JARDIN NAÏFOOD

FOOD MENU

DESSERTS

DRINKS MENU

COCKTAILS

WINE LIST

SPIRITS

SHISHA AND TOBACCO

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

FOOD MENU

MENU REPAS

ENTREES

- Cocktail de crevettes — $18
- Samoussa viandes — $10
- Fricassés des gésiers sur toast gratiné au fromage — $15

SALADES

- César au poulet — $18
  Laitue romaine, croûtons, poulet et sauce César
- César au crevettes — $28
  Laitue romaine, croûtons, crevettes et sauce César
- Salade grecque — $15
  Laitue romaine, feta, tomate, concombre, poivron vert, olives noires et vinaigrette citronnée

PATTES

- Crevettes Napolitano — $35
  Linguine, sauce tomate et crevettes
- Fettucine Alfredo — $20
  Fettucine, poulet, champignons, crème fraîche, pesto et fromage
- Bolognaise — $15
  Viande hachée de bœuf à la sauce tomate

NOS PLANCHES SPECIALES

Planche de brochettes — $70

Includes: Brochettes de bœuf, Brochettes de blanc de poulet, Brochettes d'aile de poulet, Brochettes de Kefta libanaise, Frites de pomme de terre, Chikwangues

Planche Naïfood — $100

Includes: Poulet Mariné au Makala, Viande de bœuf, Jeune capitaine Mariné, Samoussa viande, Saucisse fumé au pili, Frites de pomme de terre, Frites de banane plantain, Chikwangues

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS (SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

Escalope de capitaine — $30

Poisson grillé, sauce tomate, aromates

Jeune capitaine Mariné — $28

Poisson Grillé, gingembre, Aneth

Cossas Royal — $30

Crevettes à l'ail

Crevettes grillées — $28

Crevettes (300 g), beurre, gingembre et fromage

VIANDES (SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

Filet de bœuf — $30

Filet de bœuf (300 g), légumes vapeur, sauce champignon, poivre ou bleu

Entrecôte — $40

Entrecôte, sauce steak et purée de pommes de terre

Chèvre braisée — $40

1Kg de chèvre sauté aux oignons et poivrons

VOLAILLES (SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

Cordon bleu de Poulet au fromage	$25
Poulet Crispy	$25
½ Poulet Crispy	$15
Poulet Mariné au Makala	$25
½ Poulet Mariné au Makala	$15
Poulet Mayo	$25
½ Poulet Mayo	$15

ACCOMPAGNEMENTS SUPLEMENTAIRES

Purée de pomme de terre	$6
Frites de pommes de terre	$5
Frites de banane plantin	$5
Riz oriental	$5
Chikwangues	$5
Légumes grillés	$5
Sauce champignons	$5
Sauce Provençale	$5
Sauce Poivre vert	$5

PIZZAS

Margherita — $20
Pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella et origan

Poulet BBQ — $25
Pâte à pizza, sauce tomate, poulet mariné et fromage

Poulet Sujok — $25
Pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella et sujok de bœuf

Pepperoni — $35
Pâte à pizza, sauce tomate et pepperoni, fromage et origan

Pizza aux Crevettes — $40
Pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella et crevettes

SANDWICHS

ASSIETTES CHAWARMA (OU 3 SANDWICHES)

Chawarma poulet — $15
Accompagné des frites, coleslaw et cornichons

Chawarma viandes — $15
Accompagné des frites, coleslaw et cornichons

BURGERS

Hamburger classique — $20
Pain burger, laitue, steak de bœuf (180 g), tomate, oignon grillé, fromage et sauce spéciale

Country burger — $20
Pain burger, laitue, steak de bœuf (180 g), fromage Emmental, sauce BBQ et bacon

Poulet — $20

Pain burger, laitue, blanc de poulet, cornichons et sauce aïoli

EXTRAS

Fromage	Ask us

DESSERTS

MENU REPAS

DESSERTS

Crêpe Mikado	$6
Coupe de glace vanille	$8

DRINKS MENU

BIERRES LOCALES

Tembo	9,000 FC
Nkoyî	9,000 FC
Beaufort	9,000 FC
Castel	9,000 FC
Heineken	9,000 FC
Likofi	7,500 FC

COCKTAILS

VIRGIN COCKTAILS

Virgin moïto — $5
feuille de menthe, citron, sucre de canne, sprite

Boro-bora — $5
ananas, passion, citron, grenadine

Morito orange — $5

Morito pastèque — $5

Morito ananas — $5

COCKTAILS

Cocktail Tangawis — $15
vodka, malibu, ananas, gingembre

Margarita — $12
tequila, triple sec, jus de citron

Pina colada — $12
saint jeans, batida de coco, ananas

Morito nature — $10
cachasa, feuille de menthe, citron, sucre de canne, soda

WINE LIST

VINS ROUGES

Côtes du Rhône	$40
Beaujolais	$30
Nederburg	$30
Mouton cadet	$30
Louis eshenauer	$30

VINS BLANCS

Chablis Brocard	$60
Riesling	$40
Nederburg Chardonnay	$30
Muscadet Loire	$30

VINS ROSES

Rosé d'anjou	$30
Cabernet d'anjou	$30
Mateus	$30

CHAMPAGNES

Don Perignon 70 cl	$500

70cl

Moet chandon Ice	$190
Moet chandon Brut	$150

SPIRITS

SPIRITS

Your choice of glass, bottle

COCKTAILS

Pisang orange	$10
Malibu ananas	$10
Campari orange	$10
Gin ananas	$10

APERITIFS

Martini blanc 1L

1l

glass	$5
bottle	$40

Martini rouge 1L

1l

glass	$5
bottle	$40

Martini rosato 1L

1l

glass	$5
bottle	$40

Pastis 1L

1l

glass	$5
bottle	$50

Amarula 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$40

Malibu 1L

1l

glass	$5
bottle	$45

Pinacolado 70 cl

70cl

glass	$5
bottle	$25

Batida de coco 70 cl

70cl

glass	$5
bottle	$40

Pisang Ambon 70 cl

70cl

glass	$5
bottle	$40

Absolu Vodka 1L

1l

glass	$5
bottle	$40

Smirnoff 1L

1l

glass	$5
bottle	$40

Gin Gordon's 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$40

Gin Hendrick 70 cl

70cl

glass	$10
bottle	$100

DIGESTIFS

Gd Marnier 70 cl

70cl

glass	$9
bottle	$90

Cointreau 70 cl

70cl

glass	$7
bottle	$70

Amaretto 75 cl

75cl

glass	$9
bottle	$90

Baileys 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$40

Calvados 70 cl

70cl

glass	$8
bottle	$80

WHISKY

Chivas 18 Y 75 cl

75cl

glass	$20
bottle	$210

Dimple 75 cl

75cl

glass	$12
bottle	$120

J.W Double black 75cl

75cl

glass	$9
bottle	$90

J.W Red label 75cl

75cl

glass	$5
bottle	$40

J.W Black label 75cl

75cl

glass	$6
bottle	$60

Jack Daniels 75 cl

75cl

glass	$7
bottle	$70

Jameson 1L

1l

glass	$6
bottle	$70

Grant's 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$50

Ballantine 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$50

J & B 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$50

COGNACS

Hennessy 75 cl

75cl

glass	$24
bottle	$240

Courvoisier 75 cl

75cl

glass	$20
bottle	$205

Remy Martin 75 cl

75cl

glass	$15
bottle	$150

RHUMS

Tequila Omelca

glass	$5
bottle	$50

St Jeans 1L

1l

glass	$5
bottle	$50

Bacardi 75 cl

75cl

glass	$5
bottle	$40

Cachaca

glass	$5
bottle	$40

Curacao bleu 70 cl

70cl

glass	$5
bottle	$40

SHISHA AND TOBACCO

CHISHA

$10

Pommes

Citron et menthe

Raisin et menthe

Pastèque et menthe

Bubble et menthe

Raisin

Pastèque

Menthe

Bubble gum

Love

Lady killer

Hawai

Blue melon

JARDIN NAÏFOOD

reZerved™

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin