POMME FRITES CALIFORNIA

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

ENTRÉES FROIDES

Salade California Gourmande — 18 $

Salade romaine, tomate cerise, concombre, croûtons de pomme de terre croustillants, roulade de jambon. Une option végétarienne est disponible sur demande.

Salade César au Poulet et Parmesan — 22 $

Salade romaine croquante, blanc de poulet grillé, œuf dur, croûtons dorés, copeaux de parmesan, assaisonnée avec une sauce César maison.

Tartare de Saumon Fumé sur Éventail d'Avocat — 22 $

Saumon fumé finement coupé, avocat en tranches, salade verte fraîche, vinaigrette citronnée et oignons rouges émincés.

Salade du Chef - Inspiration du Marché — 14 $

Mélange de salades de saison, légumes frais, vinaigrette maison légère et assaisonnement équilibré.

ENTRÉES CHAUDES

Samossa Viande Épicée (5 pièces) — 14 $

5 pièces

Feuilleté doré et croustillant garni de bœuf assaisonné avec des épices douces et oignons caramélisés.

Samossa Poulet aux Herbes (5 pièces) — 12 $

5 pièces

Feuilleté délicatement frit, farci de poulet tendre parfumé aux fines herbes et relevé d'une touche épicée.

Cuisses de Grenouilles à l'Ail et Pili Pili — 22 $

Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail et relevées au pili pili pour une saveur intense et légèrement piquante.

Tempura Croustillant de Crevettes (5 pièces) — 16 $

5 pièces

Crevettes enrobées d'une pâte tempura légère et croustillante, servies avec une sauce aigre-douce légèrement sucrée.

TOUR DE LA MER

Filet de Saumon aux Épinards & Sauce Poivre Vert — 35 $

Filet de saumon grillé à la perfection, accompagné d'épinards tendrement tombés au beurre et d'une sauce onctueuse au poivre vert.

Tilapia Entier Grillé Façon Kivu — 32 $

Tilapia entier mariné aux herbes du Kivu, grillé avec ciboulette et citron, offrant une chair moelleuse et parfumée.

Cossa à l'Ail Pili — 30 $

Cossa moyen avec ail pilé et pili pili, accompagnées d'une sauce citronnée légèrement épicée.

NOS VOLAILLES

Coquelet de Volaille Désossé & Légumes Sautés — 26 $

Demi-coquelet mariné aux épices et grillé, accompagné de légumes sautés et d'une sauce aux champignons onctueuse.

Escalope de Cordon Bleu — 24 $

Blanc de poulet croustillant farci de jambon de dinde et de fromage fondant, servi avec les légumes du chef.

Caille Sautée aux Épices Douces — 28 $

Caille marinée aux épices et dorée à la poêle, offrant une chair tendre et savoureuse.

NOS VIANDES

T-Bone steak — 38 $

Côte de veau grillée, servie avec des pommes frites.

Filet Mignon au Beurre Maître d'Hôtel — 42 $

Filet de bœuf tendre, sublimé par un beurre maître d'hôtel aux fines herbes, accompagné de légumes sautés.

Côtes de Porc Grillées à la Moutarde & Poivre Noir — 28 $

Côtes de porc savoureuses, grillées et enrobées d'une sauce moutarde et poivre noir, servies avec brocolis sautés.

Côtelettes d'agneau — 36 $

Côtelettes d'agneau lentement braisée, accompagnée d'une purée de pommes de terre onctueuse.

Entrecôte Charolaise — 38 $

Viande de bœuf tendre et persillée, grillée à la perfection, accompagnée de légumes sautés et d'une sauce au poivre noir.

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes en Peau Dorée — 6 $

Pommes de terre rôties au four avec leur peau, assaisonnées aux herbes aromatiques.

Bananes Plantain Dorées — 5 $

Tranches de bananes mûres frites jusqu'à obtenir une texture tendre et dorée.

Pommes de Terre Sautées à l'Ail — 6 $

Pommes de terre coupées en cubes et dorées à la poêle avec ail confit et persil.

Frites Maison — 5 $

Pommes de terre taillées à la main et frites pour une texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Frites de Patate Douce — 7 $

Frites de patate douce dorées, légèrement sucrées et croustillantes.

Riz Blanc Parfumé — 4 $

Riz vapeur simple et léger, idéal pour accompagner tout type de plat.

Légumes Sautés — 7 $

Mélange de légumes de saison poêlés à l'huile d'olive et relevés d'ail et de fines herbes.

LES SAUCES

Ajoutez une touche de gourmandise à votre plat avec nos sauces maison préparées avec soin.

Sauce Béarnaise — 4 $

Une sauce onctueuse à base de beurre, jaunes d'œufs, échalotes et estragon, idéale pour accompagner les viandes grillées et les frites.

Sauce Champignon — 4 $

Une sauce crémeuse et savoureuse aux champignons sautés, relevée d'un soupçon d'ail et de crème, parfaite pour les volailles et les viandes rouges.

Sauce Poivre Vert — 4 $

Une sauce relevée et parfumée aux grains de poivre vert concassés, adoucie avec une touche de crème, idéale pour les viandes rouges et les entrecôtes.

Sauce Roquefort — 6 $

Une sauce crémeuse et intense à base de fromage Roquefort affiné, parfaite pour rehausser le goût des viandes et des burgers gourmands.

PÂTES ITALIENNES

Chicken Alfredo Crémeux — 24 $

Spaghetti enrobés d'une sauce crémeuse au parmesan, agrémentés de blancs de poulet grillés.

Linguine du Chef aux Crevettes & Poivrons — 26 $

Linguine sautées aux crevettes, poivrons rouges, verts et jaunes, sauce tomate mijotée, touche de parmesan.

Tagliatelles Arrabiata — 18 $

Tagliatelles fraîches servies avec une sauce tomate légèrement épicée et du parmesan râpé.

Spaghetti Bolognaise Tradition — 20 $

Spaghetti enrobés d'une sauce bolognaise maison à base de tomates et de viande hachée, légèrement adoucie avec des carottes.

SANDWICHS

Steak Chalupa – Saveurs Tex-Mex — 18 $

Pain chalupa croustillant et feuilleté à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, garni de bœuf assaisonné, laitue fraîche, tomates, mélange de trois fromages fondus et crème sure.

Burger au Champignon — 18 $

Pain moelleux, salade fraîche, oignon, tomate, steak de bœuf juteux, mozzarella fondante et champignons sautés.

Double Cheese Burger — 22 $

Mozzarella, cheddar affiné, salade croquante, oignons caramélisés, double steak de bœuf, cornichon et tomate, le tout dans un pain brioché.

DESSERTS

LES DESSERTS

Crêpe Flambée à la Banane — 12 $

Crêpe moelleuse garnie de bananes caramélisées et flambées au rhum.

Fondant au Chocolat et Boule de Glace — 14 $

Gâteau au chocolat avec un cœur coulant, servi avec une boule de glace vanille.

Dame Blanche — 10 $

Coupe de glace vanille ou chocolat, nappée d'une sauce chocolat maison et surmontée de chantilly légère.

Mousse au Chocolat — 9 $

Dessert au choix : tiramisu onctueux au café ou mousse au chocolat aérienne.

Assiette de Fruits Fraîcheur — 8 $

Sélection de fruits frais de saison, joliment dressés pour une touche légère et rafraîchissante.

POMME FRITES CALIFORNIA

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