# PÂTES EN FOLIE

FOOD MENU

DESSERTS

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

# 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