RESTAURANT

MELI MELO

PETIT-DÉJEUNER

LA CARTE

DESSERTS

BOISSONS

COCKTAILS

CARTE DES VINS

SPIRITUEUX

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

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

PETIT-DÉJEUNER

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

VIENNOISERIES

Viennoiseries – Danish

Accompagnements : sauce chocolat, Nutella, beurre, confiture

Croissant nature	3 $
Pain au chocolat	3 $
Escargot aux raisins secs	3 $
Gaufre	10 $
Pancake	10 $
Crêpe	10 $

SÉLECTION D'ŒUFS

Sélection d'œufs – Egg selection

Omelette trois oeufs à votre gout	14 $

Champignons, oignons, tomates, poivrons verts, pommes de terre, fromage, bacon

Omelette nature	10 $
Œuf à la coque	8 $
Œuf poche	8 $
Œuf au plat	8 $
Œuf brouillés	10 $

SÉLECTION FROIDE

Sélection froide – Cold selection

Yaourt au granola — 10 $

Avec compote de fraises, fruits frais

Assiette de fruits saisonniers — 10 $

MENU PETIT DEJEUNER COMPLET

30 $

SÉLECTION FROIDE

Yaourt nature, yaourt aux fruits — Inclus

Assiette de fruits de saison — Inclus

Fromages — Inclus

Salade santé — Inclus

Charcuterie — Inclus

Sélection de céréales — Inclus

PAIN ET VIENNOISERIES

Accompagnements : sauce chocolat, Nutella, beurre, confiture

Pain frais maison — Inclus

Panier de viennoiseries — Inclus

Pancakes, gâteau de crêpes, gaufres — Inclus

SÉLECTION CHAUDE VÉGÉTARIENNE

Champignons sautés, tomates grillées, haricots sautés	Inclus
Carottes, courgettes, pommes de terre rissolées	Inclus

SÉLECTION CHAUDE

Saucisse de poulet, saucisse de bœuf, bacon de porc	Inclus

SÉLECTION D'ŒUFS

Omelette aux champignons, oignons, tomates, poivrons verts, pommes de terre, fromage, bacon ou nature	Inclus
Œuf à la coque, œuf poché, œuf au plat (sunny side up), œufs brouillés	Inclus

BOISSONS CHAUDES

Thé, café, lait chaud ou froid, chocolat chaud	Inclus

BOISSONS FROIDES

Séléction de jus de fruit frais	Inclus

LA CARTE

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

ENTRÉES

Gambas Sautées — 23 $

Piment frais, gingembre, herbes fraîches, ail croustillant et cacahuètes

Ailes de poulet caramélisées — 18 $

Marinées au gingembre, miel, sauce soja, sauce BBQ, paprika, sésame & oignons verts

Velouté de volaille — 15 $

Soupe onctueuse à base de volaille, légumes fondants et crème légère, délicatement parfumée aux herbes fines.

Velouté de tomate — 15 $

Soupe veloutée à base de tomates mûres, relevée d'une touche d'ail et de basilic, liée avec une crème légère

SALADES

Salade Caprese — 23 $

Mozzarella, pesto, tomate, roquette, parmesan

Salade César (poulet ou crevettes) — 25 $

Laitue romaine, sauce César, croûtons à l'ail, parmesan

Salade Grecque — 23 $

Tomate, concombre, oignon, laitue iceberg, olives, poivrons, feta, origan, huile d'olive

Salade Fattouche — 23 $

Laitue romaine, oignons verts, tomates, poivrons, radis, concombres, persil, pita frite, citron

SANDWICHS *(Servis avec frites / Served with fries)*

Sandwich façon Subway — 23 $
Pain maison, poulet César, laitue, cornichons, fromage

Kertel Club Sandwich — 25 $
Dinde fumée, bacon, œuf frit, tomate, laitue, mayo, fromage

Sandwich Focaccia végétarien — 23 $
Mozzarella, pesto, poivrons grillés, courgette, aubergine, artichaut

BURGERS *(Servis avec frites / Served with fries)*

Cheeseburger — 25 $
Bacon croustillant, cheddar, oignons caramélisés, cornichons, sauce maison

Double Cheeseburger — 29 $
Comme le précédent... en double !

Burger Kertel — 29 $
Blanc de poulet grillé, sauce moutarde & BBQ, avocat, tomate, concombre, laitue, fromage

PIZZAS MAISON

Margherita — 26 $
Sauce tomate, mozzarella

Végétarienne — 28 $
Légumes marinés, pesto, mozzarella

Jambon & champignons — 30 $
Sauce tomate, jambon, champignom, mozzarella

Thon & oignons — 30 $
Oignons, ail, origan, olives, mozzarella

PÂTES

Penne Pomodoro — 25 $
Sauce tomate maison, ail, basilic, parmesan

Penne Arrabiata — 25 $
Sauce tomate maison épicée, ail, basilic, parmesan

Tagliatelles à la Bolognaise — 28 $
Sauce maison du chef

Penne Alfredo — 28 $
Poulet, champignons frais, sauce blanche

PLATS *(1 accompagnement au choix / 1 side of your choice)*

Entrecôte de bœuf — 35 $
Marinée àl'ail, romarin, huile d'olive, ail

Demi-poulet grillé — 29 $
Mariné à l'ail, romarin, huile d'olive, paprika, romarin

Côtelettes d'agneau aux herbes — 38 $
Marinée au sel, poivre, romarin

Filet de saumon grillé — 32 $
Sauce citron câpres

ACCOMPAGNEMENTS

Inclus

Légumes sautés | Sautéed vegetables

Frites | French fries

Purée de pommes de terre | Mash potatoes

Pommes de terre au four | Oven baked potatoes

Riz nature | Plain rice

Banane plaintain | Makemba | Plaintain banana

SAUCES

Poivre | Pepper	Demandez-nous
Champignons | Mushroom	Demandez-nous
Jus de viande | Gravy	Demandez-nous
Beurre à l'ail | Garlic butter	Demandez-nous

LE COIN CONGOLAIS *(1 accompagnement au choix / 1 side of your choice)*

Cossa Cossa — 32 $

Gambas marinées, ail, citron, piment

Poulet Mayo — 28 $

Demi poulet mariné, oignons, tomate, mayo, choux, vinaigre

Ntaba — 35 $

Viande de chèvre locale marinée, épices, ail, vinaigre, muscade

LE COIN MEXICAIN *(Servies avec chips et salsa / Served with chips and salsa)*

Quesadilla au poulet — 28 $

Tortilla mexicaine, oignon, carotte, poivron, courgette, tomate, fromage, herbes, épices

Quesadilla au bœuf — 28 $

Tortilla mexicaine, oignon, carotte, poivron, courgette, tomate, fromage, herbes, épices

Quesadilla végétarienne — 25 $

Tortilla méxicaine, ail sauté, Maïs, champignon, oignon, poivron, courgetti, tomate, fromage

LE COIN ASIATIQUE

Nouilles sautées au poulet — 28 $

Choux, trio de poivrons, oignions, carotte, nouille chinoise, sauce soja, cébette

Nouilles sautées aux légumes — 25 $

Gingembre, choux, trio de poivrons, oignions, carotte, nouille chinoise, sauce soja, cébette

Riz sauté aux œufs — 25 $

Œufs, gingembre, ail, choux, carotte, petits pois, sauce soja, cébette

DESSERTS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

DESSERTS

Cheesecake — 12 $

Fondant, onctueux et légèrement acidulé, sur un lit croquant de biscuit

Tiramisu classique aux fruits rouges — 12 $

Classic Italian tiramisu, and fresh berry

Brownie au chocolat — 12 $

Sauce chocolat, pistache, glace vanille

Plateau de fruits frais — 10 $

BOISSONS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

BOISSONS CHAUDE

Boissons chaude - Hot drinks

Espresso	6 $
Double espresso	8 $
Americano	6 $
Cappucino	8 $
Thé	6 $
Chocolat chaud	8 $

SÉLECTION DE JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, Ananas, Pastèque, pomme, carotte, gingembre	8 $

BIÈRE

Heineken	6 $
Castel	8 $
Tembo	8 $
Beaufort	6 $

SOFT

Coca Cola	6 $

Fanta	6 $
Sprite	6 $
Coca Zero	6 $
Tonic	6 $
Soda Water	6 $
Red Bull	10 $
Jus frais	8 $

Orange, Ananas, Pastèque, pomme, carotte, gingembre

EAU

San Pellegrino 50cl *50cl*	8 $
San pellegrino 75cl *75cl*	11 $
Acqua Panna 50cl *50cl*	8 $
Acqua Panna 75cl *75cl*	11 $

BOISSON CHAUDE

Espresso	6 $
Double Espresso	8 $
Americano	6 $

Cappuccino	8 $
Thé	6 $

COCKTAILS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

COCKTAIL

20 $

Mimosa

Champagne, purée de pêche

Pornstar Martini

Vodka, proseco, purée de fruit de la passion, sirop de noisette

Fizz me Up

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Mama Mia Bahama

Rhum blanc, Rhum brun, Malibu, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

Mojito

Rhum, citron, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Tequila Sweet Kiss

Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange

Piñacolada

Rhum, Malibu, crème de coco, jus d'ananas

MOCKTAIL

15 $

Virgin Mojito

Citron vert, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Passion Faded

Citron vert, jus de citron vert, fruit de la passion, purée de fruit de la passion, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Mango Madness

Citron vert, jus de citron vert, purée de mangue, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Strawberrilicious

Citron vert, jus de citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Melon Muddle

Citron vert, jus de citron vert, sirop de pastèque, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

CARTE DES VINS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

CHAMPAGNE *Bouteille 75cl*

Ruinart Blanc de Blancs *75cl*	400 $
Veuve Clicquot Rich *75cl*	250 $
Moët Ice Impérial *75cl*	250 $
Moët Nectar Impérial *75cl*	250 $
Moët Rosé Impérial *75cl*	250 $
Moët Brut Impérial *75cl*	200 $
Gobillard Blanc de Blancs *75cl*	150 $
Gobillard Rosé *75cl*	150 $

CHAMPAGNE *Au Verre | Glass12.5cl*

Gobillard Blanc de Blancs *12.5cl*	25 $
Gobillard Rosé *12.5cl*	25 $

VIN ROUGE

Taurasi DOCG, Anno Domini Legenda — 95 $

Vin noble et structuré, aux arômes de prune, tabac et sous-bois. Profond et racé.

Rosso Toscana IGT, Il Palazzo — 90 $

Il séduit par ses notes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et une bouche souple et équilibrée.

Merlot Venezia DOC — 70 $

Souple, rond et harmonieux, avec des tanins doux, une texture veloutée et une belle expression fruitée.

Cabernet Sauvignon Venezia DOC — 70 $

Structurée et équilibrée, avec des tanins bien présents mais souples, une bonne fraîcheur, et une finale persistante sur les fruits mûrs et les épices.

Château de la Mazerolle la Gravelière — 90 $

Vin rouge souple et équilibré, aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de léger boisé.

VIN BLANC

Greco di Tufo DOCG, Anno Domini — 70 $

Il allie fraîcheur vibrante, structure équilibrée, nuances d'amande et une finale saline persistance

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Lacanosa — 70 $

Il se révèle vif, minéral, avec une finale saline légèrement amère qui lui confère une grande élégance

Bordeaux Blanc, Château Haut-Bastor — 70 $

Vin frais et fruité, aux notes d'agrumes et de pêche blanche, idéal à l'apéritif ou avec des entrées légères

Sancerre, Les Beaux Regards — 90 $

Sauvignon blanc vif et minéral, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, parfait avec poissons et fruits de mer.

VIN ROSÉ

Cabernet d'Anjou, Domaine de Gannebert — 60 $

Rosé demi-sec aux arômes de fruits rouges et de bonbon, frais et gourmand, idéal à l'apéritif ou avec une cuisine épicée.

Château du Grand Plantier — 80 $

Rosé de Bordeaux léger et fruité, aux notes de fraise et groseille, parfait pour l'apéritif ou les salades estivales.

AU VERRE *12,5cl*

ROUGE

Taurasi DOCG, Anno Domini Legenda — 15 $

12.5cl

Pessac-Léognan, Château Mancedre — 15 $

12.5cl

BLANC

Greco di Tufo DOCG, Anno Domini — 15 $

12.5cl

Sancerre, Les Beaux Regards — 15 $

12.5cl

ROSÉ

Château du Grand Plantier — 15 $

12.5cl

SPIRITUEUX

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

SPIRITUEUX

Au choix : bouteille, verre

SPIRITUEUX & LIQUEURS

WHISKY SINGLE MALTS

Glenfiddich 18 ans

18 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Glenfiddich 12 ans

12 ans

bouteille	150 $
verre	15 $

Glenmorangie 10 ans

10 ans

bouteille	150 $
verre	15 $

WHISKY AMÉRICAIN

Jack Daniel's

bouteille	100 $
verre	10 $

Jack Daniel's Honey

bouteille	100 $
verre	10 $

BLENDED

Chivas Regal 18 ans

18 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Chivas Regal 12 ans

12 ans

bouteille	100 $
verre	10 $

JW Gold Label

bouteille	180 $
verre	17 $

JW Double Black

bouteille	160 $
verre	15 $

JW Black Label

bouteille	100 $
verre	10 $

COGNAC

Hennessy XO

bouteille	700 $
verre	40 $

Hennessy VSOP

bouteille	280 $
verre	25 $

VODKA

Belvedere

bouteille	150 $
verre	15 $

Grey Goose

bouteille	130 $
verre	14 $

SPIRITUEUX & LIQUEURS

GIN

Hendrick's

bouteille	120 $
verre	15 $

Bombay Sapphire

bouteille	70 $
verre	8 $

Beefeater

bouteille	60 $
verre	8 $

TEQUILA

Patron Silver

bouteille	150 $
verre	15 $

Olmeca Gold

bouteille	80 $
verre	10 $

Olmeca Silver

bouteille	80 $
verre	10 $

RHUM

Bacardi White

bouteille	60 $
verre	8 $

Bacardi Gold

bouteille	60 $
verre	8 $

Bacardi Black

bouteille	60 $
verre	8 $

LIQUEURS

Amaretto Disaronno

bouteille	80 $
verre	10 $

Jägermeister

bouteille	60 $
verre	8 $

Baileys, Amarula

bouteille	60 $
verre	8 $

Cointreau

bouteille	70 $
verre	10 $

MELI MELO

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