POMME FRITES CALIFORNIA

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

ENTRÉES FROIDES

Salade California Gourmande — $18

Salade romaine, tomate cerise, concombre, croûtons de pomme de terre croustillants, roulade de jambon. Une option végétarienne est disponible sur demande.

Salade César au Poulet et Parmesan — $22

Salade romaine croquante, blanc de poulet grillé, œuf dur, croûtons dorés, copeaux de parmesan, assaisonnée avec une sauce César maison.

Tartare de Saumon Fumé sur Éventail d'Avocat — $22

Saumon fumé finement coupé, avocat en tranches, salade verte fraîche, vinaigrette citronnée et oignons rouges émincés.

Salade du Chef - Inspiration du Marché — $14

Mélange de salades de saison, légumes frais, vinaigrette maison légère et assaisonnement équilibré.

ENTRÉES CHAUDES

Samossa Viande Épicée (5 pièces) — $14

5 pieces

Feuilleté doré et croustillant garni de bœuf assaisonné avec des épices douces et oignons caramélisés.

Samossa Poulet aux Herbes (5 pièces) — $12

5 pieces

Feuilleté délicatement frit, farci de poulet tendre parfumé aux fines herbes et relevé d'une touche épicée.

Cuisses de Grenouilles à l'Ail et Pili Pili — $22

Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail et relevées au pili pili pour une saveur intense et légèrement piquante.

Tempura Croustillant de Crevettes (5 pièces) — $16

5 pieces

Crevettes enrobées d'une pâte tempura légère et croustillante, servies avec une sauce aigre-douce légèrement sucrée.

TOUR DE LA MER

Filet de Saumon aux Épinards & Sauce Poivre Vert — $35

Filet de saumon grillé à la perfection, accompagné d'épinards tendrement tombés au beurre et d'une sauce onctueuse au poivre vert.

Tilapia Entier Grillé Façon Kivu — $32

Tilapia entier mariné aux herbes du Kivu, grillé avec ciboulette et citron, offrant une chair moelleuse et parfumée.

Cossa à l'Ail Pili — $30

Cossa moyen avec ail pilé et pili pili, accompagnées d'une sauce citronnée légèrement épicée.

NOS VOLAILLES

Coquelet de Volaille Désossé & Légumes Sautés — $26

Demi-coquelet mariné aux épices et grillé, accompagné de légumes sautés et d'une sauce aux champignons onctueuse.

Escalope de Cordon Bleu — $24

Blanc de poulet croustillant farci de jambon de dinde et de fromage fondant, servi avec les légumes du chef.

Caille Sautée aux Épices Douces — $28

Caille marinée aux épices et dorée à la poêle, offrant une chair tendre et savoureuse.

NOS VIANDES

T-Bone steak — $38

Côte de veau grillée, servie avec des pommes frites.

Filet Mignon au Beurre Maître d'Hôtel — $42

Filet de bœuf tendre, sublimé par un beurre maître d'hôtel aux fines herbes, accompagné de légumes sautés.

Côtes de Porc Grillées à la Moutarde & Poivre Noir — $28

Côtes de porc savoureuses, grillées et enrobées d'une sauce moutarde et poivre noir, servies avec brocolis sautés.

Côtelettes d'agneau — $36

Côtelettes d'agneau lentement braisée, accompagnée d'une purée de pommes de terre onctueuse.

Entrecôte Charolaise — $38

Viande de bœuf tendre et persillée, grillée à la perfection, accompagnée de légumes sautés et d'une sauce au poivre noir.

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes en Peau Dorée — $6

Pommes de terre rôties au four avec leur peau, assaisonnées aux herbes aromatiques.

Bananes Plantain Dorées — $5

Tranches de bananes mûres frites jusqu'à obtenir une texture tendre et dorée.

Pommes de Terre Sautées à l'Ail — $6

Pommes de terre coupées en cubes et dorées à la poêle avec ail confit et persil.

Frites Maison — $5

Pommes de terre taillées à la main et frites pour une texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Frites de Patate Douce — $7

Frites de patate douce dorées, légèrement sucrées et croustillantes.

Riz Blanc Parfumé — $4

Riz vapeur simple et léger, idéal pour accompagner tout type de plat.

Légumes Sautés — $7

Mélange de légumes de saison poêlés à l'huile d'olive et relevés d'ail et de fines herbes.

LES SAUCES

Ajoutez une touche de gourmandise à votre plat avec nos sauces maison préparées avec soin.

Sauce Béarnaise — $4

Une sauce onctueuse à base de beurre, jaunes d'œufs, échalotes et estragon, idéale pour accompagner les viandes grillées et les frites.

Sauce Champignon — $4

Une sauce crémeuse et savoureuse aux champignons sautés, relevée d'un soupçon d'ail et de crème, parfaite pour les volailles et les viandes rouges.

Sauce Poivre Vert — $4

Une sauce relevée et parfumée aux grains de poivre vert concassés, adoucie avec une touche de crème, idéale pour les viandes rouges et les entrecôtes.

Sauce Roquefort — $6

Une sauce crémeuse et intense à base de fromage Roquefort affiné, parfaite pour rehausser le goût des viandes et des burgers gourmands.

PÂTES ITALIENNES

Chicken Alfredo Crémeux — $24

Spaghetti enrobés d'une sauce crémeuse au parmesan, agrémentés de blancs de poulet grillés.

Linguine du Chef aux Crevettes & Poivrons — $26

Linguine sautées aux crevettes, poivrons rouges, verts et jaunes, sauce tomate mijotée, touche de parmesan.

Tagliatelles Arrabiata — $18

Tagliatelles fraîches servies avec une sauce tomate légèrement épicée et du parmesan râpé.

Spaghetti Bolognaise Tradition — $20

Spaghetti enrobés d'une sauce bolognaise maison à base de tomates et de viande hachée, légèrement adoucie avec des carottes.

SANDWICHS

Steak Chalupa – Saveurs Tex-Mex — $18

Pain chalupa croustillant et feuilleté à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, garni de bœuf assaisonné, laitue fraîche, tomates, mélange de trois fromages fondus et crème sure.

Burger au Champignon — $18

Pain moelleux, salade fraîche, oignon, tomate, steak de bœuf juteux, mozzarella fondante et champignons sautés.

Double Cheese Burger — $22

Mozzarella, cheddar affiné, salade croquante, oignons caramélisés, double steak de bœuf, cornichon et tomate, le tout dans un pain brioché.

DESSERTS

LES DESSERTS

Crêpe Flambée à la Banane — $12

Crêpe moelleuse garnie de bananes caramélisées et flambées au rhum.

Fondant au Chocolat et Boule de Glace — $14

Gâteau au chocolat avec un cœur coulant, servi avec une boule de glace vanille.

Dame Blanche — $10

Coupe de glace vanille ou chocolat, nappée d'une sauce chocolat maison et surmontée de chantilly légère.

Mousse au Chocolat — $9

Dessert au choix : tiramisu onctueux au café ou mousse au chocolat aérienne.

Assiette de Fruits Fraîcheur — $8

Sélection de fruits frais de saison, joliment dressés pour une touche légère et rafraîchissante.

POMME FRITES CALIFORNIA

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