HÔTEL

FLEUVE CONGO HOTEL

PETIT-DÉJEUNER

LA CARTE

DESSERTS

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER *Servi de 6h00 à 12h00*

Petit-déjeuner continental

Votre choix de jus frais
(Orange, ananas, pastèque, maracuja ou bissap)
Sélection de viennoiseries maison et toasts
Birchermüesli
Assiette de fruits frais découpés
Yaourt nature ou aux fruits
Confiture, marmelade, miel et beurre
Votre choix de boisson chaude: café, thé ou chocolat chaud

In-room dining	32 $

Petit-déjeuner américain

Votre choix de jus frais
(Orange, ananas, pastèque, maracuja ou bissap)
Sélection de viennoiseries maison et toasts
Birchermüesli
Assiette de fruits frais découpés
Yaourt nature ou aux fruits
Confiture, marmelade, miel et beurre
Deux œufs préparés selon votre choix, servis avec bacon et saucisses (porc ou veau)
Accompagnements: tomates grillées, champignons sautés et pommes de terre
Votre choix de boisson chaude: café, thé ou chocolat chaud

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	47 $

By Blazon

Sélection de viennoiseries maison et toasts
Birchermüesli
Assiette de fruits frais découpés
Yaourt nature ou aux fruits
Confiture, marmelade, miel et beurre
Omelette signature du Chef: 3 œufs, épinards, oignons rouges, mousse au fromage de chèvre et miel
Servi avec un jus de gingembre-menthe et la boisson chaude de votre choix

In-room dining	47 $

SÉLECTIONS À LA CARTE *Servi de 6h00 à 12h00*

Yaourt

Nature ou aux fruits.

In-room dining 6 $

Sélection de céréales

Choix de céréales (Special K, All-Bran, Corn Flakes, Muesli ou flocons d'avoine) servies avec du lait chaud ou froid.

In-room dining 18 $

Corbeille du boulanger

Assortiment de croissants, viennoiseries, petits pains moelleux ou croustillants, pain blanc ou complet, servi avec beurre, confiture ou miel.

In-room dining 20 $

L'assiette déjeuner

Deux œufs préparés selon votre choix, servis avec pommes de terre rissolées, tomates grillées, champignons sautés et saucisses.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 16 $

Gaufres et pancakes

Gaufres dorées ou pancakes chauds, servis avec sirop d'érable pur, crème fraîche ou Nutella, accompagnés de fruits frais.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 16 $

Assiette de fromages

Assortiment de fromages internationaux et locaux, servis avec noix et toasts.

In-room dining 27 $

Assiette de charcuterie

Assortiment de charcuteries locales et internationales.

In-room dining 24 $

ASSIETTE MIXTE (Fromage et Charcuterie)

In-room dining 31 $

ASSIETTE DE FRUITS TRANCHÉS

Assortiment de fruits de saison

In-room dining 18 $

Assiette de papaye tranchée

In-room dining 18 $

Assiette d'ananas

In-room dining 18 $

Salade de fruits frais

In-room dining 18 $

REPAS À EMPORTER (PIQUE-NIQUE)

Casse-croûte

Petits pains, croissants et pâtisseries
Cake anglais
Œuf à la coque et sélection de fromages
Confiture, miel et beurre
Fruits de saison et jus de fruits
Eau minérale

In-room dining 45 $

LA CARTE

ENTRÉES & SALADES *Appetizers / salads*

Prix TTC (Toutes Taxes Comprises)

Rouleaux de printemps

5 pièces

Servis avec une sauce aigre-douce pimentée

Lobby Bar 18 $

Crevettes et calamars croustillants

Calamars et crevettes frits, servis avec sauce cocktail et sauce tartare

Lobby Bar 35 $

Samoussas à la viande

Accompagnés d'une petite garniture

Lobby Bar 18 $

Salade César avec poulet

Laitue iceberg, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Lobby Bar 30 $

Salade Caprese

Mozzarella di bufala, tomates mûres, basilic frais et huile d'olive

Lobby Bar 25 $

SANDWICHS & PLATS PRINCIPAUX *Sandwiches & main courses*

Prix TTC (Toutes Taxes Comprises)

Brochettes de bœuf ou de poulet

Brochettes grillées, servies avec sauce au poivre et frites

Lobby Bar 29 $

Sandwich toasté au jambon et fromage

Servi avec frites et salade croquante

Lobby Bar 27 $

BURGERS & SANDWICHS

Prix TTC (Toutes Taxes Comprises)

Blazon Burger au fromage

Burger de bœuf, fromage, lardons, oignons caramélisés, laitue, tomate, coleslaw et frites.

Lobby Bar	29 $

Burger au poulet

Filet de poulet, laitue, tomate, coleslaw et frites.

Lobby Bar	28 $

Club sandwich

Blanc de poulet, jambon, fromage, lardons, œuf au plat, laitue, tomate et frites.

Lobby Bar	28 $

Quesadillas au bœuf ou au poulet

Tortilla de farine garnie de poulet mariné ou d'émincé de bœuf et fromage Cheddar.

Lobby Bar	40 $

REPAS DU JOUR *Servi de 11h00 à 6h00 du matin*

LES SALADES ET APÉRITIFS

Crevettes et avocat

Crevettes locales marinées, accompagnées d'avocats frais, servies avec une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive et une sauce cocktail.

In-room dining	34 $

Assiette de saumon fumé

Saumon fumé servi avec tranches de citron, oignons rouges et câpres.

In-room dining	38 $

Salade César traditionelle

Laitue iceberg et blanc de poulet grillé, garnis de croûtons, copeaux de parmesan et notre sauce César maison.

In-room dining 29 $

Salade à la grecque

La recette originale : concombre, poivron vert, tomate, oignons, olives et feta, servie avec une vinaigrette au citron.

In-room dining 24 $

Tomate mozzarella

Création rafraîchissante : généreuses tranches de mozzarella di bufala fondantes, associées à des tomates mûres de saison, parfumées au basilic frais, avec un trait d'huile d'olive vierge et de vinaigre balsamique.

In-room dining 28 $

NOS SOUPES RÉCONFORTANTES

Soupe de lentilles

Lentilles rouges aux saveurs orientales, servies avec citron et croûtons.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 18 $

Soupe de tomate au basilic

Une combinaison naturelle et rafraîchissante, servie avec des croûtons à l'ail.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 18 $

Soupe du jour

Veuillez demander à notre équipe la suggestion du Chef.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 18 $

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Rouleaux de printemps de Shanghai

Rouleaux de printemps faits maison, servis avec une sauce aigre-douce pimentée.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	19 $

Pilons de poulet frits

Pilons de poulet marinés aux épices et poêlés, servis avec une sauce piquante.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	24 $

Gyoza au poulet (raviolis japonais)

6 pièces

6 pièces de raviolis japonais au poulet, servis avec une sauce soja pimentée.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	36 $

Tapas mixtes

12 pièces

Assortiment de bâtonnets de poisson, crevettes et calamars panés, rouleaux de printemps et samoussas, servis avec une sauce tartare (12 pièces).

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	40 $

LES PLATS

Filet de capitaine

Poisson capitaine frais poêlé, servi avec une purée de pommes de terre, un assortiment de légumes et une sauce au beurre citronné.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	42 $

Pavé de saumon

Saumon frais poêlé, beurre aux câpres, servi avec riz blanc et légumes du jour.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 47 $

Crevettes locales "Cosa Cosa"

Crevettes marinées et grillées à l'ail, servies avec une sauce au beurre citronné et du riz blanc.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 44 $

Demi-poulet rôti

Demi-poulet mariné aux épices douces et grillé, servi avec légumes grillés et pommes vapeur.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 39 $

Côtelettes d'agneau grillées

Côtelettes d'agneau marinées au thym et à l'ail, servies avec un gratin dauphinois et des légumes.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 45 $

Steak au poivre

Filet de bœuf grillé, nappe d'une sauce au poivre vert, servi avec légumes et gratin de pommes de terre.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 41 $

NOS SPÉCIALITÉS LOCALES

THE LOCAL EXPERIENCE

Poulet à la moambe

Poulet local (à l'os) mijoté dans une sauce à la noix de palme (ou arachide selon recette), servi avec votre choix d'accompagnement : riz, fufu, chikwangue ou banane plantain.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	39 $

Liboke

Poisson (Ngolo) cuit en papillote dans des feuilles de bananier avec tomates et oignons.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	40 $

Makayabu (poisson salé)

Poisson salé frit, servi avec oignons, poivrons, tomates fraîches et votre choix de féculent (fufu ou chikwangue).

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	40 $

Poisson fumé local

Poisson fumé cuisiné aux oignons, poivrons et tomates, servi avec du fufu.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	38 $

Pondu

Plat traditionnel à base de feuilles de manioc, préparé avec poivrons, oignons et huile de palme, servi avec du riz blanc.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	17 $

Bitekuteku

Feuilles d'amarante cuisinées avec des aubergines.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	16 $

Matembele

Feuilles de patates douces sautées.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 18 $

SAVEURS DU MOYEN-ORIENT

Mezzé oriental

Sélection traditionnelle : Houmous, Moutabel, salade orientale, samoussas à la viande, olives et cornichons, servis avec pain libanais.

In-room dining 25 $

Grillades orientales

Assortiment de Shish Taouk, shish kebab, kofta et côtelette d'agneau, servis avec tomates grillées et frites.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 40 $

SAVEURS D'ASIE

Biryani indienne traditionelle

Au choix : poulet, agneau, crevettes ou légumes, cuisinés aux épices indiennes et riz basmati, servi avec une sauce raïta.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 40 $

Poulet makhani (butter chicken)

Poulet désossé mariné, cuit dans une sauce onctueuse à la tomate et au beurre, servi avec du riz.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 37 $

Nouilles au bœuf et légumes, sautées au wok au cumin

Nouilles de riz, émincé de bœuf et légumes croquants.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 28 $

Riz frit aux fruits de mer à l'ail

Sauté de riz aux fruits de mer, ail et petits légumes croquants.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 41 $

Poulet sauté à la sauce d'huître

Émincé de poulet mariné, julienne de légumes et sauce d'huître, servi avec du riz blanc.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 35 $

SAVEURS DU MEXIQUE

Quesadillas

Tortillas garnies au choix de poulet mariné ou d'émincé de bœuf, avec fromage Cheddar et Monterey Jack.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 40 $

SAVEURS D'EUROPE

Fish & chips

Traditionnel filet de poisson pané à l'anglaise, accompagné de frites et d'une sauce tartare.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 31 $

Piccata de poulet

Escalope de poulet façon italienne, panée au parmesan et servie avec des spaghettis.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 27 $

LES PÂTES

Penne all'arrabbiata

Pennes dans une sauce tomate pimentée à l'ail et au basilic.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 21 $

Spaghettis à la bolognaise

Spaghettis servis avec une sauce à la viande de bœuf mijotée à la tomate.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 25 $

Lasagnes à la bolognaise

Pâtes fraîches en couches, ragoût de viande de bœuf et sauce tomate riche, gratinées au four.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 35 $

PIZZAS

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais et huile d'olive.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 24 $

Parisienne

Garnie de champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella et huile d'olive.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining 32 $

SANDWICHS & BURGERS

Club sandwich

Notre célèbre sandwich à trois étages: toasts garnis de laitue, tomate, poulet grillé, jambon, fromage et œuf.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	29 $

Croque-monsieur

Pain de mie grillé au jambon et fromage fondu, servi avec des frites.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	24 $

Steak sandwich

Émincé de filet de bœuf grillé, moutarde de Dijon, laitue et rondelles d'oignons dans une baguette traditionnelle.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	38 $

Chawarma de poulet BBQ (rouleaux)

Émincé de poulet sauté à l'ail, servi dans un pain arabe, aromatisé au sumac et accompagné de frites.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	27 $

Hamburger (bœuf ou poulet)

Votre choix de bœuf ou de poulet, avec ou sans fromage, servi avec salade Coleslaw et f rites.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	29 $

Composez votre sandwich

Sélectionnez trois garnitures pour votre sandwich (grillé ou nature): Jambon, Cheddar, Tomate, Oignon, Champignons, Bacon ou Œuf. Servi sur pain blanc, complet ou de seigle, avec frites ou salade.

Please select three fillings : ham, cheddar, tomato, onion, mushroom, bacon, egg (choisissez-en 3)

In-room dining	29 $

MENU ENFANT

Pinocchio

Spaghettis avec votre choix de sauce tomate ou bolognaise.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	14 $

Cendrillon

Mini burger (bœuf ou poulet) avec fromage fondu et frites.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	22 $

Pluto

Poisson pané et frites, servi avec une sauce tartare.

Délai de préparation : 40 min

In-room dining	24 $

DESSERTS

DESSERTS

Prix TTC (Toutes Taxes Comprises)

Gâteau au fromage classique

Lobby Bar 18 $

Tiramisu

Lobby Bar 18 $

Salade de fruits

Lobby Bar 18 $

COUPES GLACÉES *Ice cream*

Prix TTC (Toutes Taxes Comprises)

Lobby Bar 24 $

Poire Alaska

Glace vanille, tranche d'ananas rôti, poire pochée et sauce chocolat.

Crêpe glacée du Chef

Crêpe fourrée au chocolat, arachides et banane, surmontée de glace vanille et crème chantilly.

Banana split

Banane, glaces vanille, chocolat et fraise, crème chantilly.

Pêche melba

Glace vanille, pêche pochée et coulis de fraise.

Coupe Fleuve Congo

Ananas rôti, glace coco, mangue fraîche, crème chantilly et sauce chocolat.

Sélection de trois boules de glace

Vanille, fraise, pistache, noix de coco, ananas, mangue, amarena, moka, passion ou chocolat.

Lobby Bar 20 $

REPAS DU JOUR *Servi de 11h00 à 6h00 du matin*

DESSERTS

Tiramisu

Dessert traditionnel italien au café, biscuits fondants et cacao.

In-room dining 22 $

Crème brûlée

Un grand classique onctueux à la vanille, surmonté d'une fine couche de caramel croquant.

In-room dining 22 $

Despacito

L'incontournable gâteau gourmand alliant la richesse du chocolat et l'intensité du café.

In-room dining 22 $

Cheesecake aux fruits rouges

Gâteau au fromage frais sur un biscuit croustillant, servi avec son coulis de fruits rouges.

In-room dining 22 $

Salade de fruits

Sélection de fruits de saison, accompagnée d'un sorbet aux fruits des bois.

In-room dining 22 $

Assiette de fruits coupés

Éventail de fruits frais de saison.

In-room dining 22 $

FLEUVE CONGO HOTEL

reZerved™

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin