



Le menu du restaurant Ayoka, propose une sélection de plats tradi-modernes, avec un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, nous proviennent de l'Afrique, du Japon, et se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette « Nouvelle Cuisine » avec passion et modernité en proposant des recettes élaborées & Inspirées pour ravir vos papilles et vos yeux

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine Ayoka qui signifie bienvenue en langue locale Ivoirienne « Bété ».
Préparée uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion, équilibrée, raffinée, saine, répond

Ayoka's menu offers a selection of traditional-modern dishes, with a subtle blend of ingredients and spices whose refined flavors come from Africa and Japan, and combine perfectly with those of the West.

Our aim is to constantly revisit this "New Cuisine" with passion and modernity, proposing elaborated & inspired recipes to delight both your palate and your eyes.

All dishes are prepared in accordance with our Ayoka cooking concept, which means welcome in the local Ivorian language "Bété". Prepared using only the finest ingredients, this balanced, refined and healthy fusion menu appeals to all five senses.

We wish you Ayoka & Bon appétit!

V = vegetarian / végétarien
A = Contains Alcohol / Contient de l'alcool
G = Contains gluten / Contient du gluten
🔥 Means one chili / plat légèrement pimenté

Veuillez noter que certains de nos plats contiennent des allergènes ;
N'hésitez pas à demander à un membre de l'équipe et nous nous ferons un plaisir de vous expliquer

Please note that some of our dishes contain allergens;
please ask a member of the team and we'll be happy to explain



ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Salade de Poulet Ayoka Chicken Ayoka Salad	12 000
Salade de papaye verte, aux crevettes Green papaya salad with shrimp	13 000
Carpaccio mariné aux deux poissons Carpaccio marinated with two fish	13 000
Rouleaux de Printemps aux Crevettes Sauce Tamarin Shrimp spring rolls with tamarind sauce	14 000
Mini Tacos croquants au saumon ou wagyu au choix G	14 500
Mini crunchy salmon or wagyu tacos of your choice	
Thon Tataki au poivre togarashi 	14 000
Tuna Tataki with togarachi pepper	
Maquereau affiné sur feuille d'algue, vinaigrette aux agrumes	24 000
Refined mackerel on seaweed leaf, citrus vinaigrette	
Sashimi de daurade- pickles de pommes & wasabi	16 000
Sea bream sashimi - apple pickles & wasabi	

SALADES VEGETARIENNES / VEGETARIAN SALADS





Edamame épicé v Spicy Edamame	7 000
Glorious kale v Chou frisé kale, miso, manchego Frisee lettuce kale, miso, Manchego	10 000
Salade fraîcheur nouilles & légumes / Fresh noodle & vegetable salad v	11 500
Nouilles, germes de soja, brocoli, chou blanc, carottes, Pois mange-tout, vinaigrette sémé-soja	
Noodles, bean sprouts, broccoli, white cabbage, carrots, snow peas, sesame-soy dressing	



ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Gyozas de crevette, chili à la menthe G Shrimp gyozas with mint chili	15 000
Gyozas maison de bœuf wagyu, sauce soja  G Homemade gyozas with vinegared wagyu soy beef	15 000
Nems au crabe, sauce chili Crab spring rolls, chili sauce	15 000
Petits calamars fris miel & moutarde Honey & mustard fried calamari	15 000
Oyster Rockefeller Oyster with herbal hollandaise sauce gratinated	15 000
Soupe de poulet aux nouilles Chicken noodle soup	16 000
Crêpe aux fruits de mer, curry rouge Crepe with seafood and red curry	17 000
Raviolis de Gambas, Sauce Cacahuète aux feuilles de Bissap G	18 000
Lobster Ravioli in Peanut Sauce with Bissap Leaves	
Raviolis de langouste au bouillon de foie gras G	22 000
Lobster ravioli with foie gras broth	
Crabe royal d'Alaska Colossal aux herbes, au Wasabi Gratinated	24 000
Colossal Alaskan King Crab with Wasabi Gratinated Herbs	
Tacos de tempura de crabe en mue G	20 000
Soft-shell crab tacos	

POISSONS / FISH

Poisson du jour / Fish of the day Poisson grillé aux herbes, bruschetta et pommes rôties Grilled fish with herbs, bruschetta and roasted potatoes	17 000
Filet de Thiof de l'Océan Atlantique au basilic doux et Curry Vert 	24 000
Fresh Thiof fillet from Atlantic Ocean with sweet basil and green curry	
EBI Cameron grillés au charbon de bois  Beurre à la citronnelle, purée de pomme de terre, truffe parfumée	24 000
EBI Char Grilled Gambas Lemongrass butter, mashed potatoes, scented truffle	
Langoustes au piment doux à la Singapourienne 	24 000
Singapore-Style Lobsters with Sweet Pepper	
Gambas Ayoka au Gingembre Pimenté 	26 000
Ayoka prawns with Spicy Ginger	
Saumon mi-cuit Fire Lake avec sauce soja-miel et shitake	26 000
Fire Lake Half-Cooked Salmon with Honey Soy Shitake Sauce	
Fruits de mer grésillants à l'huile fumée A	28 000
Sizzling seafood with smoky oil	

VIANDES & VOLALLES / MEAT & POULTRY

Suprême de poulet rôti façon Ayoka 🌶️ Ayoka-style roast chicken supreme	25 000
Wok de poitrine de bœuf au bok choy et légumes de saison Beef brisket wok with bok choy and seasonal vegetables	26 000
Carré d'Agneau laqué façon Ayoka Ayoka-style lacquered lamb square	29 000
Poulet à L'orange Chicken with orange sauce	30 000
Filet de bœuf Black Angus au foie gras poêlé Black angus Beef fillet with pan-fried foie gras	34 000
Entrecôte de bœuf Wagyu avec sauce chimichurri Wagyu Beef ribeye with chimichurri sauce	76 000
Tomahawk grillé pour deux Grilled tomahawk for two	80 000

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix

Patates Douces Rôties, Banane Plantain,
Pommes de Terre à l'Ail, Riz frit Ayoka,
Wok de Légumes

Attiéké sauté, Nouilles japonaises, Salade japonaise,
Purée de pommes de terre au wasabi

SIDE DISHES

Of your choice

Roasted Sweet Potatoes, Plantain Banana,
Garlic Potatoes, Ayoka Fried Rice,
Vegetable Wok

fried Attiéké, Japanese noodles, Japanese salad,
Wasabi mashed potatoes

DESSERTS / DESSERTS

Fruits frais de saison bio v <i>Organic fresh seasonal fruits</i>	10 000
Riz au lait de coco caramélisé au sucre roux et relish de mangue <i>Rice with coconut milk caramelized brown sugar with mango relish</i>	11 000
Crème brûlée au Kinkéliba <i>Crème brûlée with Kinkéliba</i>	11 000
Barres croustillantes au chocolat, coco & fruits rouges <i>Chocolate, coconut & red fruit crispy bars</i>	11 500
Cheesecake aux fruits rouges des bois <i>Cheesecake with wild red berries</i>	12 000
Parfait au caramel de baobab <i>Baobab Caramel Parfait</i>	12 000
Pana cotta à la citronnelle fait maison <i>Home-made Pana cotta made with lemongrass</i>	13 000
Fondant au chocolat avec glace à la vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	14 000

SORBETS & GLACES

Glaces 3 boules
Vanille, caramel beurre salé,
thé vert, fleur de lait à l'orange
9 000

Sorbets 3 boules
Citron basilic, tamarin, ananas,
gingembre, passion
9 000

SORBETS & ICE CREAM
3 scoops ice cream
Vanilla, salted butter caramel,
green tea, orange milk flower
9 000

3 scoops sorbets
Lemon basil, tamarind,
pineapple ginger, passion
9 000



AYOKA SIGNATURE

4 pièces / 4 pieces : 11 000
8 pièces / 8 pieces : 18 000

Rainbow rolls
crabe slice kind of fish,
tuna, salmon, sea bream,
avocado

Ayoka vegan
asparagus avocado, lettuce,
carrot

Kani kate
crab
bbq sauce

Oreon roll
crab, avocado, sésames,
teriyaki (anguilles) sauce

Sushi garba
Rainbow rolls
crab slice kind of fish, tuna, salmon,
sea bream, avocado

Ayoka vegan
avocado asparagus, lettuce, carrot

kani kate
crab
bbq sauce

Oreon roll
crab, avocado, sesame, teriyaki (eel)
sauce

Garba sushi



SALADES SPÉCIALES/
SPECIAL SALAD

Salade de saumon croustillant
Crunchy salmon salad
14 000

Tofu frit à l'ail et au paprika
Fried tofu with paprika and garlic
14 000

Tempura de fruits de mer original
Original fried tempura seafood
14 000

salade de saumon épicée,
tempura de crevettes
Spicy salmon salad, shrimp tempura
15 000

NIGIRI

4 pièces / 4 pieces : 10 000
8 Pièces / 8 pieces : 15 000

Maguro (thon rouge)
Shake saumon
Unagi (anguille fumée)
Ikura (œuf de Saumon)
Uni (oursin)
Spicy salmon

AYOKA SPECIALS ROLLS

4 pièces / 4 pieces : 10 000
8 pièces / 8 pieces : 17 000

Ayoka rolls
Tempura de crevettes
Red Fire dragon
Pink lady
New california
Philadelphia & saumon

SPECIALS CRISPI

4 pièces / 4 pieces : 9 000
8 pièces / 8 pieces : 13 000

Crunchy crab roll
Salmon skin

BENTO & BATEAU

Sushi bento box 18 pièces / pieces 29 000
Bateaux 60 pièces / pieces 85 000
Bateaux 80 pièces / pieces 125 000

SPECIALS ROLLS

Ginger mahi-mahi
(coryphene ou dorade) 15 000

New style salmon sashimi 16 000

Maguro (thon rouge) 17 000

SASHIMI

4 pièces / 4 pieces : 8 000
8 pièces / 8 pieces : 15 000

New style sashimi de saumon
New style salmon sashimi

New style sashimi de daurade
New style sea bream sashimi

Black box Sashimi (à partager) 60 000

Sashimi black box (to share)
(Thon aux agrumes, Gravlax saumon avocat, Saumon mi cuit soja Truffé,
saint-jacques à la citronnelle, calamar mangue épicé, tartare de crabe épicé,
anguille fumée, tartare de saumon, wagyu de soja)

(Tuna with citrus fruits, Gravlax salmon and avocado, Truffled semi-cooked
soy salmon, scallops with lemongrass, spicy mango squid, spicy crab tartare,
smoked eel, salmon tartare, soy wagyu)

MAKI

4 pièces / 4 pieces : 8 000
8 pièces / 8 pieces : 14 000

Kappa (concombre)
Magura (thon)
Shake (saumon)

