HÔTEL

FLEUVE CONGO HOTEL

PETIT-DÉJEUNER

LA CARTE

DESSERTS

BOISSONS

COCKTAILS

CARTE DES VINS

SPIRITUEUX

OFFRES

TARIFS ET CONDITIONS

Demandez-nous une chambre, +243 991 670 588

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 $

BOISSONS

COIN CAFÉ

Espresso Latte Frappé

Espresso, lait ou mousse de lait, sauce caramel, brownie, vanille et crème fraîche.

Lobby Bar — 20 $

Iced Caramel Macchiato

Café Macchiato, lait, caramel et sirop de canne.

Lobby Bar — 20 $

PROTEIN SHAKES

Hulk

Milk-shake protéiné à la vanille, banane et avocat.

Lobby Bar — 25 $

Masstech

Milk-shake protéiné, beurre de cacahuète, flocons d'avoine, fraises ou bananes.

Lobby Bar — 25 $

CIDRE

Savannah Dry

300ml

bouteille · Lobby Bar — 10 $

BIÈRES IMPORTÉES / IMPORTED BEERS

Bavaria 0% Pomme Verte

50cl

Sans alcool

Lobby Bar	10 $

Leffe blonde

50cl

Lobby Bar	13 $

Leffe brune

50cl

Lobby Bar	13 $

Heineken

50cl

Lobby Bar	13 $

Heineken Pression

33cl

Lobby Bar	13 $

Heineken Pression

65cl

Lobby Bar	20 $

Heineken fût

5l

Lobby Bar	200 $

BIÈRES LOCALES | LOCAL BEERS

Beaufort

33cl

Lobby Bar	8 $

Heineken

33cl

Lobby Bar	8 $

Legend

33cl

Lobby Bar	8 $

Nkoy

33cl

Lobby Bar	8 $

Tembo

33cl

Lobby Bar	8 $

Castel

33cl

Lobby Bar	9 $

Castel

50cl

Lobby Bar	9 $

Beaufort

50cl

Lobby Bar	10 $

Tembo

65cl

Lobby Bar	10 $

Primus

72cl

Lobby Bar	10 $

Tembo Pression

33cl

Lobby Bar	11 $

Nkoy Pression

33cl

Lobby Bar	11 $

Castel Pression

33cl

Lobby Bar	11 $

Tembo Pression

65cl

Lobby Bar	15 $

Nkoy Pression

65cl

Lobby Bar	15 $

Castel Pression

65cl

Lobby Bar	15 $

SANS ALCOOL | NON-ALCOHOLIC

Soft drinks

(Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero, Soda Water, Tonic Water)

Lobby Bar	7 $

Maltina

Lobby Bar	8 $

Red Bull

Lobby Bar	10 $

Jus de fruits (en bouteille)

Lobby Bar 10 $

XXL Energy Drink

Lobby Bar 10 $

Milkshake

(Vanille, chocolat ou fraise)

Lobby Bar 22 $

Thé glacé (lemon / pêche)

Lobby Bar 22 $

CÔTÉ FRAIS | FRESH SIDE

Jus de fruits frais

(orange, ananas, pastèque, gingembre ou bissap)

Lobby Bar 18 $

Jus de Passion frais

Lobby Bar 20 $

Punch aux fruits tropicaux

Lobby Bar 22 $

La Riviera Passion

Lobby Bar 22 $

EAU | WATER

Evian

50cl

Lobby Bar 6 $

Aqua Panna

50cl

Lobby Bar	8 $

Lauretana

50cl

Lobby Bar	8 $

Perrier

33cl

Lobby Bar	9 $

San Pellegrino

75cl

Lobby Bar	10 $

Aqua Panna

1l

Lobby Bar	10 $

Evian

150cl

Lobby Bar	10 $

Perrier

75cl

Lobby Bar	11 $

Voss Plate

80cl

Lobby Bar	18 $

Voss Pétillante

80cl

Lobby Bar	18 $

CAFÉ & THÉ | COFFEE & TEA

Café Décaféiné

Lobby Bar — 6 $

Café Americano

Lobby Bar — 7 $

Café Nespresso

Lobby Bar — 7 $

Nespresso Double

Lobby Bar — 9 $

Cappuccino

Lobby Bar — 10 $

Café Latte

Lobby Bar — 10 $

Sélection de Thés

Lobby Bar — 10 $

Chocolat chaud

Lobby Bar — 10 $

Sélection de Thés bio

Lobby Bar — 17 $

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

Nos jus frais

Orange, pastèque, bissap, maracuja ou ananas

In-room dining — 18 $

Jus de fruits (en bouteille)

Pomme, ananas ou mangue.

In-room dining	12 $

Boissons chaudes

- Café fraîchement préparé, normal ou décaféiné
- Pot de thé (English Breakfast, Earl Grey, infusion, menthe ou thé vert)
- Cappuccino, double Nespresso, café américain ou latte
- Chocolat chaud, verre de lait chaud ou froid

In-room dining	Demandez-nous

COCKTAILS

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Basilic TGV

Tequila Blanco Camino, Gin, Vodka, sirop de basilic et jus de citron frais.

Lobby Bar 23 $

Black Panther

Jameson, Kahlúa, sirop de brownie, jus de citron frais et Maltina.

Lobby Bar 22 $

Black Russian

Vodka et Kahlúa.

Lobby Bar 22 $

Blue Gin & Tonic

Gin, Curaçao bleu, tonic et citron.

Lobby Bar 22 $

Blue Gin Mojito

Bombay Sapphire, citron, feuille de menthe, Curaçao bleu, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 22 $

Blue Lagoon Smoky

Vodka, Sprite et Curaçao bleu.

Lobby Bar 25 $

Bokoko

Sambuca, jus de gingembre, clous de girofle, miel et jus de citron.

Lobby Bar 23 $

Bourbon Mojito

Bourbon Whiskey, citron, feuille de menthe, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 22 $

Bullfrog

Vodka, Tequila Gold, Gin, jus de citron et Red Bull.

Lobby Bar 22 $

Caïpirinha

Cachaça, citron vert et sucre roux.

Lobby Bar 20 $

Caïpirinha coco ou Passion

Cachaça, lait de coco ou fruit de la passion, citron, sirop de canne et noix de coco en poudre.

Lobby Bar 22 $

Capitaine Jäger Irish

Jameson, Jägermeister, Captain Morgan, sirop de pastèque et Red Bull.

Lobby Bar 22 $

Coconut Mojito

Bacardi, citron, feuille de menthe, sirop de canne, lait de coco et soda.

Lobby Bar 22 $

Strawberry Gin Mojito

Beefeater Gin Pink, menthe, citron jaune, sirop de canne, concentré de fraises et soda.

Lobby Bar 22 $

Darling

Tequila Camino, Cointreau, crème de cassis, sirop de fraise et jus de citron frais.

Lobby Bar 22 $

El Diablo

Tequila, Ginger Ale, citron et crème de cassis.

Lobby Bar 22 $

Fresh Passion Martini

Vodka, crème de fraise, concentré de passion et maracuja.

Lobby Bar 22 $

Frozen Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, orange, citron et sirop de canne.

Lobby Bar 30 $

Frozen Margarita

Tequila, Cointreau et jus de citron.

Lobby Bar 22 $

Frozen Strawberry Passion Daiquiri

Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne et fraise.

Lobby Bar 22 $

Killer

Tequila, Gin, Jameson, Vodka, Rhum brun, sirop de canne, sirop de pastèque et fruit de la passion.

Lobby Bar 22 $

Kir Royal

Champagne et crème de cassis.

Lobby Bar 40 $

Long Island Tepa Tepa Iced Tea

Rhum blanc Bacardi, Tequila Blanco Olmeca, Vodka Smirnoff, Gordon's Gin, Triple Sec, jus de citron frais et Coca-Cola.

Lobby Bar 25 $

Magique

Vodka Smirnoff, Tequila Blanco Olmeca, Rhum blanc Bacardi, crème de cassis, sirop de pastèque, concentré de fraises et jus de citron frais.

Lobby Bar 25 $

Mai Tai

Rhum blanc Bacardi, Rhum brun, Curaçao bleu et sirop d'orgeat.

Lobby Bar 22 $

Martini Passion

Vodka, Cointreau, purée de passion, jus d'ananas frais, jus de citron et sirop de canne.

Lobby Bar 22 $

Mishka

Johnnie Walker Black Label, Grand Marnier, Martell, jus de citron et sirop de banane.

Lobby Bar 23 $

Mojito classique

Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 20 $

Mojito aux Fraises ou Pastèque ou Passion ou gingembre

Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron, fraise ou pastèque ou passion ou gingembre, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 22 $

Mojito Royal Passion

Champagne, menthe fraîche, citron, fruit de la passion, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 27 $

Nelly

Jägermeister, Triple Sec, jus d'orange frais et jus de citron.

Lobby Bar 22 $

U & Me "un cocktail pour deux en amoureux"

Bière blonde, jus d'ananas frais, jus d'orange frais, sirop de passion et sirop de vanille.

Lobby Bar 35 $

MOCKTAILS "NON-ALCOOLISÉS"

Africa Paradise

Jus d'ananas frais, jus de citron frais, sirop de grenadine et sirop d'orgeat.

Lobby Bar 22 $

Boa Vida

Banane fraîche, crème fraîche, concentré de kiwi, concentré de banane, sirop de vanille et jus de citron.

Lobby Bar 21 $

Cookie Malt

Maltina, jus d'ananas frais, purée de fraises et sirop de vanille.

Lobby Bar 22 $

Fleuve Congo

Concentré de basilic, passion et gingembre.

Lobby Bar 25 $

Ginger Fizz

Jus de gingembre frais, citron frais, sirop de canne et soda.

Lobby Bar 20 $

Hévéa Passion

Jus d'ananas frais, jus de pastèque, maracuja, jus de citron, grenadine et sirop de canne.

Lobby Bar 21 $

Virgin Red Bull passion Mojito

Red Bull, fruit de la passion, menthe fraîche, citron et sirop de canne.

Lobby Bar 23 $

COIN CAFÉ

Irish Coffee

Café chaud, Irish Whiskey, sucre et crème chantilly.

Lobby Bar 22 $

CÔTÉ FRAIS | FRESH SIDE

Hévéa Passion

Lobby Bar 22 $

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

Au choix : bouteille, verre

VINS ROUGES | RED WINES

SOUTH AFRICA

Obikwa Shiraz

bouteille · Lobby Bar	75 $
verre · Lobby Bar	17 $

Clos Malverne Merlot

bouteille · Lobby Bar	85 $
verre · Lobby Bar	18 $

Nederburg Cabernet Sauvignon

bouteille · Lobby Bar	85 $
verre · Lobby Bar	18 $

Zonnebloem Cabernet Sauvignon

bouteille · Lobby Bar	100 $
verre · Lobby Bar	20 $

FRANCE

Mouton Cadet, Bordeaux

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

Château Ferrande, Graves

bouteille · Lobby Bar	185 $

Château Ducru-Beaucaillou

bouteille · Lobby Bar	750 $

Tempo d'Angélus 2020

2020

bouteille · Lobby Bar	350 $

Carillon d'Angélus 2017

2017

bouteille · Lobby Bar	1 000 $

CHILI

Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

AUSTRALIE

Penfolds "Koonunga Hill" Cabernet Shiraz

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

VINS BLANCS | WHITE WINES

SOUTH AFRICA

Clos Malverne Sauvignon Blanc

bouteille · Lobby Bar	85 $
verre · Lobby Bar	18 $

Nederburg Chardonnay

bouteille · Lobby Bar	85 $
verre · Lobby Bar	18 $

Zonnebloem Sauvignon Blanc

bouteille · Lobby Bar	100 $
verre · Lobby Bar	20 $

FRANCE

Domaine de la Baume Sauvignon Blanc

bouteille · Lobby Bar	90 $
verre · Lobby Bar	18 $

Domaine de la Baume Chardonnay

bouteille · Lobby Bar	90 $
verre · Lobby Bar	18 $

Chablis 1er Cru, Courtault-Michelet

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

Mouton Cadet Sauvignon Blanc

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

Pouilly-Fumé, Domaine Michel Girard

bouteille · Lobby Bar	150 $

Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

bouteille · Lobby Bar	200 $

CHILI

Casillero Del Diablo Chardonnay

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

AUSTRALIE

Penfolds "Koonunga Hill" Chardonnay

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

VINS ROSÉS | ROSE WINES

SOUTH AFRICA

Nederburg

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

FRANCE

Mouton Cadet

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	19 $

VINS PÉTILLANTS | SPARKLING WINES

Prosecco brut

75cl

bouteille · Lobby Bar	150 $
verre · Lobby Bar	30 $

CHAMPAGNES (75CL)

Prince Laurent Brut

75cl

bouteille · Lobby Bar	180 $
verre · Lobby Bar	36 $

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

75cl

bouteille · Lobby Bar	230 $

Veuve Clicquot Brut

75cl

bouteille · Lobby Bar	250 $

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

75cl

bouteille · Lobby Bar — 360 $

Moët & Chandon Cuvée Brut

75cl

bouteille · Lobby Bar — 270 $

Veuve Clicquot Rosé

75cl

bouteille · Lobby Bar — 310 $

Moët & Chandon Nectar Impérial

75cl

bouteille · Lobby Bar — 320 $

Moët & Chandon Impérial Rosé

75cl

bouteille · Lobby Bar — 320 $

Moët & Chandon Ice Impérial

75cl

bouteille · Lobby Bar — 320 $

Ruinart Brut

75cl

bouteille · Lobby Bar — 330 $

Ruinart Blanc de Blanc

75cl

bouteille · Lobby Bar — 450 $

Dom Pérignon

75cl

bouteille · Lobby Bar — 830 $

Cristal Roederer "Cristal"

75cl

bouteille · Lobby Bar 920 $

VINS PÉTILLANTS SANS ALCOOL *Alcohol-free sparkling wine*

Eva Sparkling

75cl

(Saveurs: Pêche, raisin ou pomme)

bouteille · Lobby Bar 60 $

SPIRITUEUX

SPIRITUEUX

Au choix : bouteille, verre

SHOOTERS

B52

Kahlúa, Baileys et Cointreau.

Lobby Bar	15 $

Black Russian

Vodka et liqueur de café.

Lobby Bar	15 $

Blue Kamikaze

Vodka, Curaçao bleu et jus de citron.

Lobby Bar	15 $

WHISKY

J W Red Label

75cl

bouteille · Lobby Bar	80 $
verre · Lobby Bar	11 $

J&B Rare Scotch

75cl

bouteille · Lobby Bar	90 $
verre · Lobby Bar	13 $

Jack Daniel's No. 7

70cl

bouteille · Lobby Bar	95 $
verre · Lobby Bar	13 $

Chivas Regal 12 ans

75cl · 12 ans

bouteille · Lobby Bar	115 $
verre · Lobby Bar	16 $

J W Black Label

75cl

bouteille · Lobby Bar	120 $
verre · Lobby Bar	18 $

Jameson Irish

75cl

bouteille · Lobby Bar	150 $
verre · Lobby Bar	15 $

J W Double Black label

75cl

bouteille · Lobby Bar	230 $
verre · Lobby Bar	21 $

Glenfiddish 12 ans

70cl · 12 ans

bouteille · Lobby Bar	250 $
verre · Lobby Bar	19 $

Glenfiddish 15 ans

70cl · 15 ans

bouteille · Lobby Bar	350 $
verre · Lobby Bar	25 $

Chivas Regal 18 ans

70cl · 18 ans

bouteille · Lobby Bar	380 $
verre · Lobby Bar	20 $

Glenfiddish 18 ans

70cl · 18 ans

bouteille · Lobby Bar	400 $
verre · Lobby Bar	32 $

The Macallan Double Cask 12 ans

12 ans

bouteille · Lobby Bar	400 $
verre · Lobby Bar	25 $

Glenmorangie 18 ans

70cl · 18 ans

bouteille · Lobby Bar	460 $
verre · Lobby Bar	32 $

Royal Salute 21 ans

70cl · 21 ans

bouteille · Lobby Bar	790 $
verre · Lobby Bar	57 $

J W Blue Label

75cl

bouteille · Lobby Bar	835 $
verre · Lobby Bar	47 $

Chivas Regal 25 ans

75cl · 25 ans

bouteille · Lobby Bar	1 370 $
verre · Lobby Bar	98 $

Glenmorangie Signet

70cl

bouteille · Lobby Bar	1 750 $
verre · Lobby Bar	125 $

VODKA

Smirnoff

70cl

bouteille · Lobby Bar	60 $
verre · Lobby Bar	11 $

Absolut

75cl

bouteille · Lobby Bar	65 $
verre · Lobby Bar	12 $

Grey Goose

1l

bouteille · Lobby Bar	300 $
verre · Lobby Bar	21 $

Beluga Noble Russian

70cl

bouteille · Lobby Bar	300 $
verre · Lobby Bar	21 $

Crystal Head

1l

bouteille · Lobby Bar	330 $
verre · Lobby Bar	23 $

Beluga Allure

70cl

bouteille · Lobby Bar	370 $
verre · Lobby Bar	27 $

Belvedere

70cl

bouteille · Lobby Bar	398 $
verre · Lobby Bar	29 $

Imperial Collection Édition Œuf de Fabergé

bouteille · Lobby Bar	5 000 $

Stolichnaya Elit

1l

bouteille · Lobby Bar	225 $
verre · Lobby Bar	15 $

Roberto Cavalli

1l

bouteille · Lobby Bar	260 $
verre · Lobby Bar	13 $

Roberto Cavalli Gold

1l

bouteille · Lobby Bar	270 $
verre · Lobby Bar	14 $

GIN

Gordon's London Dry

75cl

bouteille · Lobby Bar	60 $
verre · Lobby Bar	12 $

Beefeater

75cl

bouteille · Lobby Bar	65 $
verre · Lobby Bar	13 $

Beefeater Pink Strawberry

75cl

bouteille · Lobby Bar	75 $
verre · Lobby Bar	15 $

Bulldog

75cl

bouteille · Lobby Bar	90 $
verre · Lobby Bar	15 $

Tanqueray

1l

bouteille · Lobby Bar	120 $
verre · Lobby Bar	14 $

Bombay Sapphire

1l

bouteille · Lobby Bar	135 $
verre · Lobby Bar	15 $

Hendrick's

70cl

bouteille · Lobby Bar	170 $
verre · Lobby Bar	19 $

RHUM | RUM

Bacardi Carta Blanca

1l

bouteille · Lobby Bar	60 $
verre · Lobby Bar	12 $

Havana Club 3 years

1l · 3 ans

bouteille · Lobby Bar	125 $
verre · Lobby Bar	13 $

Ron Zacapa Centenario

70cl

bouteille · Lobby Bar	160 $
verre · Lobby Bar	12 $

PORTO | PORT

Porto Cruz

75cl

bouteille · Lobby Bar	70 $
verre · Lobby Bar	15 $

Sandeman Fine Ruby

75cl

bouteille · Lobby Bar	75 $
verre · Lobby Bar	10 $

Sandeman Fine Tawny

75cl

bouteille · Lobby Bar	105 $
verre · Lobby Bar	12 $

Sandeman Old Tawny

75cl

bouteille · Lobby Bar	372 $
verre · Lobby Bar	25 $

APÉRITIFS

Martini Bianco

1l

bouteille · Lobby Bar	50 $
verre · Lobby Bar	9 $

Martini Rosso

1l

bouteille · Lobby Bar	55 $
verre · Lobby Bar	9 $

Campari

70cl

bouteille · Lobby Bar	55 $
verre · Lobby Bar	13 $

Martini Extra Dry

1l

bouteille · Lobby Bar	65 $
verre · Lobby Bar	9 $

Ricard

1l

bouteille · Lobby Bar	65 $
verre · Lobby Bar	8 $

TEQUILA

Camino Real Silver

75cl

bouteille · Lobby Bar	55 $
verre · Lobby Bar	13 $

Olmeca Gold

75cl

bouteille · Lobby Bar	115 $
verre · Lobby Bar	13 $

Olmeca Blanco

75cl

bouteille · Lobby Bar	125 $
verre · Lobby Bar	14 $

Patrón Silver

70cl

bouteille · Lobby Bar	465 $
verre · Lobby Bar	33 $

Patrón Reposado

70cl

bouteille · Lobby Bar	510 $
verre · Lobby Bar	34 $

Patrón Añejo

70cl

bouteille · Lobby Bar	525 $
verre · Lobby Bar	35 $

Clase Azul Reposado

70cl

bouteille · Lobby Bar	1 200 $

BRANDY / COGNAC

Bardinet XO

70cl

bouteille · Lobby Bar	150 $
verre · Lobby Bar	13 $

Martell VS

70cl

bouteille · Lobby Bar	185 $
verre · Lobby Bar	15 $

Courvoisier VS

1l

bouteille · Lobby Bar	195 $
verre · Lobby Bar	17 $

Rémy Martin VSOP

70cl

bouteille · Lobby Bar	215 $
verre · Lobby Bar	23 $

Courvoisier VSOP

1l

bouteille · Lobby Bar	225 $
verre · Lobby Bar	29 $

Courvoisier XO

70cl

bouteille · Lobby Bar	900 $
verre · Lobby Bar	50 $

Hennessy XO

70cl

bouteille · Lobby Bar	1 150 $
verre · Lobby Bar	73 $

Rémy Martin Louis XIII

bouteille · Lobby Bar	5 000 $

LIQUEURS

Malibu

70cl

bouteille · Lobby Bar	45 $
verre · Lobby Bar	13 $

Sambuca Romana

1l

bouteille · Lobby Bar	45 $
verre · Lobby Bar	10 $

Amarula Cream

75cl

bouteille · Lobby Bar	55 $
verre · Lobby Bar	13 $

Baileys Irish Cream

75cl

bouteille · Lobby Bar	65 $
verre · Lobby Bar	13 $

Disaronno Originale

70cl

bouteille · Lobby Bar	100 $
verre · Lobby Bar	11 $

Cointreau

70cl

bouteille · Lobby Bar	100 $
verre · Lobby Bar	13 $

Drambuie

75cl

bouteille · Lobby Bar	110 $
verre · Lobby Bar	12 $

OFFRES

REPAS À EMPORTER (PIQUE-NIQUE)

Panier déjeuner / dîner (sélection)

Sandwich baguette au choix: Steak, poisson, poulet ou végétarien
Salade orientale
Tranches de cake
Frites
Fruits de saison
Eau minérale (500 ml) et boisson gazeuse au choix

In-room dining	55 $

Panier déjeuner / dîner (gourmet)

Assortiment de sandwichs: Rosbif, fromage et poulet
Salades variées
Tranches de cake
Fruits de saison et frites
Jus de fruits
Eau minérale (500 ml) et boisson gazeuse au choix
Eau Perrier

In-room dining	60 $

TARIFS ET CONDITIONS

TARIFS ET CONDITIONS

Prestige Urban room — 350 $ PAR NUIT

Couchage 2 · 420 ft² · 1 lit king size

The rooms are located on the lower floors and have a city view. All our rooms are spacious and feature flat screen TV, a safe, mini bar and high-speed internet access.

The bathroom includes a bathtub and a separate shower cabin. Access to the gym, tennis courts and business center. Free parking for residents.

Bathroom, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Prestige room River view — 390 $ PAR NUIT

Couchage 2 · 420 ft² · 1 lit king size

The rooms are located from the 5th to 19th floors and have a panoramic view of the River Congo, the second largest river in the world. All our rooms feature flat screen TV, safe, mini bar and high-speed internet access.

The bathroom includes a bathtub and a separate shower cabin. Access to the gym, tennis courts and business center. Free parking for residents.

Bathroom, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Prestige twin room — 400 $ PAR NUIT

Couchage 2 · 549 ft² · 2 lit simple

With two separate beds and a spacious bathroom, the Prestige River twin rooms offer great views of the River Congo on the 5-19 levels. Equipped with amenities selected to ensure your stay and access to the gym, tennis courts, pool and business center.

Bathroom, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Premium room — 500 $ PAR NUIT

Couchage 2 · 549 ft² · 1 lit king size

Step into a world of refined elegance and comfort in our luxurious Business Room — a spacious retreat that offers considerably more room than our Premium Rooms. Thoughtfully designed for those who value both style and space, this generously appointed premium accommodation provides the perfect setting to relax, recharge, and enjoy a truly elevated stay.

Whether you're traveling for business or leisure, the room's sophisticated layout, river and town views, stylish décor, and modern amenities provide the perfect balance of comfort and functionality. With ample space to move freely, work efficiently, or simply lounge in style, your stay promises to be as relaxing as it is memorable.

Bathroom, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Prestige Urban suite — 700 $ PAR NUIT

Couchage 3 · 1163 ft² · 1 lit king size

The spacious and elegant design of our Prestige Urban Suites with city view sets new standards for High-end accommodation in Kinshasa. These suites give you access to the Executive Lounge.

All rooms feature flat screen TV, safe, mini bar and high-speed internet access.
Junior Suites have one bedroom, a separate living room and a spacious bathroom with a separate bathtub and shower.

Access to the gym, tennis courts and business center. Free parking for residents.

Bathroom, Lounge Area, Nespresso machine, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Prestige River view suite — 750 $ PAR NUIT

Couchage 3 · 1163 ft² · 1 lit king size

The spacious and elegant design of our Prestige River View Suites with a view over the majestic river, set new standards for High-end accommodation in Kinshasa. These suites give you access to the Executive Lounge for your business meeting.

Access to the gym, tennis courts and business center. Free parking for residents.

All rooms feature flat screen TV, safe, mini bar and high-speed internet access.
Prestige River View Suite have one bedroom, a separate living room and a spacious bathroom with a separate bathtub and shower.

Bathroom, Lounge Area, Nespresso machine, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

Presidential suite — Demandez-nous PAR NUIT

259 m² · 1 lit king size

Set across the top floor of the hotel with 259 m², the Presidential Suite offers a panoramic view of the bustling city and river. Enjoy 24-hour personalized service in the comfort and privacy of our grandest suite.

The Fleuve Congo Hotel Presidential suite is designed for absolute luxury and comfort, allowing you and your family to enjoy a truly exclusive living space complete with all the modern amenities you could need to make your visit unforgettable. Aside from a full kitchen, separate living room and dining room our Presidential suite has so much to offer our guests.

Access to the gym, tennis courts and business center. Free parking for residents.

Private Sauna and Jacuzzi, Complimentary mini bar, Complimentary amenities from the Executive Chef, Complimentary Breakfast and Room Service, Complimentary Transfers between the N'djili's International Airport and the Hotel., Complimentary Laundry / Dry Cleaning – 3 pieces per day, Espresso Machine, Early Check-in and Late Check Out, On-demand: Personal Butler to assist you 24/24, Bathroom, Lounge Area, Nespresso machine, Dining room, Separate living Room and Bedroom, Separate Toilet, Kitchenette, Laptop size safe, Working desk, Flat screen TV, In room coffee / Tea facilities, Baby cot allowed, Free Wifi

FLEUVE CONGO HOTEL

reZerved™

Demandez-nous une chambre.

Les tarifs sont ceux de la maison et changent sans préavis.

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

REZERVED