



GE'ZZA

CULTURAL HUB - POINT E - DAKAR

LA CARTE

NOTRE HISTOIRE

Ge'ezza est un hub culturel au cœur de Point E. Une cuisine éthiopienne authentique, préparée avec des produits locaux, dans l'esprit du carrefour entre deux grandes traditions culinaires — l'Éthiopie et le Sénégal. Tous nos produits sont sourcés localement, nos viandes viennent de Gourméa, nos légumes de Growing Life Farm — deux fermes dirigées par des femmes à Dakar.



PETIT-DÉJEUNER

Les matins éthiopiens, préparés à Dakar. Tous nos plats du petit-déjeuner sont faits frais chaque jour.

Servi de 8h à 11h

Foul

VEGAN

5 500 F

Fèves mijotées aux épices éthiopiennes, tomate fraîche, oignon et piment vert – servies avec du pain français.

Foul Spécial

SIGNATURE

6 500 F

Notre Foul revisité — garni d'un œuf mollet et de feta crémeuse, ou d'avocat frais selon la saison

እንቁላል ጥብስ

Enqulal Tibs

2 000 F

Œufs brouillés à l'éthiopienne, cuits à l'huile avec jalapeño, tomate et oignon.

ጨጨባ

Chechebsa

FAIT MAISON

4 500 F

Pain plat émietté et mélangé au berbére et au beurre épicé, fini au miel. Chaleureux, parfumé, profondément éthiopien.

ጎጎፎ

Genfo

TRADITIONNEL

6 500 F

Porridge d'orge épais servi avec un puits de niter kibbeh et de berbére — un rituel matinal éthiopien — nourrissant, ancré, profondément réconfortant

Combo Petit-déjeuner

POUR DEUX

8 500 F

Foul + Enqulal Tibs + Chechebsa — les trois réunis, pour un matin éthiopien complet. Pour deux. Également disponible en version solo sur demande.



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



PLATS VÉGÉTARIENS

Nos plats de jeûne sont entièrement vegans, préparés à base de légumineuses et d'épices éthiopiennes sélectionnées — sans beurre.

Shiro Wot

VEGAN

5 500 F

Pois chiches finement moulus, mijotés dans une sauce berberé profonde et parfumée

ምስር ወጥ

Misir Wot

VEGAN

5 500 F

Lentilles corail mijotées au curcuma, à l'ail et aux épices éthiopiennes — douces, fondantes, réconfortantes.

ፎሶሊያ

Fosolia Tibs

VEGAN

5 000 F

Haricots verts et carottes sautés aux épices éthiopiennes.

ጎመን

Gomen

VEGAN

5 000 F

Feuilles de chou vert sautées à l'ail et à l'oignon — sourcées fraîches chez Growing Life Farm, une ferme dirigée par des femmes, ici à Dakar

ቀይ ስር

Key Sir

VEGAN

5 000 F

Betterave éthiopienne — cuite lentement, terreuse et naturellement sucrée.

ጥቅል ጎመን

VEGAN

5 500 F

Tikil Gomen

Chou cuisiné au curcuma, ail et huile d'olive — doux, délicat et nourrissant.

አልሐ አተር ክክ

Alicha Ater Kik

5 500 F

Pois cassés cuits doucement au curcuma — dorés, fondants et profondément réconfortants.

በዓይነቱ

A partir de 7,000 F

Beyaynetu

Les 7 plats de jeûne réunis sur une grande assiette d'injera : Shiro, Misir, Fosolia, Gomen, Key Sir, Tikil Gomen, Alicha Ater Kik. – 1 personne, 2 personnes, 3 personnes *Le meilleur choix pour découvrir la cuisine éthiopienne.*

ፍርፍር

Firfir

VEGAN

5 500 F

Injera déchirée et réhydratée dans une sauce wot épicée — le plat réconfortant par excellence.

Nos plats éthiopiens sont servis sur injera — notre pain fermenté traditionnel, naturellement sans gluten.



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



PLATS NON - VÉGÉTARIENS ÉTHIOPIENS

Toutes nos viandes proviennent de Gourméa, une ferme dirigée par des femmes à Dakar.
Fraîches, locales, et préparées selon les recettes éthiopiennes traditionnelles au kibbeh —
notre beurre clarifié aux herbes.

ደሮ ወጥ

Doro Wot

SIGNATURE

8 000 F

Poulet mijoté au beurre clarifié servi
avec un œuf dur

የበጎ ወጥ

Mouton Wot

9 000 F

Agneau mijoté lentement dans une sauce
éthiopienne au curcuma — riche, chaleureuse
et profondément parfumée.

አልጫ ስጋ ወጥ

Alicha Siga Wot

9 000 F

Bœuf mijoté doucement au curcuma — doré,
fondant, toute la profondeur sans l'intensité
du berbéré

ስጋ ወጥ

Siga Wot

ÉPICÉ

8 000 F

Bœuf mijoté lentement dans une sauce berbéré
intense — profond, épicé et complexe.

ክትፎ

Kitfo

COMMANDER À L'AVANCE

9 000 F

Le tartare éthiopien — viande hachée
à la main, assaisonnée au mitmita et
au kibbeh. À commander 24h à
l'avance — parlez-en à notre équipe

ቅቅል

Kikil

9 000 F

Bouillon d'agneau au curcuma et kibbeh.

ጥብስ

Tibs

8 000 F

Viande sautée aux oignons, tomates et
herbes fraîches sur feu vif.

ደረቅ ጥብስ

Derek Tibs

8 000 F

Viande saisie à feu vif jusqu'à une belle
caramélisation — croustillante en surface,
tendre à cœur.

ጥብስ ፍርፍር

Tibs Firfir

SIGNATURE

9 000 F

L'injera réhydratée dans le jus de la viande
sautée, relevée aux épices berbéré — un plat
qui rassemble tout.

የፍሰግ በያይነቱ

A partir de 7,000 F

Ye Fisig Beyaynetu

SIGNATURE

Pour ceux qui veulent les deux mondes — trois sauces de
jeûne et une sauce à la viande de votre choix, réunies sur
une grande assiette d'injera. Le pont entre le carême et la
fête. · 1 personne : 7 000 F · 2 personnes : 10 000 F · 3
personnes : 16 000 F



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



INTERNATIONAL

Notre carte internationale — des classiques préparés avec soin.

Pizza Margherita

7 000 F

Tomate et mozzarella — des ingrédients italiens authentiques, importés par nos partenaires.

Pizza Diavola

ÉPICÉ

8 500 F

Tomate, mozzarella et salami picante

Sandwich Steak & Fromage

8 000 F

Steak tendre, fromage fondu, pain toasté.

Burger Truffe

SIGNATURE

8 500 F

Un burger signature rehaussé à la truffe — riche, généreux, inoubliable.

Burger

7 000 F

Burger maison classique, préparé à la minute.

SNACKS & DOUCEURS

Fait maison ou soigneusement sourcé. Parfait avec le thé éthiopien ou votre café du matin.

Sambusa Viande (2 pcs)

2 000 F

FAIT MAISON

Feuilleté croustillant garni d'un ragoût de viande aux épices éthiopiennes — chaud, savoureux, fait maison

Sambusa Lentilles (2 pcs)

VEGAN

1 500 F

Lentilles corail mijotées au curcuma, ail et épices — sans matière grasse animale

Baklava aux Cacahuètes

5 000 F

FAIT MAISON

Baklava fait maison à la cacahuète — sucré, feuilleté et généreux.

Fataya (2 pcs)

500 F

Beignet sénégalais frit — sourcé localement, un incontournable du quartier.



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



BOISSONS

Les classiques sénégalais rencontrent la tradition éthiopienne. Tous nos jus sont faits maison — des produits soigneusement sélectionnés, la même qualité qu'à la maison. C'est ça, Ge'eza.

Bissap

TRADITIONNEL

1 500 F

Le jus d'hibiscus sénégalais — rouge profond, naturellement acidulé, rafraîchissant.

Jus de Gingembre

TRADITIONNEL

1 500 F

Gingembre frais mixé au jus d'ananas pur et à l'eau

Bouye

TRADITIONNEL

1 500 F

Jus de fruit de baobab — crémeux, légèrement acidulé, riche en vitamines.

Café Éthiopien Glacé

2 500 F

Notre café de spécialité éthiopien servi sur glace — noir, pur et lumineux.

Latte Glacé

3 500 F

Café éthiopien au lait froid sur glace — doux et rafraîchissant.

Latte Caramel Glacé

4 000 F

Latte glacé avec un filet de caramel — sucré, riche, gourmand.

Mocha Glacé

4 000 F

Café éthiopien au chocolat et au lait froid sur glace.

Latte Épicé Glacé

3 500 F

Notre signature — café éthiopien aux épices traditionnelles, servi froid. Une expérience unique.

ማከያቶ

2 500 F

Macchiato Éthiopien

SIGNATURE

Un espresso éthiopien intense, adouci par juste ce qu'il faut de lait chaud — quelque part entre le macchiato et le piccolo latte.

ስፕሪስ

Spris

TRADITIONNEL

3 500 F

Un smoothie éthiopien en couches — fruits frais de saison mixés séparément au miel,

ጠጅ

Tej

TRADITIONNEL

3 500 F

Vin de miel traditionnel éthiopien — doux, légèrement ambré et naturellement fermenté.

ብርሃ

Birz

TRADITIONNEL

2 000 F

Eau de miel éthiopienne — du miel sénégalais pur et de l'eau. Deux ingrédients, des siècles de tradition.

Thé Éthiopien

2 000 F

Thé noir infusé aux épices, servi chaud.

Eau Casamançaise

1 000 F · 1 500 F

Eau naturelle plate de Casamance — petite ou grande.



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



CÉROMONIE DU CAFÉ

La cérémonie du café éthiopienne est l'une des rituels les plus anciens et les plus profonds au monde. Le café est torréfié frais, moulu à la main et infusé dans une jebena en argile. Servi en trois tours — Abol, Tona, Baraka — du plus intense au plus doux. Comptez environ 45 minutes.

የቡና ሥርዓት

Cérémonie complète

CÉRÉMONIE

5 000 F

Les trois tours — Abol, Tona, Baraka — avec encens, Dabo et le temps qu'il faut.

አቦል

Abol — Le premier tour

RONDE 1

2 500 F

La tasse la plus intense. Abol extrait environ 65–70 % des arômes disponibles — robuste, ancré, fondateur.

ቶና

Tona — Le deuxième tour

RONDE 2

2 000 F

La tasse nuancée. Tona capture 20–25 % supplémentaires des arômes, révélant des notes subtiles cachées derrière la première intensité.

ቦራካ

Baraka — La bénédiction

RONDE 3

1 500 F

La tasse de la bénédiction. La plus douce et la plus légère des trois — elle clôt la cérémonie dans la gratitude et l'apaisement.

ገዛ ዳቦ

Dabo Maison

FAIT MAISON

1 000 F

Pain éthiopien fait maison, servi avec du miel — le compagnon idéal de la cérémonie.



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.



SÉNÉGALAIS

Cuisine sénégalaise du marché — différente chaque jour, préparée avec les produits frais du matin.

Mafé MARDI

Ragoût mijoté à la sauce arachide — riche, onctueux et profondément réconfortant. L'un des plats les plus emblématiques du Sénégal.

Thiéboudienne MERCREDI

Le plat national sénégalais. Riz cuit dans une sauce tomate parfumée, servi avec du poisson frais et des légumes du marché.

Supou Kanja JEUDI

Soupe épaisse au gombo, mijotée lentement avec du poisson et des épices locales — une texture unique, un goût profond.

Poulet Yassa VENDREDI

Poulet mariné dans le citron et les oignons caramélisés — acidulé, parfumé, inoubliable.

INCLUS

Plat du jour • Eau ou jus local • Attaya 500 F par personne



Informez-nous de vos allergies ou intolérances alimentaires avant de commander.