PÂTES EN FOLIE

LA CARTE

DESSERTS

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

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

LA CARTE

POUR COMMENCER

Salade composée de chez nous — 12 $

Salade de farfalle à la folie façon César — 17 $

(Farfalle, Blanc de poulet fumé, tomate cerise, parmesan, sauce César
)

NOS ENTRÉES FROIDES

Salade comme à la Côte d'Azur — 17 $

(Salade, thon, anchois, tomate, haricot vert, pomme de terre et oeuf)

Duo de Capitaine et Saumon Fumés par nos soins, petite salade fraîcheur et sa vinaigrette au maracuja — 22 $

(Filet de saumon et du capitaine fumés, salade)

POUR CHAUFFER

Velouté de nos légumes du jour — 12 $

La tartine de pain de campagne selon l'humeur du chef — 17 $

(Tomate, basilic, fromage de chèvre ou autres)

NOS ENTRÉES CHAUDES

Méli-Mélo de fruits de mer gratiné — 22 $

(Champignon frais, fruits de mer divers)

Croustillant de cossa au gari et son beurre citronné à la mangue — 22 $

(Cossa, chapelure de manioc, mangue, citron)

POUR CONTINUER

Arrabbiata — 18 $
(Coulis de tomate, basilic, ail, oignon, piment, pecorino)

Aux légumes sautés du jour — 18 $

Lasagne végétarienne — 18 $
(Lasagne, béchamel, basilic, légumes du jour)

Lasagne classique avec ou sans tranche de jambon — 23 $
(Lasagne, haché de boeuf , coulis de tomate, sauce béchamel)

Gratin de jambon et fromage — 25 $
(Jambon, mozzarela, béchamel)

NOS PÂTES CLASSIQUES

Bolognaise — 23 $
(Haché de boeuf, coulis de tomate, basilic, carotte)

Pesto — 23 $
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan)

Aux 4 fromages du jour — 25 $
(Fromage de chèvre, Comté et Gouda)

Pesto crème — 24 $
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan, crème)

Carbonara — 25 $
(Lardon, créme, parmesan, oeuf)

POUR RAVIR VOS PAPILLES

Hamburger de pâtes sauce barbecue légère — 23 $

(Spaghetti, oeuf, steak haché aux herbes, sauce barbecue legère)

Sauté de blanc de poulet aux champignons, crème, lait de coco et curry — 25 $

(Blanc de poulet, champignon de Paris, crème, lait de coco et poudre de curry)

Lasagne de capitaine aux épinards — 27 $

(Escalope de capitaine, sauce béchamel, épinard frais)

Filet de Mosombo grillé et sa sauce au citron et pétits légumes — 30 $

(Filet de Mosombo, fines herbes, citron et huile d'olive)

Trio de cailles grillées au gingembre et citron vert — 30 $

(Caille désossée, gingembre et citron vert)

Symphonie de nos pâtes — 40 $

(Assortiment de 6 de nos pâtes sur un plateau)

NOS PÂTES EN FOLIE

La Côte de porc grillée avec ses légumes façon mille-feuille — 35 $

(Côte de porc, légumes de Provence, champignon de Paris)

Gratiné de cossa de Mayombe au beurre de corail — 30 $

(Cossa, coulis de tomate, crème, mozzarella et beurre de corail)

Poêlée de Cossa comme au bon vieux temps — 35 $

(Cossa, ail, gingembre et pili)

Pièce de boeuf de Goma grillée comme en Provence — 35 $

(Filet de boeuf, tomate, courgette, aubergine et jus de cuisson)

Filet de saumon frais cuit à l'unilatéral, beurre blanc aux câpres — 40 $

(Filet de saumon frais, câpre et créme)

Carré d'agneau en croûte d'herbes aromatiques — 42 $

(Carré d'agneau, chapelure, herbes aromatiques et jus de cuisson)

POUR ACCOMPAGNER

Faites le choix de vos pâtes selon votre humeur !

Spaghetti	Demandez-nous
Penne	Demandez-nous
Tagliatelle	Demandez-nous
Fusilli	Demandez-nous

À VOS FOURCHETTES

Pas envie de pâtes aujourd'hui ? D'autres accompagnements peuvent vous être proposés selon notre disponibilité.

Rigatoni	Demandez-nous
Pipe regate	Demandez-nous
Linguine	Demandez-nous
Farfalle	Demandez-nous

SUPPLÉMENTS

Sauce aux champignons	4 $
Sauce au poivre	4 $
Sauce provençale	4 $

Pâtes sautées à l'huile d'olive, ail et tomate séchée ——— 4 $

DESSERTS

POUR TERMINER

Nos douceurs sont à commander en début de repas.

Salade de fruits de saison façon Mojito — 10 $

Crème brulée à la vanille de Madagascar — 12 $
(Crème, oeuf, vanille)

Coupe de glace du jour — 10 $

Duo de mousse au chocolat en verrine — 12 $
(Chocolat au lait et blanc)

NOS DESSERTS

Tiramisu aux fruits exotiques — 15 $
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco)

Tiramisu — 15 $
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, poudre de cacao)

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille — 15 $

Fondant aux pommes avec sa crème soufflée — 15 $

PÂTES EN FOLIE

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