PÂTES EN FOLIE

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.

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 $

BOISSONS

EAU PLATE

Eau vive *50cl*	2 $
Dasani *50cl*	4 $
Acqua Panna *50cl*	4 $

EAU PÉTILLANTE

Scheweppes Soda *30cl*	4 $
San Pellegrino *30cl*	5 $
Perrier *30cl*	6 $

LIMONADE ET AUTRE

Coca-Cola / Coca Zero/ Fanta *30cl*	3 $
Sprite /Vital'Ô / Scheweppes Tonic *30cl*	3 $
Red Bull/Savanna *25cl*	5 $
Bavaria *50cl*	6 $

Milkshake Fraise/ Banane /Vanille — 10 $

BIÈRE LOCALE

Heineken — 4 $
30cl

Castel / Beaufort — 4 $
50cl

Tembo — 6 $
65cl

BIÈRE IMPORTÉE

Heineken — 6 $
30cl

Leffe brune/ Leffe blonde — 7 $
50cl

JUS DE FRUIT

Pomme / Orange / Ananas — 5 $

Jus de fruits frais du jour — 8 $

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Thé (Au parfum de votre choix) — 3 $

Infusion (Au parfum de votre choix) — 4 $

Americano — 5 $

Double espresso	5 $
Cappuccino	5 $
Latte	5 $
Latte Machiato	5 $
Thé glacé	5 $
Café au lait glacé	7 $
Dalgona Coffee	8 $
Café au lait aromatisé	8 $

COCKTAILS

MOCKTAIL

Folie Douce — 10 $

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de curaçao, purée de fruits rouges

Bora Bora — 10 $

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine

Frozen Kiwi Red Bull — 10 $

Sirop de kiwi, Red bull

Pop Cola — 10 $

Sirop de chocolat blanc, sirop de popcorn, jus de mangue, jus de citron, crème fraîche

Virgin Mojito — 10 $

Sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

Sex on the Beach — 10 $

Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

Virgin Piña Colada — 12 $

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canna

Virgin Blue Hawaiian — 12 $

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

APÉRITIF

Kir — 10 $

Kir Royal — 15 $

Aperol Spritz — 15 $

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Irish Coffee — 12 $

COCKTAIL

Folie Kinoise — 15 $

Tequila, rhum, Jus de la passion jus ananas, sirop de curaçao

Sex on the Beach — 12 $

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

Caïpirinha — 12 $

Cachaça, Aguacana, sucre, citron vert

Cosmopolitain — 12 $

Liqueur d'orange, vodka, sirop de fraise, jus de citron

Daïquiri — 12 $

Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne

Naughty German — 12 $

Jägermeister, crème de cassis, sirop de sucre de canne, jus de citron

Margarita — 12 $

Tequila, liqueur d'orange, jus de citron

Mojito — 14 $

Rhum, sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

Espresso Martini — 14 $

Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne

Piña Colada — 14 $

Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

Tequila Sunrise — 14 $

Tequila, jus d'orange, , sirop de grenadine

Blue Hawaiian — 14 $

Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

Pink Lady — 14 $

Gin, sirop de grenadine, jus de citron, un blanc d'oeuf

Blue Lady — 14 $

Gin, sirop de curaçao, jus de citron, un blanc d'oeuf

Old Fasioned — 15 $

Whisky, Campari liqueur d'orange

Negroni — 15 $

Gin, Campari, Vermouth

Long Island — 16 $

Rhum, vodka, gin, tequila, sirop de sucre de canne

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

Au choix : verre, bouteille

VIN BLANC

Bouteille Maison

verre	8 $
petit-pichet	10 $
grand-pichet	20 $
bouteille	35 $

Vieux Pape blanc

bouteille	35 $

Touraine Sauvignon Blanc

bouteille	40 $

Montballizac

bouteille	65 $

VIN ROSÉ

Côte de Provence

verre	8 $
petit-pichet	10 $
grand-pichet	20 $
bouteille	40 $

Rosé d'Anjou

verre	8 $
petit-pichet	10 $
grand-pichet	20 $
bouteille	40 $

VIN ROUGE

FRANÇAIS

Bouteille Maison

verre	8 $
petit-pichet	10 $
grand-pichet	20 $
bouteille	35 $

Tour Prignac

verre	35 $
bouteille	70 $

Château Malbec

bouteille	55 $

ITALIEN

Chianti Superiore

bouteille	35 $

Tomaresca Neprica Cabenet

bouteille	35 $

VIN MOUSSEUX

Baron d'Arignac

verre	8 $
bouteille	30 $

Cuvée blanche

bouteille	40 $

Cuvée rosée

bouteille	40 $

Vila Vironi Prosecco

bouteille	45 $

CHAMPAGNE

Bouteille Maison

verre	18 $
bouteille	90 $

Moët & Chandon brut

bouteille	160 $

Moët & Chandon Nectar

bouteille	200 $

Moët & Chandon ICE

bouteille	200 $

Moët & Chandon Rosé

bouteille	260 $

Moët & Chandon ICE Rosé

bouteille	260 $

Ruinart Blanc de Blancs

bouteille	400 $

SPIRITUEUX

DIGESTIF

Jägermeister	8 $
Limoncello	9 $
Amarula	12 $
Amaretto Disaronno	12 $
Baileys	12 $
Cointreau	12 $
Grand Marnier	12 $
Hennessy VS	12 $
Camus VSOP /Hennessy VSOP/ Remy Martin VSOP	18 $
Courvoisier XO / Hennessy XO	42 $

APÉRITIF

Campari / Malibu	8 $
Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Rosato / Pisang	8 $
Porto	8 $

GIN

Beefeater / Gordon	5 $
Bombay	10 $

Hendrick's	15 $

VODKA ET TEQUILA

Shot	5 $
Vodka absolute	8 $
Grey Goose / Ciroc / Belvedere	10 $

RHUM

Bacardi blanc / Havana Club / Negrita	7 $
Saint James blanc / Saint James Gold	8 $
Kwilu Bonobo	9 $

WHISKY

Jim Beam	9 $
Black Label	10 $
Jack Daniel's/Honey/Apple	12 $
Chivas 12 years / Glefiddich 12 years	12 $
Gold label	15 $
Double black	15 $
Glenfiddich 15 years *15 ans*	18 $
Chivas 18 years / Glenfiddich 18 years	20 $

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