 cl)</i>	<i>22 €</i>

Blanc

<i>Cataluna 2009, Vina Esmeralda, Espagne (75 cl)</i>	<i>24 €</i>
<i>Vin de Pays de Loire 2009, Michel Laurent, Sauvignon (75 cl)</i>	<i>10 €</i>

Rosé

<i>Corsica Bella 2009, Corse (75 cl)</i>	<i>11 €</i>
--	-------------

Vin du moment 19 €

Le chemin de la découverte 16 €



La Carte des Boissons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération!

Apéritif

Martini, Ricard, Campari, Whisky (6 cl)	5 €
Kir Pétillant (8 cl) (cassis, mûre, pêche, framboise)	4 € 50
Kir pétillant exotique (8 cl) (hibiscus, gingembre, violette)	5 €

Bières

Leffe Blonde (bière pression 33 cl)	3 € 50
Bière blanche (33 cl)	4 €
Bières exotiques (33 cl)	4 € 50
Bière du Vexin (blonde ou ambrée)	5 €

Cocktails

Cocktail sans alcool (22 cl)	5 €
Cocktail du samedi soir (22 cl)	6 € 50
Planteur (15 cl) (Caraïbes)	6 € 50
« Ichigo » (22 cl) (Japon)	7 €
« Doctor Dangerous » (15 cl) (Porto Rico)	7 € 50
« Lion d'Or » (15 cl) (France)	7 € 50
« Mexican Flag » (8 cl) (Mexique)	7 €
« Boloshoi Punch » (8 cl) (Russie)	6 € 50

**Le
DINOGO**
VOUS PROPOSE

Jus de fruits, sirops, sodas

Sirops (25 cl) (grenadine, menthe, rose, pêche, gingembre, spéculos, barbe à papa, citron, orange)	2 € 50
Jus de fruits (25 cl) (orange, pamplemousse, raisin, ananas, tomate, pomme)	3 €
Sodas (33 cl) (Sprite, Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Orangina, Orangina Light)	3 € 50
Meuh Cola (33 cl) (Cola Solidaire)	4 €
Nestea pêche (25 cl)	3 € 50
Diabolo (25 cl)	3 € 50
Evian, San Pellegrino (50 cl)	3 € 50
Evian, San Pellegrino (100 cl)	4 € 50
Boissons exotiques (25 cl) (Bissap, Gingembre, Baobab, Tamarin, Litchi, Papaye, Mangue)	4 €

Digestifs (6 cl)

Manzana pomme verte	4 € 50
Rhum arrangé	4 € 50
Get 27	5 €
Poire Williamine	6 €
Cognac	6 €
Liqueur de coing	7 €

La bouteille de champagne **39 €**