RESTAURANT / STEAKHOUSE

# VIANDERIE

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

*Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16 % et une taxe de tourisme de 4 % May contain allergens*

## FOOD MENU

*Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe*

## ENTRÉE

### LES CRÉATIONS DU CHEF

**Tarte tatin aux tomates** — 84,000 FC

Fromage de chèvre

**Les tartinables** — 84,000 FC

Légumes croquants, Hummus betterave, hummus nature, Guacamole,Tapenade TARTARE

**Os à moelle rôti** — 84,000 FC

Fleur de sel, persil, échalotte, pain de compagne grillé

### LES CLASSIQUES GOURMANDS

**Tartare de boeuf charolais au couteau** — 84,000 FC

Condiment jaune d'oeuf, échalotes, moutarde à l'ancienne, pain brioche

**Vitello tonnato** — 84,000 FC

Sauce mayonnaise au thon et aux anchois intensément délicieux

**Tatakide « boeuf Angus »** — 108,000 FC

Pomme paille, sauce Bilbaína

**Foie gras poêlé** — 120,000 FC

Pomme paille, sauce Bilbaína

Chutney de figue, pomme caramélisé, réduction porto, pain aux céréales

## À PARTAGER

### GRIGNOTAGES

**Cinco Jotas** — 108,000 FC

*100g*

Une pièce de gastronomie rare, jambon de Bellota 100% Ibérico (100gr)

**Assortiment de jambon - fromage espagnole** — 96,000 FC

Ibérique et fromage Manchego

**Assiette de fromage frais et affiné** — 96,000 FC

Manchego, Comté, Reblochon de Savoie, Fourme D'Ambert, Livarot, Tête de Moine

## VÉGETARIEN

**Gnocchis maison à la ricotta** — 84,000 FC

Crème de parmesan, champignons poêlés, noisette

**Risotto crémeux aux champignons et truffe noir** — 96,000 FC

Parmesan affiné 24 mois, beurre noisette, émulsion truffée

## LA MER-LA RIVIÈRE

**Le saumon rôti mi-cuit** — 108,000 FC

Épinards à la crème, beurre blanc, citron confit

**Dos de cabillaud nacré** — 108,000 FC

Mousseline de pomme de terre, sauce vierge aux herbes

**TURBOT RôTI SUR L'ARÊTE** — 108,000 FC

Jus de poissons réduit, légumes de saison, beurre de noisette

## PARILLA, JOSPER GRILL

**Poulet de Bresse « en deux cuissons »** — 144,000 FC

Paupiettes d'épinards et champignons, jus aux morilles et olives noires

**Filet de boeuf (charolais) rossini (200G R)** — 156,000 FC

*200g*

Milles feuilles de pomme de terre à la truffe, sauce Albuféra

**Côtes d'agneau « irlandaise » en croûte d'herbes** — 156,000 FC

Aubergine à la provençale, jus au beurre d'anchois

**Entrecôte black Angus – U.S.(300GR)** — 168,000 FC

*300g*

21 jours de maturation à sec, Pomme forestière, sauce Béarnaise

**New York style faux filet black Angus** — 168,000 FC

*300g*

400 jours d'alimentation en grains, 21 jours de maturation à sec, 300gr

Coquillettes au bacon, sauce au fromage bleu

## À PARTAGER À DEUX

### LES CLASSIQUES GOURMANDS

**Le fameux poulet de Bresse au beurre d'estragon** — 204,000 FC

Farcie aux foie gras et morilles

**Épaule d'agneau confite pendant 6 heures** — 192,000 FC

Choix de 3 accompagnements

Accompagnements: choose 3

**Tomahawk Wagyu sanchoku 1.2KG** — 288,000 FC

*1.2kg*

Grade 4+, 250 jours d'alimentation aux grains

Choix de 3 accompagnements et sauces

Accompagnements: choose 3

## LES INCONTOURNABLES

### Côte de boeuf prime U. S. 1.2 Kg — 252,000 FC

*1.2kg*

400 jours d'alimentation aux grains, 21 jours de maturation à sec

Choix de 3 accompagnements et 2 sauces

Accompagnements: choose 3

Les sauces: choose 2

### Boeuf prime dry aged porterhouse – 1KG — 240,000 FC

*1kg*

300 jours d'alimentation en grains grade 3+ Black Angus

Choix de 3 accompagnements et 2 sauces

Accompagnements: choose 3

Les sauces: choose 2

## LES SAUCES

**Béarnaise** — Ask us

**Poivre vert** — Ask us

**Cèpes** — Ask us

**Bigarade** — Ask us

(Sauce aigre-douce à base de jus de viande et de caramel de vinaigre)

**Vin rouge** — Ask us

**Albufera** — Ask us

Une sauce onctueuse au Foie Gras - Cognac - Madère

**Fromage bleu** — Ask us

**Chimichurri** — Ask us

**Jus d' agneau au beurre d ' a n C H o i s** — Ask us

**Jus de volaille - olive noire - Morille** — Ask us

## ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|---|
| Mousseline de pomme de terre | Ask us |
| Bouquetière de légumes | Ask us |
| Tombée d'épinards a l' ail | Ask us |
| Pomme forestiere | Ask us |
| Riz a l' ail | Ask us |
| Coquillettes au bacon de boeuf | Ask us |

# DESSERTS

*Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16 % et une taxe de tourisme de 4 % May contain allergens*

## DESSERTS

*Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe*

## DESSERTS

### PÂTISSERIE FRANÇAISE

**Tarte fine aux pommes** — 48,000 FC

Pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé

**Crème brulée vanille de Madagascar** — 48,000 FC

Sucre cassonade caramélisé

**Fondant au chocolat grand cru** — 48,000 FC

Coeur coulant, glace vanille Bourbon, tuile cacao

### PÂTISSERIE MODERNE

**Paris-brest revisité** — 48,000 FC

Crème praliné, noisettes torréfiées

**Tarte citron déstructurée** — 48,000 FC

Crémeux citron, meringue italienne, crumble

**Crémeux chocolat noir 70%** — 48,000 FC

Biscuit cacao, mousse légère, croustillant noisette

## À PARTAGER

Éclair au cra quelin XXL — 66,000 FC

Glaçe vanille, crème praliné façon St. Honoré

# DRINKS MENU

*All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens*

## DRINKS MENU

*All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.*

## THÉ | TEA

" Bulukutu " – Thé des savanes | Savana tea — $6

### IMPORTÉS | IMPORTED

*$6*

Ceylon

Rooibos

Peppermint

Earl Grey

## CAFÉ | COFFEE

Espresso — $6

Doppio espresso — $8

Americano — $8

Flat White — $8

Café Latte — $8

Cappuccino — $8

## SOFT

| | |
|---|---|
| Coca-Cola | $5 |
| Coca-Cola Zéro | $5 |
| Pepsi | $5 |
| Pepsi Zéro | $5 |
| Fanta | $5 |
| Mirinda | $5 |
| Sprite | $5 |
| 7up | $5 |
| Schweppes Tonic | $5 |
| Schweppes Soda | $5 |
| Red Bull | $10 |
| Evian 50 cl<br>*50cl* | $6 |
| Perrier 33 cl<br>*33cl* | $9 |
| Eau Vive 50 cl<br>*50cl* | $5 |
| Eau Vive gazeuse 50 cl<br>*50cl* | $5 |
| Maltina 33cl<br>*33cl* | $5 |
| Aquafina | $5 |

## JUS | JUICE

| | |
|---|---|
| Pomme – Apple | $5 |
| Mangue – Mango | $5 |
| Ananas – Pineapple | $5 |
| Orange – Orange | $5 |
| Tropical – Tropical | $5 |

## JUS DE FRUIT FRAIS | FRESHLY SQUEEZED

| | |
|---|---|
| Veuillez vous addresser à notre équipe pour les propositions quotidiennes Please consult our team for the daily choice | $10 |

## BIÈRE | BEERS

### Nkoyi Blonde 33 cl / 65 cl

| | |
|---|---|
| glass | $6 |
| bottle | $10 |

### Nkoyi Black 65 cl

*65cl*

| | |
|---|---|
| glass | $6 |
| bottle | $10 |

### Castel 65 cl

*65cl*

| | |
|---|---|
| bottle | $10 |

### Tembo 33 cl

*33cl*

| | |
|---|---|
| glass | $6 |
| bottle | $10 |

## Heineken 33 cl

*33cl*

| | |
|---|---|
| bottle | $10 |

## Leffe Blonde 33 cl

*33cl*

| | |
|---|---|
| bottle | $10 |

## Tiger 45 cl

*45cl*

| | |
|---|---|
| bottle | $10 |

## Bavaria 0% 50 cl

*50cl*

Without alcohol

| | |
|---|---|
| bottle | $10 |

# COCKTAILS

*All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens*

## COCKTAILS

*All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.*

## CHEF SIGNATURE

### “Healing Potion” “ Potion Guérisseuse — $12

Ginger, Lemon, Honey & Fresh Pineapple Juice

## COCKTAIL

*$19*

### OldFashioned

Bourbon,angostura, sucre, zested'orange

### Margarita

Tequila, cointreau, jusde citron

### Negroni

Gin, campari, vermouth doux

### Whisky Sour

Whisky, jusde citron, siropde canne, blancd'œuf,angostura

### French 75

Champagne,gin, siropde canne, jusde citron

### DryMartini

Gin, vermouth sec,olives

### Cosmopolitan

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jusde citron

### MaiTai

Rhum, cointreau, jus de citron vert, siropd'orgeat

### Long Island IcedTea

Gin, rhum blanc, tequila, triple sec, vodka, jusde citron, cola

### Mojito

Rhum blanc, jus de citron, sucrede canne, menthe fraîche

### Bluelagoon

Vodka, curaçao bleu, jus de citron

## COCKTAIL SIGNATURE

*$20*

### Negroni Vanillé

Gin, Martini Rouge, Campari, Jus de Citron, Sirop de Vanille

### Jungle Mystique

Gin, Sirop de Kiwi, Jus de Pomme, Jus de Citron

### "La Vue" Whisper

Vodka, Sirop de Pastèque, Sirop de Litchi, Jus de Citron, Crème à la Vanille, Morceaux de Pastèque

### Piment d'Or

Rhum infusé au Pili-Pili, Rhum Blanc, Miel, Sirop de Gingembre, Jus de Citron, Angostura

### Boulevardier Bliss

Whisky, Martini Rouge, Campari, Cognac, Amaretto, Angostura

### Amaretto Affair

Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura

### Vintage Venom

Amaretto, Whisky, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura

## Masala Martini

Vodka infusée à la Cannelle, Infusion de Masala, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Teinture de Romarin

## Tropical Colada

Jus d'Ananas, Purée de Noix de Coco, Lait de Coco, Sirop de Sucre

## Sky Birds

Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

# WINE LIST

*All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens*

## WINE LIST

*All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.*

*Your choice of bottle, glass*

## VIN | WINES

### BLANC | WHITE

#### Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

| | |
|---|---|
| bottle | $50 |

#### Saxenburg - Chardonnay | Afrique du Sud

| | |
|---|---|
| bottle | $50 |

#### Château de l'Hyvernière - Muscadet | France

| | |
|---|---|
| glass | $10 |
| bottle | $55 |

#### Philippe Dreschler - Riesling | France

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $60 |

#### Maison Castel - Pouilly-Fumé | France

| | |
|---|---|
| bottle | $90 |

#### Maison Castel - Chablis | France

| | |
|---|---|
| bottle | $110 |

#### Plessis Duval – Sancerre | France

| | |
|---|---|
| bottle | $140 |

## MOUSSEUX I SPARKING

### Maison Castel Cuvée Blanche Brut

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $70 |

### Maison Castel Cuvée Rosée Brut

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $60 |

### Maison Castel Ice Cuvée Blanche

| | |
|---|---|
| bottle | $70 |

### Maison Castel Ice Cuvée Rosée

| | |
|---|---|
| bottle | $70 |

## ROSÉS | ROSE

### Domaine des Hauts Fleuris - d'Anjou | France

| | |
|---|---|
| glass | $10 |
| bottle | $40 |

### Maison Castel - Côte de Provence | France

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $65 |

# VINS | WINES

## ROUGE | RED

### Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $50 |

### Saxenburg - Syrah | Afrique du Sud

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $50 |

### Château Malbec - Bordeaux | France

| | |
|---|---|
| glass | $18 |
| bottle | $75 |

### Château du Bousquet - Côte de Bourg | France

| | |
|---|---|
| bottle | $95 |

### Château d'Arcins - Haut—Médoc | France

| | |
|---|---|
| bottle | $105 |

### Château la Croix de Montlabert

| | |
|---|---|
| bottle | $120 |

### Saint-Émilion Grand Cru I France

| | |
|---|---|
| bottle | $150 |

### Tempo d'Angelus - Saint-Émilion I France

| | |
|---|---|
| bottle | $195 |

### Margaux de Brane - Margaux I France

| | |
|---|---|
| bottle | $190 |

### Aspirant de Beychevelle - Saint-julien I France

| | |
|---|---|
| bottle | $160 |

## VINS D'EXCEPTION

### RED WINE

**Château Angelus 2008** — $2,300
*Saint - Emilion Grand cru| France*

**Château Cheval Blanc** — $1,850
*Saint - Emilion France*

| | |
|---|---|
| Château Gruaud La Rose 1999<br>*Saint - Emilion France* | $750 |
| Château La gaffelière<br>*Saint - Emilion France* | $550 |
| Château Margaux 2013<br>*Margaux \| France* | $1,850 |
| Château Malescot St. Exupéry 2015<br>*Margaux \| France* | $530 |
| Château Cantenac Brown 2009<br>*Margaux \| France* | $380 |
| La Sirène de Giscours<br>*Margaux \| France* | $260 |
| Château Lafon-Rochet<br>*Saint-Estèphe \| France* | $300 |
| La Dame De Montrose 2013<br>*Saint-Estèphe \| France* | $900 |
| Château Larrivet Haut-Brion 2014<br>*Bordeaux \| France* | $310 |
| Château Pontet-Canet 2015<br>*Pauillac \| France* | $600 |
| Château Pontet-Canet 2013<br>*Pauillac \| France* | $360 |
| Château d'Armailhac 2019<br>*Pauillac \| France* | $270 |

## VINS D'EXCEPTION

## RED WINE

| | |
|---|---|
| Gaja Barbaresco DOCG 2001<br>*Piedmont \| Italie* | $4,000 |
| Château La Conseillante 2014<br>*Pomerol \| France* | $3,400 |
| Sassicaia Bolgheri 2014<br>*Tenuta San Guido \| Italie* | $640 |
| Caiarossa Toscana 2017<br>*Toscana \| Italie* | $680 |
| Tignanello Antinori 2019<br>*Toscana \| Italie* | $300 |

## WHITE WINE

| | |
|---|---|
| Joseph Drouhin Corton-Charlemagne Grand Cru 2018 | $620 |
| Joseph Drouhin Meursault 2019 | $340 |

## CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| Moët & Chandon Brut | $170 |
| Moët & Chandon Rosé | $200 |
| Moët & Chandon Nectar | $200 |
| Moët & Chandon Ice | $200 |
| Moët & Chandon Ice Rosé | $220 |
| Ruinart Brut | $210 |
| Vieille France Blanc de Blancs Brut | $240 |

| | |
|---|---|
| Vieille France Blanc de Noirs Brut | $250 |
| Pol Couronne Brut Champagne Grand Cru 2012 | $270 |
| Pol Couronne Brut Champagne 2008 | $300 |
| Vieille France Vintage | $320 |
| Dom Pérignon | $500 |
| Ruinart Blanc de Blanc | $350 |

## SPARKLING WINE

| | |
|---|---|
| Maison Castel Cuvée Blanche Brut | $70 |
| Maison Castel Cuvée Rosée Brut | $60 |
| Maison Castel Ice Blanc | $70 |
| Maison Castel Ice Rosé | $70 |

# SPIRITS

*All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens*

## SPIRITS

*All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.*

*Your choice of glass, bottle*

## COGNAC

### D'Ussé VSOP

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $300 |

### Hennessy VS

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $180 |

### Hennessy VSOP

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $250 |

### Hennessy XO

| | |
|---|---|
| glass | $40 |
| bottle | $400 |

## DIGESTIF

### Amarula

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $80 |

### Baileys

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $80 |

### Jägermeister

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $100 |

## PREMIUM WHISKY

### Glenmorangie

*18 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $550 |

### Johnnie Walker XR

*21 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $500 |

### Glenlivet

*18 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $420 |

### Macallan Double Cask

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $300 |

### Balvenie Doublewood

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $290 |

### Glenlivet

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $190 |

### Highland Park

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $185 |

### Bowmore Islay

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $175 |

### The Singleton of Dufftown

*54 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $140 |

### Monkey Shoulder

*12 years*

| | |
|---|---|
| bottle | $120 |

## WHISKY

### WHISKY SINGLE MALT

### Glenmorangie

*10 years*

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $190 |

### Glenmorangie Lasante

*12 years*

| | |
|---|---|
| glass | $17 |
| bottle | $180 |

### Glenmorangie Quinta Ruban

*14 years*

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $220 |

### Glenmorangie Nectar d'Or

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $280 |

### Glenfiddich

*12 years*

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $200 |

### Glenfiddich

*15 years*

| | |
|---|---|
| glass | $22 |
| bottle | $240 |

### Glenfiddich

*18 years*

| | |
|---|---|
| glass | $30 |
| bottle | $310 |

## BLENDED WHISKY

### Chivas

*12 years*

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $120 |

### Chivas

*18 years*

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $320 |

### Royal Salute

*21 years*

| | |
|---|---|
| glass | $40 |
| bottle | $450 |

### Johnnie Walker Black Label

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $100 |

### Johnnie Walker Double Black Label

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $150 |

### Johnnie Walker Blue Label

| | |
|---|---|
| glass | $45 |
| bottle | $550 |

## AMÉRICAIN | AMERICAN

### Jack Daniel's No.7

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $100 |

## TEQUILA

### Tequila Patron Añejo

| | |
|---|---|
| glass | $25 |
| bottle | $200 |

### Tequila Patron Reposado

| | |
|---|---|
| glass | $20 |
| bottle | $250 |

### Tequila Patron Silver

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $230 |

### Camino Real

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $80 |

## GIN

### Bombay Sapphire

| | |
|---|---|
| glass | $10 |
| bottle | $100 |

### Gordon's

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $90 |

### Beefeater

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $90 |

### Hendrick's

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $150 |

## VODKA

### Absolut

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $80 |

### Grey Goose

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $150 |

### Belvedere

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $150 |

### Beluga Noble

| | |
|---|---|
| glass | $15 |
| bottle | $330 |

## RHUM

### Bacardi

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $60 |

### Bacardi Gold

| | |
|---|---|
| glass | $8 |
| bottle | $60 |

## Havana Club 3 Años

| | |
|---|---|
| glass | $9 |
| bottle | $80 |

## Havana Club Especial

| | |
|---|---|
| glass | $10 |
| bottle | $100 |

## Havana Club 7 Años

| | |
|---|---|
| glass | $12 |
| bottle | $150 |

# VIANDERIE

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