



SMART GORILLA

*La jungle gastronomique
cuisine d'Afrique · musique live · atmosphère*

« Il était une fois, dans un passé pas si lointain, un gorille gourmand qui a ressenti l'appel de l'aventure.

Il a emporté avec lui ses marmites adorées et ses précieuses recettes ancestrales. Parce que pour notre gorille, la gourmandise n'est pas un péché, mais un art !

Ainsi est né Smart Gorilla, une aventure culinaire pleine de découvertes et de surprises.

Alors chers gorillons, attachez vos ceintures de sécurité, car vous êtes sur le point d'embarquer pour un voyage culinaire rempli de rires, d'amour et de délices.

Bienvenue dans notre jungle gourmande ! »

« Ici, la gourmandise n'est pas un péché... c'est notre plus beau talent. »

COCKTAILS

Embarquement immédiat — à bord de l'expérience Smart Gorilla

BEST-SELLERS

Papa cherche maman 50cl **11 €**

SIGNATURE

Rhum, jus de pomme-kiwi, gingembre, citron.

Mojito Gorilla 30cl **9 €**

Rhum, citron, menthe, sirop de sucre, gingembre.

CHECK POINT

Ginger Bomber 30cl **8 €**

COUP DE CŒUR

Rhum, gingembre, citron vert.

Mango Piña Colada 50cl **11 €**

Rhum, coco, mangue, ananas. Prêt à danser ?

Mojito Hibiscus 30cl **9 €**

Rhum, citron vert, menthe, sirop de sucre, bissap.

Secret Love 50cl **11 €**

Rhum, mangue, ananas, passion, bissap maison.

Sunshine 50cl **11 €**

Rhum, jus de mangue, banane, fraise. À siroter les yeux fermés.

Sunset 50cl **11 €**

Rhum, passion, grenadine, bissap.

Sunrise 30cl **7 €**

Rhum, jus d'orange, grenadine.

MENUS DU MOMENT

Menu Jungle Gourmand **39 €**

Un festin sauvage pour aventuriers gourmands : entrée, plat, dessert et cocktail exotique. Laissez le gorille vous guider.

Menu Zouzou Léger

33 €

Une formule ensoleillée : entrée ou dessert, plat et boisson. Une pause savoureuse sans (trop) se goriller.

Pause Déj' Jungle

16,9 €

Plat du jour + entrée ou dessert. Servi uniquement le midi, pour recharger les batteries en mode afro-tropical.

MOCKTAILS

Sans alcool, 100 % jungle

Le Tropical 30cl

5 €

Mangue, banane, fraise — à siroter les yeux fermés.

Gorilla Milk 30cl

6 €

Lait de coco, ananas, fraise. Le préféré des gorilles... et des humains curieux.

Mango Ginger Fizz 50cl

7 €

Jus de mangue, gingembre, eau gazeuse.

Passion Ginger 50cl

7 €

Fruit de la passion, gingembre, une goutte de vanille.

Kivu Fresh 50cl

7 €

Passion, mangue, ananas et un secret du gorille.

ENTRÉES

Samoussas croustillants

6 €

3 samoussas dorés, farcis à la viande façon Gorille. Le chef décide, toi tu dégustes.

Ailes de poulet

6 €

Marinées, grillées, croustillantes. L'en-cas préféré des gourmands sauvages.

Pastels

6 €

De petits chaussons dorés et croustillants... tellement bons qu'un gorille apprendrait à pêcher rien que pour ça.

La planche du Gorille 15 €

Pour les indécis : un assortiment de nos meilleures entrées — ailes de poulet, alokos, samoussas. Parfait à partager avec nos cocktails.

La planche du Vieux King Kong 21 €

Ailes de poulet, alokos, samoussas et mini-brochettes réunis dans une planche généreuse. Un festin à partager, encore plus sauvage.

LES GRIFFES DU CHEF

Les pièces de caractère, signées maison

Caprices du Lion 16,5 €

Succombez à vos instincts carnivores. Brochettes de bœuf marinées façon vieux gorille, servies avec frites ou alokos, et salade.

Ruhaya — la chèvre 18 €

Viande de chèvre grillée, tendre et parfumée, servie avec salade, frites ou alokos. Une escale gourmande au cœur de l'Afrique.

Symphonie du Lac 18 €

Tilapia grillé, finement épicé, servi avec salade et alokos. Une mélodie de saveurs qui fait danser vos papilles.

LES INCONTOURNABLES

Ma préférence ! 15 €

Poulet mafé façon Gorille, sauce arachide onctueuse et pleine de saveurs. Servi avec riz et un t'alokos. Simple, puissant, incontournable.

Maman avait raison ! 15 €

Poulet yassa façon Gorille, sauce onctueuse aux oignons, à la moutarde et aux épices douces. Servi avec riz ou attiéké et un t'alokos.

Green Mountain 15,5 €

Feuilles de manioc longuement mijotées pour révéler toute leur saveur, servies avec du riz. Riche et généreux, emblème des grands repas africains — avec ou sans poulet.

Voyage sans bagage

13,5 €

Burger au steak haché de bœuf, cheddar fondant et bananes plantain dorées, servi avec frites ou alokos. Existe aussi en version XL, double steak (16,5).

VINS & CHAMPAGNES

Verre · Bouteille

ROSÉ

Cabernet d'Anjou

5 € · 20 €

BLANC

Chardonnay

5 € · 20 €

Côtes de Gascogne

5 € · 20 €

ROUGE

Bordeaux

6 € · 29 €

Côtes du Rhône

6 € · 25 €

CHAMPAGNES

Moët & Chandon

79 €

Autres

55 €

BIÈRES & SPIRITUEUX

BIÈRES

Leffe 33cl

4 €

Heineken 25cl

3 €

Jupiler 33cl

4 €

Desperados 33cl

5 €

Guinness 33cl

5 €

SPIRITUEUX

Whisky

6 – 10 €

Vieux rhum

6 – 10 €

Cognac	7 – 10 €
Vodka	6 – 10 €
Gin	7 €
Martini	5 €
Porto	5 €
Baileys	5 €

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

SOFTS

Eau plate 50cl	3 €
Eau pétillante 50cl	3 €
Jus de gingembre	5 €
Jus de bissap	5 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,9 €
Double espresso	3,5 €
Thés & infusions	3 €

DESSERTS

Café gourm' du G 6,9 €

Une sélection de douceurs maison servie avec un café, pour terminer votre aventure en beauté... ou prolonger le plaisir en mode jungle chic.

La surprise Gori'

Le chef a une surprise sucrée pour toi. Demande au serveur.

SMART GORILLA — Jungle gastronomique
137 rue d'Arras, 59000 Lille · @smart_gorilla_lille

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de votre serveur.