SITE TOURISTIQUE / PLAGE

SUNSET BEACH

ADMISSION AND ACTIVITIES

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.

BEFORE YOU BOOK

Bringing your own

Il est strictement interdit d'introduire sur le site des boissons ou de la nourriture provenant de l'extérieur. Seul un gâteau d'anniversaire est autorisé.

ADMISSION AND ACTIVITIES

RÉSERVATION DE TABLE

Réservation de table

Includes: Le droit d'accès, selon le jour choisi

Credited against what you order, less Droit d'entrée

1 to 4 people	$100 PER RESERVATION
5 to 9 people	$150 PER RESERVATION
10 to 15 people	$250 PER RESERVATION
16 to 25 people	$400 PER RESERVATION
26+ people	Ask us PER RESERVATION

DROIT D'ENTRÉE

Droit d'entrée

Adulte · 1 to 9 people	$7 PER PERSON
Enfant de plus de 1,40 m · 1 to 9 people	$7 PER PERSON
Enfant de moins de 1,40 m · 1 to 9 people	$5 PER PERSON
Adulte · 10+ people	$5 PER PERSON
Enfant de plus de 1,40 m · 10+ people	$5 PER PERSON
Enfant de moins de 1,40 m · 10+ people	$3 PER PERSON

PISCINE & LOISIRS

Piscine

Adulte	$15
Enfant de plus de 1,40 m	$15
Enfant de moins de 1,40 m	$7

Entrée + piscine

Adulte	$20
Enfant de plus de 1,40 m	$20
Enfant de moins de 1,40 m	$10

Espace jeux — $5

FOOD MENU

FOOD MENU

Végétarienne — $17
Tomate, légume, origan, basilic, mozzarella

Barbecue — $19
Tomate, mozzarella, boulette de bœuf, lardon, origan, sauce

Karyn — $20
Tomate, jambon, anchois, olive noire, mozzarella, basilic, origan

Quatre saisons — $20
Tomate, champignon, crevette, jambon, maïs, basilic, origan, mozzarella

Merveille — $16
Tomate, jambon, mozzarella, basilic

Calzone — $19
Tomate, champignon, jambon, œuf, oignon, mozzarella, origan, basilic

Volaille — $18
Tomate, champignon, poulet, Oignon ananas, mozzarella

Casa — $20
Tomate, viande hachée, jambon, lardon, oignon, mozzarella

Du chef — $20
Tomate, champignon, lardon, crevette, oignon, mozzarella

Super madame — $19
Tomate, viande hachée, saucisse pepperoni, champignon, poivron, oignon, mozzarella

Pêcheur — $22

Tomate, crevette, capitaine, champignon, basilic, origan, mozzarella

NOS PETITES FAIMS

Mini brochettes de poulets — $10

Mini brochettes de pur boeuf — $13

Saucisse marinée ou pili — $7

Mini burger (3pces) — $8

3 pieces

Samoussa pur boeuf (4pces) — $12

4 pieces

NOTRE GRILL AVEC ACCOMPAGNEMENT

Poisson du jour/kg — $36

Papillote (liboké) de poisson du jour/avec ver de palmier (mpose) — $20

Papillote (liboké) de porc/avec gombo — $18

Poulet entier braisé avec 2 accompagnements — $40

Nos accompagnements supplementaires: choose 2

1kg chèvre — $40

1kg

1kg porc — $37

1kg

NOS ENTREES

Salade américaine : laitue, ananas, maïs, poulet, concombre, œuf dur, tomate	$18
Mousse aux crevettes	$17
Aubergines à la Parmigiana	$15

NOS PLATS CHAUDS

Carré d'agneau à l'Ail	$30
Suprême de poulet yassa	$25
Filet de capitaine à la sauce verte	$35
Marmite du pêcheur façon Armando	$30
Plateau de Cossa à l'Ail et aux herbes	$42
Filet de boeuf sauce Savoyarde	$36

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Riz cantonais	$8
Purée de pomme de terre	$8
Frite maison	$6
Banane plantain	$5
Chikwangue	$3
Semoule	$4

NOS SAUCES

Sauce champignon	$6
Sauce Poivre vert	$6
Sauce tartare	$6

NOS LEGUMES

Epinard à la crème	$8
Pondu façon Sunset	$5
Sautéed vegetables	$7
Amarante aux aubergines sauvages	$7

NOS PATES

Tagliatelle Carbonara	$17
Penne au champignon à la crème	$14
Spaghetti Bolognaise	$15

PLATS CHAUDS:

Mitraillette au poulet fumé	$12
Ailes de poulet sauce bbq 4pcs *4 pieces*	$10
Mini cheeseburger 3pcs *3 pieces*	$11

Hot-dog xl 2pcs *2 pieces*	$10
Cornet de frite & saucisse	$12
Frite maison	$6
Bol de macaronis au fromage gratiné	$6

DESSERTS

NOS DESSERTS

Papillote de fruits	$8
Ananas en surprise glacée	$10
Salade de pastèque façon Sunset	$8
Crème renversée	$12
Cookies au citron et crème glacée à la vanille	$14
Gâteau fondant à la noix de coco	$12

GOURMANDISES

Barbe à papa	$2
Pop-corn caramel/multicolore	$2
Crêpe au chocolat/caramel 3pcs *3 pieces*	$9
Beignets au sucre glace 10pcs *10 pieces*	$7
Gaufres Bruxelles 2 pcs *2 pieces*	$7

DRINKS MENU

NOS MILKS ET SMOOTHIES

Banane — $14

Banane, sirop de banane, lait concentré, lait entier liquide, crème fraîche.

Ananas — $14

Sirop d'ananas, lait entier liquide, lait de coco, lait concentré

Fraise — $14

Fraise, sirop de fraise, lait de coco, lait concentré, lait entier liquide

Kiwi — $14

Sirop ou purée de kiwi, crème fraîche, lait de coco, lait concentré, lait entier liquide

Pomme — $14

Crème fraîche, lait de coco, lait concentré, beurre, sirop de pomme

Oreo — $14

Biscuit oreo, lait concentré, lait entier liquide, crème fraîche

BOISSONS :

Eau	$1.50
Soft	$2
Jus de fruits	$2.50

BIERES & CIDRES

Bavaria	$5
Castel	$5
Tembo gd	$6
Heineken locale	$5
Heineken Importée	$10
Beaufort gd	$6
Mutzig class gd	$6
Leffe blonde	$8
Leffe brunch	$9
Savana	$6
Nkoyi Black	$5
Nkoyi	$5
Tiger	$4
Seau de bière	$40
Seau de Tembo	$50

SOFT DRINKS

Coca, Fanta, Sprite Tonic, Soda, XXL	$3
Carton de Jus	$10

Eau plate	$3

CAFÉ & THÉ

Expresso	$3
Café Allongé	$8
Infusion de thé	$4
Capuccino	$10

COCKTAILS

NOS COCKTAILS

Sunset — $11
Vodka, bleu curaçao, jus d'orange, sirop de grenadine

Sunset Sour — $14
Whisky ou Bourbon, jus de citron, Sirop de passion

Palm Beach — $13
Vin de palme, Citron, Grenadine, Rhum

Toi et moi — $14
Passion, Gingembre, Tequila, Gin, Jus de citron, Sucre

Pina Colada — $12
Jus d'ananas, Lait de coco, Lait entier liquide, Rhum, Malibu

Mojito — $14
Feuille de menthe, Citron, Sucre, Rhum/fruit de saison

Sex on the Beach — $12
Vodka, peach, jus orange, cranberry jus, Sirop d'orange

Daiquiri à la fraise — $14
Rhum blanc, jus de citron, fraise fraîche

Afrique — $8
Gingembre, Jus d'ananas et bisap

NOS MILKS ET SMOOTHIES

Passion — $10
Glaçon, jus de citron, sirop de passion

WINE LIST

VERMOUTH & SPARKLING

Martin Sparkling 75 cl *75cl*	$50
Martini Sparkling sans alcool Dolce / Rosé Without alcohol	$40

RHONE

Héritiers Gambert, Crozes Hermitage 2019	$85
Châteauneuf du Pape Domaine Mongin	$85
Parallèle 45	$60
Crozes Hermitage	$80

BOURGOGNE

Chanson, Gevrey Chambertin 2018	$160
Joseph Drouhin, Gevrey Chambertin 2017	$165
Bouchard Père et Fils, Santenay Lacomme 2016	$160
Marsanay	$120
Domaine Jaeger Defaix	$85

VINS BLANCS

JURA

Domaine de la Pinte 2017 (bio)	$89
Menard cotes de Gascogne moelleux	$65

ITALIE

LOMBARDIE

Orestilla Lugana, Sotanum 2020	$140

ALSACE

Réserve Turkheim, Pinot Gris 2019	$50
Alsace terroir d'alsace Pinot Blanc (VIN BLAN) 2018	$50
Pinot noir	$65

LOIRE

Sancerre Domaine Vacheron 2019	$90
Joseph Mellot, Pouilly Fumé Le Chant des Vignes 2020	$60
Joseph Mellot, Maneton-Salon La Bardine 2020	$60
Domaine de la Rochette 2017	$75
Château de Villeneuve	$75
Sancerre domaine Vacheron blanc 2023	$75

BOURGOGNE

Château de Messey 2020 (Bio)	$75

Pernand Vergelesses, Maison Champy 2019	$105
Domaine Bernard Defaix 2020, Chablis	$75
William Fèvre 2018, Chablis	$132
Domaine Sophie Cinier, Mâcon-villages 2020	$70
William Fèvre 2018, Chablis	$75

CHAMPAGNE

Bollinger Brut	$210
Deutz Brut Classic	$200
Dom Perignon Brut	$480
Dom Perignon Rosé	$480
Louis Roederer	$250
Moet et Chandon Ice Imperial	$200
Moet et Chandon nectar Impérial	$180
Moet et Chandon Impérial Brut	$150
Pol Roger	$210
Princes de Venoge Blanc de Blancs	$310
Ruinart blanc de blancs	$320
Ruinart Brut	$220
Ruinart Rosé	$320

Veuve Cliquot Brut	$180
Veuve Cliquot Rich	$200
Veuve Cliquot Rosé	$250
Veuve Cliquot LA Grand Dame	$380

VINS ROUGES

LOIRE

Domaine Vacheron 2019, Sancerre	$160
Domaine Serge Laloue, Sancerre	$100
Château de Villeneuve, Saumur Champigny Bio	$65

BORDEAUX

Château BelAir, St Estephe 2016	$70
Château Peymartin, St Julien 2017	$140
Château Corneil Figeac, St Emilion 2018	$90
Pavillon du Glana, St Julien	$80
La Sirène de Giscours, Margaux 2018	$100
Ségla 2014, Margaux	$110
Château Phélan Ségur, St Estephe	$140
Château de l'hosspital	$75
Saint Julien les Fiefs de la Grande	$200

VALLEE DU RHÔNE

Vieux Clocher $85

SPIRITS

GIN

Bombay	$70
Bulldog	$80
Heindrick's	$100

VERMOUTH & SPARKLING

Martini Vermouth	$50

SHOT

Tequila	$5
Jagermeister	$7
Gin, Amarula, Baileys, Absolut	$7
J.W. Red Label	$7
J.W. Black Label, Jack no	$7
Jack Daniels Gentleman	$12
Chivas 12 ans *12 years*	$10
Jack Daniels single Barrel, J.W. Gold Label	$15
Courvoisier VS , Hennessy VS	$15
Hennessy VSOP	$18

Zacapa	$24
Maison du Rhum	$23
Gin tonic Hendricks	$15
Gin tonic Bulldog	$10
Gin tonic Bombay	$15

COGNAC

Courvoisier VSOP	$190
Courvoisier XO	$300
Hennessy (V.S.O.P)	$180
Hennessy VS	$120
Remy Martin VSOP	$190
Martel VS	$100
Martel Blue Swift VSOP	$130
Martel XO	$380
Pierre Ferrand	$150

CALVADOS

Le Calvados Pays d'Auge	$150

TEQUILA

Camino Blanc	$50
Camino Gold	$60
Olmeca Gold	$75
Olmeca Silver	$70
Patron XO CAFE 75cl *75cl*	$110
Patron Silver	$90

VODKA

Absolut vodka 75cl *75cl*	$80
Belvedere	$120
Grey goose	$140

RHUM

Bacardi Carta Blanca	$50
Bacardi Carta Oro	$50
Bacardi Carta Negra	$50
Maison Rhum	$180
Diplomatico	$100

Zacapa 23 ans — $194
23 years

LIQUEURS

Amaroula — $50

Baileys — $65

Cointreau — $100

Grand Marnier — $100

Jägermeister — $70

Malibu — $70

WHISKY

CHIVAS 18ans 75cl — $170
75cl · 18 years

Chivas Regal 12ans 70cl — $100
70cl · 12 years

GLENFIDDICH 12ans 70Cl — $140
70cl · 12 years

GLENFIDDICH 15ans 70Cl — $170
70cl · 15 years

Hibiki suntory — $297

Jack Daniel N°7 Jennessee 70cl — $100
70cl

Jack Daniel Gentleman — $120

Jack Daniel Single Barel 70cl *70cl*	$140
Jamson	$60
JW Red Label 75Cl *75cl*	$60
JW Black Label 70Cl *70cl*	$100
JW DOUBLE BLACK 70cl *70cl*	$120
JW Gold label 70Cl *70cl*	$160
JW Blue label	$350
Nikka 50 Cl *50cl*	$180
Nikka Single Malt	$220
Tomatin 14 ans 70cl *70cl · 14 years*	$180

SHISHA AND TOBACCO

SHISHA AND TOBACCO

Hawaii (ananas, mangue, menthe)	$15
Love 66 (pastèque, fruit de la passion, menthe)	$15
Mi amor (ananas, banane, menthe)	$15
Baku night (spécial sunset)	$15
Mango tango ice (mangue, menthe, Maracuja)	$15
Blue melon (melon, menthe, blueberry)	$15
Chicha spéciale	$25

CIGARES

Cigare	$20
Cigare	$25

CIGARETTE

Dunhil	$5

SUNSET BEACH

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

REZERVED