PÂTES EN FOLIE

FOOD MENU
DESSERTS
DRINKS MENU
COCKTAILS
WINE LIST
SPIRITS

Ask us for a table, +243 991 670 588

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

FOOD MENU

POUR COMMENCER

Salade composée de chez nous — $12

Salade de farfalle à la folie façon César — $17

(Farfalle, Blanc de poulet fumé, tomate cerise, parmesan, sauce César
)

NOS ENTRÉES FROIDES

Salade comme à la Côte d'Azur — $17

(Salade, thon, anchois, tomate, haricot vert, pomme de terre et oeuf)

Duo de Capitaine et Saumon Fumés par nos soins, petite salade fraîcheur et sa vinaigrette au maracuja — $22

(Filet de saumon et du capitaine fumés, salade)

POUR CHAUFFER

Velouté de nos légumes du jour — $12

La tartine de pain de campagne selon l'humeur du chef — $17

(Tomate, basilic, fromage de chèvre ou autres)

NOS ENTRÉES CHAUDES

Méli-Mélo de fruits de mer gratiné — $22

(Champignon frais, fruits de mer divers)

Croustillant de cossa au gari et son beurre citronné à la mangue — $22

(Cossa, chapelure de manioc, mangue, citron)

POUR CONTINUER

Arrabbiata — $18
(Coulis de tomate, basilic, ail, oignon, piment, pecorino)

Aux légumes sautés du jour — $18

Lasagne végétarienne — $18
(Lasagne, béchamel, basilic, légumes du jour)

Lasagne classique avec ou sans tranche de jambon — $23
(Lasagne, haché de boeuf , coulis de tomate, sauce béchamel)

Gratin de jambon et fromage — $25
(Jambon, mozzarela, béchamel)

NOS PÂTES CLASSIQUES

Bolognaise — $23
(Haché de boeuf, coulis de tomate, basilic, carotte)

Pesto — $23
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan)

Aux 4 fromages du jour — $25
(Fromage de chèvre, Comté et Gouda)

Pesto crème — $24
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan, crème)

Carbonara — $25
(Lardon, créme, parmesan, oeuf)

POUR RAVIR VOS PAPILLES

Hamburger de pâtes sauce barbecue légère — $23

(Spaghetti, oeuf, steak haché aux herbes, sauce barbecue legère)

Sauté de blanc de poulet aux champignons, crème, lait de coco et curry — $25

(Blanc de poulet, champignon de Paris, crème, lait de coco et poudre de curry)

Lasagne de capitaine aux épinards — $27

(Escalope de capitaine, sauce béchamel, épinard frais)

Filet de Mosombo grillé et sa sauce au citron et pétits légumes — $30

(Filet de Mosombo, fines herbes, citron et huile d'olive)

Trio de cailles grillées au gingembre et citron vert — $30

(Caille désossée, gingembre et citron vert)

Symphonie de nos pâtes — $40

(Assortiment de 6 de nos pâtes sur un plateau)

NOS PÂTES EN FOLIE

La Côte de porc grillée avec ses légumes façon mille-feuille — $35

(Côte de porc, légumes de Provence, champignon de Paris)

Gratiné de cossa de Mayombe au beurre de corail — $30

(Cossa, coulis de tomate, crème, mozzarella et beurre de corail)

Poêlée de Cossa comme au bon vieux temps — $35

(Cossa, ail, gingembre et pili)

Pièce de boeuf de Goma grillée comme en Provence — $35

(Filet de boeuf, tomate, courgette, aubergine et jus de cuisson)

Filet de saumon frais cuit à l'unilatéral, beurre blanc aux câpres — $40

(Filet de saumon frais, câpre et créme)

Carré d'agneau en croûte d'herbes aromatiques — $42

(Carré d'agneau, chapelure, herbes aromatiques et jus de cuisson)

POUR ACCOMPAGNER

Faites le choix de vos pâtes selon votre humeur !

Spaghetti	Ask us
Penne	Ask us
Tagliatelle	Ask us
Fusilli	Ask us

À VOS FOURCHETTES

Pas envie de pâtes aujourd'hui ? D'autres accompagnements peuvent vous être proposés selon notre disponibilité.

Rigatoni	Ask us
Pipe regate	Ask us
Linguine	Ask us
Farfalle	Ask us

SUPPLÉMENTS

Sauce aux champignons	$4
Sauce au poivre	$4
Sauce provençale	$4

Pâtes sautées à l'huile d'olive, ail et tomate séchée $4

DESSERTS

POUR TERMINER

Nos douceurs sont à commander en début de repas.

Salade de fruits de saison façon Mojito — $10

Crème brulée à la vanille de Madagascar — $12
(Crème, oeuf, vanille)

Coupe de glace du jour — $10

Duo de mousse au chocolat en verrine — $12
(Chocolat au lait et blanc)

NOS DESSERTS

Tiramisu aux fruits exotiques — $15
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco)

Tiramisu — $15
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, poudre de cacao)

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille — $15

Fondant aux pommes avec sa crème soufflée — $15

DRINKS MENU

EAU PLATE

Eau vive *50cl*	$2
Dasani *50cl*	$4
Acqua Panna *50cl*	$4

EAU PÉTILLANTE

Scheweppes Soda *30cl*	$4
San Pellegrino *30cl*	$5
Perrier *30cl*	$6

LIMONADE ET AUTRE

Coca-Cola / Coca Zero/ Fanta *30cl*	$3
Sprite /Vital'Ô / Scheweppes Tonic *30cl*	$3
Red Bull/Savanna *25cl*	$5
Bavaria *50cl*	$6

Milkshake Fraise/ Banane /Vanille — $10

BIÈRE LOCALE

Heineken — $4
30cl

Castel / Beaufort — $4
50cl

Tembo — $6
65cl

BIÈRE IMPORTÉE

Heineken — $6
30cl

Leffe brune/ Leffe blonde — $7
50cl

JUS DE FRUIT

Pomme / Orange / Ananas — $5

Jus de fruits frais du jour — $8

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Thé (Au parfum de votre choix) — $3

Infusion (Au parfum de votre choix) — $4

Americano — $5

Double espresso	$5
Cappuccino	$5
Latte	$5
Latte Machiato	$5
Thé glacé	$5
Café au lait glacé	$7
Dalgona Coffee	$8
Café au lait aromatisé	$8

COCKTAILS

MOCKTAIL

Folie Douce — $10
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de curaçao, purée de fruits rouges

Bora Bora — $10
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine

Frozen Kiwi Red Bull — $10
Sirop de kiwi, Red bull

Pop Cola — $10
Sirop de chocolat blanc, sirop de popcorn, jus de mangue, jus de citron, crème fraîche

Virgin Mojito — $10
Sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

Sex on the Beach — $10
Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

Virgin Piña Colada — $12
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canna

Virgin Blue Hawaiian — $12
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

APÉRITIF

Kir — $10

Kir Royal — $15

Aperol Spritz — $15

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Irish Coffee — $12

COCKTAIL

Folie Kinoise — $15
Tequila, rhum, Jus de la passion jus ananas, sirop de curaçao

Sex on the Beach — $12
Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

Caïpirinha — $12
Cachaça, Aguacana, sucre, citron vert

Cosmopolitain — $12
Liqueur d'orange, vodka, sirop de fraise, jus de citron

Daïquiri — $12
Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne

Naughty German — $12
Jägermeister, crème de cassis, sirop de sucre de canne, jus de citron

Margarita — $12
Tequila, liqueur d'orange, jus de citron

Mojito — $14
Rhum, sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

Espresso Martini — $14
Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne

Piña Colada — $14
Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

Tequila Sunrise — $14

Tequila, jus d'orange, , sirop de grenadine

Blue Hawaiian — $14

Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

Pink Lady — $14

Gin, sirop de grenadine, jus de citron, un blanc d'oeuf

Blue Lady — $14

Gin, sirop de curaçao, jus de citron, un blanc d'oeuf

Old Fasioned — $15

Whisky, Campari liqueur d'orange

Negroni — $15

Gin, Campari, Vermouth

Long Island — $16

Rhum, vodka, gin, tequila, sirop de sucre de canne

WINE LIST

WINE LIST

Your choice of glass, bottle

VIN BLANC

Bouteille Maison

glass	$8
petit-pichet	$10
grand-pichet	$20
bottle	$35

Vieux Pape blanc

bottle	$35

Touraine Sauvignon Blanc

bottle	$40

Montballizac

bottle	$65

VIN ROSÉ

Côte de Provence

glass	$8
petit-pichet	$10
grand-pichet	$20
bottle	$40

Rosé d'Anjou

glass	$8
petit-pichet	$10
grand-pichet	$20
bottle	$40

VIN ROUGE

FRANÇAIS

Bouteille Maison

glass	$8
petit-pichet	$10
grand-pichet	$20
bottle	$35

Tour Prignac

glass	$35
bottle	$70

Château Malbec

bottle	$55

ITALIEN

Chianti Superiore

bottle	$35

Tomaresca Neprica Cabenet

bottle	$35

VIN MOUSSEUX

Baron d'Arignac

glass	$8
bottle	$30

Cuvée blanche

bottle	$40

Cuvée rosée

bottle	$40

Vila Vironi Prosecco

bottle	$45

CHAMPAGNE

Bouteille Maison

glass	$18
bottle	$90

Moët & Chandon brut

bottle	$160

Moët & Chandon Nectar

bottle	$200

Moët & Chandon ICE

bottle	$200

Moët & Chandon Rosé

bottle	$260

Moët & Chandon ICE Rosé

bottle	$260

Ruinart Blanc de Blancs

bottle	$400

SPIRITS

DIGESTIF

Jägermeister	$8
Limoncello	$9
Amarula	$12
Amaretto Disaronno	$12
Baileys	$12
Cointreau	$12
Grand Marnier	$12
Hennessy VS	$12
Camus VSOP /Hennessy VSOP/ Remy Martin VSOP	$18
Courvoisier XO / Hennessy XO	$42

APÉRITIF

Campari / Malibu	$8
Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Rosato / Pisang	$8
Porto	$8

GIN

Beefeater / Gordon	$5
Bombay	$10

Hendrick's — $15

VODKA ET TEQUILA

Shot — $5

Vodka absolute — $8

Grey Goose / Ciroc / Belvedere — $10

RHUM

Bacardi blanc / Havana Club / Negrita — $7

Saint James blanc / Saint James Gold — $8

Kwilu Bonobo — $9

WHISKY

Jim Beam — $9

Black Label — $10

Jack Daniel's/Honey/Apple — $12

Chivas 12 years / Glefiddich 12 years — $12

Gold label — $15

Double black — $15

Glenfiddich 15 years — $18

15 years

Chivas 18 years / Glenfiddich 18 years — $20

PÂTES EN FOLIE

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