RESTAURANT / STEAKHOUSE

VIANDERIE

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

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16 % et une taxe de tourisme de 4 % Peut contenir des allergènes

LA CARTE

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe

ENTRÉE

LES CRÉATIONS DU CHEF

Tarte tatin aux tomates — 84 000 FC

Fromage de chèvre

Les tartinables — 84 000 FC

Légumes croquants, Hummus betterave, hummus nature, Guacamole,Tapenade TARTARE

Os à moelle rôti — 84 000 FC

Fleur de sel, persil, échalotte, pain de compagne grillé

LES CLASSIQUES GOURMANDS

Tartare de boeuf charolais au couteau — 84 000 FC

Condiment jaune d'oeuf, échalotes, moutarde à l'ancienne, pain brioche

Vitello tonnato — 84 000 FC

Sauce mayonnaise au thon et aux anchois intensément délicieux

Tatakide « boeuf Angus » — 108 000 FC

Pomme paille, sauce Bilbaína

Foie gras poêlé — 120 000 FC

Pomme paille, sauce Bilbaína

Chutney de figue, pomme caramélisé, réduction porto, pain aux céréales

À PARTAGER

GRIGNOTAGES

Cinco Jotas — 108 000 FC

100g

Une pièce de gastronomie rare, jambon de Bellota 100% Ibérico (100gr)

Assortiment de jambon - fromage espagnole — 96 000 FC

Ibérique et fromage Manchego

Assiette de fromage frais et affiné — 96 000 FC

Manchego, Comté, Reblochon de Savoie, Fourme D'Ambert, Livarot, Tête de Moine

VÉGETARIEN

Gnocchis maison à la ricotta — 84 000 FC

Crème de parmesan, champignons poêlés, noisette

Risotto crémeux aux champignons et truffe noir — 96 000 FC

Parmesan affiné 24 mois, beurre noisette, émulsion truffée

LA MER-LA RIVIÈRE

Le saumon rôti mi-cuit — 108 000 FC

Épinards à la crème, beurre blanc, citron confit

Dos de cabillaud nacré — 108 000 FC

Mousseline de pomme de terre, sauce vierge aux herbes

TURBOT RôTI SUR L'ARÊTE — 108 000 FC

Jus de poissons réduit, légumes de saison, beurre de noisette

PARILLA, JOSPER GRILL

Poulet de Bresse « en deux cuissons » — 144 000 FC

Paupiettes d'épinards et champignons, jus aux morilles et olives noires

Filet de boeuf (charolais) rossini (200G R) — 156 000 FC

200g

Milles feuilles de pomme de terre à la truffe, sauce Albuféra

Côtes d'agneau « irlandaise » en croûte d'herbes — 156 000 FC

Aubergine à la provençale, jus au beurre d'anchois

Entrecôte black Angus – U.S.(300GR) — 168 000 FC

300g

21 jours de maturation à sec, Pomme forestière, sauce Béarnaise

New York style faux filet black Angus — 168 000 FC

300g

400 jours d'alimentation en grains, 21 jours de maturation à sec, 300gr

Coquillettes au bacon, sauce au fromage bleu

À PARTAGER À DEUX

LES CLASSIQUES GOURMANDS

Le fameux poulet de Bresse au beurre d'estragon — 204 000 FC

Farcie aux foie gras et morilles

Épaule d'agneau confite pendant 6 heures — 192 000 FC

Choix de 3 accompagnements

Accompagnements : choisissez-en 3

Tomahawk Wagyu sanchoku 1.2KG — 288 000 FC

1.2kg

Grade 4+, 250 jours d'alimentation aux grains

Choix de 3 accompagnements et sauces

Accompagnements : choisissez-en 3

LES INCONTOURNABLES

Côte de boeuf prime U. S. 1.2 Kg — 252 000 FC

1.2kg

400 jours d'alimentation aux grains, 21 jours de maturation à sec

Choix de 3 accompagnements et 2 sauces

Accompagnements : choisissez-en 3

Les sauces : choisissez-en 2

Boeuf prime dry aged porterhouse – 1KG — 240 000 FC

1kg

300 jours d'alimentation en grains grade 3+ Black Angus

Choix de 3 accompagnements et 2 sauces

Accompagnements : choisissez-en 3

Les sauces : choisissez-en 2

LES SAUCES

Béarnaise — Demandez-nous

Poivre vert — Demandez-nous

Cèpes — Demandez-nous

Bigarade — Demandez-nous

(Sauce aigre-douce à base de jus de viande et de caramel de vinaigre)

Vin rouge — Demandez-nous

Albufera — Demandez-nous

Une sauce onctueuse au Foie Gras - Cognac - Madère

Fromage bleu — Demandez-nous

Chimichurri — Demandez-nous

Jus d' agneau au beurre d ' a n C H o i s — Demandez-nous

Jus de volaille - olive noire - Morille — Demandez-nous

ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de pomme de terre	Demandez-nous
Bouquetière de légumes	Demandez-nous
Tombée d’épinards a l’ ail	Demandez-nous
Pomme forestiere	Demandez-nous
Riz a l’ ail	Demandez-nous
Coquillettes au bacon de boeuf	Demandez-nous

DESSERTS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16 % et une taxe de tourisme de 4 % Peut contenir des allergènes

DESSERTS

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe

DESSERTS

PÂTISSERIE FRANÇAISE

Tarte fine aux pommes — 48 000 FC

Pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé

Crème brulée vanille de Madagascar — 48 000 FC

Sucre cassonade caramélisé

Fondant au chocolat grand cru — 48 000 FC

Coeur coulant, glace vanille Bourbon, tuile cacao

PÂTISSERIE MODERNE

Paris-brest revisité — 48 000 FC

Crème praliné, noisettes torréfiées

Tarte citron déstructurée — 48 000 FC

Crémeux citron, meringue italienne, crumble

Crémeux chocolat noir 70% — 48 000 FC

Biscuit cacao, mousse légère, croustillant noisette

À PARTAGER

Éclair au cra quelin XXL — 66 000 FC

Glaçe vanille, crème praliné façon St. Honoré

BOISSONS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16% et une taxe de tourisme de 4% Peut contenir des allergènes

BOISSONS

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe.

THÉ | TEA

" Bulukutu " – Thé des savanes | Savana tea — 6 $

IMPORTÉS | IMPORTED

6 $

Ceylon

Rooibos

Peppermint

Earl Grey

CAFÉ | COFFEE

Espresso — 6 $

Doppio espresso — 8 $

Americano — 8 $

Flat White — 8 $

Café Latte — 8 $

Cappuccino 8 $

SOFT

Coca-Cola 5 $

Coca-Cola Zéro 5 $

Pepsi 5 $

Pepsi Zéro 5 $

Fanta 5 $

Mirinda 5 $

Sprite 5 $

7up 5 $

Schweppes Tonic 5 $

Schweppes Soda 5 $

Red Bull 10 $

Evian 50 cl 6 $
50cl

Perrier 33 cl 9 $
33cl

Eau Vive 50 cl 5 $
50cl

Eau Vive gazeuse 50 cl 5 $
50cl

Maltina 33cl — 5 $

33cl

Aquafina — 5 $

JUS | JUICE

Pomme – Apple — 5 $

Mangue – Mango — 5 $

Ananas – Pineapple — 5 $

Orange – Orange — 5 $

Tropical – Tropical — 5 $

JUS DE FRUIT FRAIS | FRESHLY SQUEEZED

Veuillez vous addresser à notre équipe pour les propositions quotidiennes Please consult our team for the daily choice — 10 $

BIÈRE | BEERS

Nkoyi Blonde 33 cl / 65 cl

verre	6 $
bouteille	10 $

Nkoyi Black 65 cl

65cl

verre	6 $
bouteille	10 $

Castel 65 cl

65cl

bouteille	10 $

Tembo 33 cl

33cl

verre	6 $
bouteille	10 $

Heineken 33 cl

33cl

bouteille	10 $

Leffe Blonde 33 cl

33cl

bouteille	10 $

Tiger 45 cl

45cl

bouteille	10 $

Bavaria 0% 50 cl

50cl

Sans alcool

bouteille	10 $

COCKTAILS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16% et une taxe de tourisme de 4% Peut contenir des allergènes

COCKTAILS

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe.

CHEF SIGNATURE

“Healing Potion” “ Potion Guérisseuse — 12 $

Gingembre, citron, miel et jus d’ananas frais

COCKTAIL

19 $

OldFashioned

Bourbon,angostura, sucre, zested'orange

Margarita

Tequila, cointreau, jusde citron

Negroni

Gin, campari, vermouth doux

Whisky Sour

Whisky, jusde citron, siropde canne, blancd'œuf,angostura

French 75

Champagne,gin, siropde canne, jusde citron

DryMartini

Gin, vermouth sec,olives

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jusde citron

MaiTai

Rhum, cointreau, jus de citron vert, siropd'orgeat

Long Island IcedTea

Gin, rhum blanc, tequila, triple sec, vodka, jusde citron, cola

Mojito

Rhum blanc, jus de citron, sucrede canne, menthe fraîche

Bluelagoon

Vodka, curaçao bleu, jus de citron

COCKTAIL SIGNATURE

20 $

Negroni Vanillé

Gin, Martini Rouge, Campari, Jus de Citron, Sirop de Vanille

Jungle Mystique

Gin, Sirop de Kiwi, Jus de Pomme, Jus de Citron

"La Vue" Whisper

Vodka, Sirop de Pastèque, Sirop de Litchi, Jus de Citron, Crème à la Vanille, Morceaux de Pastèque

Piment d'Or

Rhum infusé au Pili-Pili, Rhum Blanc, Miel, Sirop de Gingembre, Jus de Citron, Angostura

Boulevardier Bliss

Whisky, Martini Rouge, Campari, Cognac, Amaretto, Angostura

Amaretto Affair

Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura

Vintage Venom

Amaretto, Whisky, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura

Masala Martini

Vodka infusée à la Cannelle, Infusion de Masala, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Teinture de Romarin

Tropical Colada

Jus d'Ananas, Purée de Noix de Coco, Lait de Coco, Sirop de Sucre

Sky Birds

Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

CARTE DES VINS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16% et une taxe de tourisme de 4% Peut contenir des allergènes

CARTE DES VINS

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe.

Au choix : bouteille, verre

VIN | WINES

BLANC | WHITE

Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

bouteille	50 $

Saxenburg - Chardonnay | Afrique du Sud

bouteille	50 $

Château de l'Hyvernière - Muscadet | France

verre	10 $
bouteille	55 $

Philippe Dreschler - Riesling | France

verre	12 $
bouteille	60 $

Maison Castel - Pouilly-Fumé | France

bouteille	90 $

Maison Castel - Chablis | France

bouteille	110 $

Plessis Duval – Sancerre | France

bouteille	140 $

MOUSSEUX I SPARKING

Maison Castel Cuvée Blanche Brut

verre	15 $
bouteille	70 $

Maison Castel Cuvée Rosée Brut

verre	15 $
bouteille	60 $

Maison Castel Ice Cuvée Blanche

bouteille	70 $

Maison Castel Ice Cuvée Rosée

bouteille	70 $

ROSÉS | ROSE

Domaine des Hauts Fleuris - d'Anjou | France

verre	10 $
bouteille	40 $

Maison Castel - Côte de Provence | France

verre	12 $
bouteille	65 $

VINS | WINES

ROUGE | RED

Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

verre	12 $
bouteille	50 $

Saxenburg - Syrah | Afrique du Sud

verre	12 $
bouteille	50 $

Château Malbec - Bordeaux | France

verre	18 $
bouteille	75 $

Château du Bousquet - Côte de Bourg | France

bouteille	95 $

Château d'Arcins - Haut—Médoc | France

bouteille	105 $

Château la Croix de Montlabert

bouteille	120 $

Saint-Émilion Grand Cru I France

bouteille	150 $

Tempo d'Angelus - Saint-Émilion I France

bouteille	195 $

Margaux de Brane - Margaux I France

bouteille	190 $

Aspirant de Beychevelle - Saint-julien I France

bouteille	160 $

VINS D'EXCEPTION

RED WINE

Château Angelus 2008 — 2 300 $

Saint - Emilion Grand cru| France

Château Cheval Blanc — 1 850 $

Saint - Emilion France

Château Gruaud La Rose 1999 — 750 $
Saint - Emilion France

Château La gaffelière — 550 $
Saint - Emilion France

Château Margaux 2013 — 1 850 $
Margaux | France

Château Malescot St. Exupéry 2015 — 530 $
Margaux | France

Château Cantenac Brown 2009 — 380 $
Margaux | France

La Sirène de Giscours — 260 $
Margaux | France

Château Lafon-Rochet — 300 $
Saint-Estèphe | France

La Dame De Montrose 2013 — 900 $
Saint-Estèphe | France

Château Larrivet Haut-Brion 2014 — 310 $
Bordeaux | France

Château Pontet-Canet 2015 — 600 $
Pauillac | France

Château Pontet-Canet 2013 — 360 $
Pauillac | France

Château d'Armailhac 2019 — 270 $
Pauillac | France

VINS D'EXCEPTION

RED WINE

Gaja Barbaresco DOCG 2001 *Piedmont | Italie*	4 000 $
Château La Conseillante 2014 *Pomerol | France*	3 400 $
Sassicaia Bolgheri 2014 *Tenuta San Guido | Italie*	640 $
Caiarossa Toscana 2017 *Toscana | Italie*	680 $
Tignanello Antinori 2019 *Toscana | Italie*	300 $

WHITE WINE

Joseph Drouhin Corton-Charlemagne Grand Cru 2018	620 $
Joseph Drouhin Meursault 2019	340 $

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	170 $
Moët & Chandon Rosé	200 $
Moët & Chandon Nectar	200 $
Moët & Chandon Ice	200 $
Moët & Chandon Ice Rosé	220 $
Ruinart Brut	210 $
Vieille France Blanc de Blancs Brut	240 $

Vieille France Blanc de Noirs Brut	250 $
Pol Couronne Brut Champagne Grand Cru 2012	270 $
Pol Couronne Brut Champagne 2008	300 $
Vieille France Vintage	320 $
Dom Pérignon	500 $
Ruinart Blanc de Blanc	350 $

SPARKLING WINE

Maison Castel Cuvée Blanche Brut	70 $
Maison Castel Cuvée Rosée Brut	60 $
Maison Castel Ice Blanc	70 $
Maison Castel Ice Rosé	70 $

SPIRITUEUX

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16% et une taxe de tourisme de 4% Peut contenir des allergènes

SPIRITUEUX

Tous nos produits sont préparés dans des lieux où des allergènes sont présents. Les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires particuliers qui souhaitent connaître les ingrédients utilisés peuvent s'adresser à un membre de l'équipe.

Au choix : verre, bouteille

COGNAC

D'Ussé VSOP

verre	20 $
bouteille	300 $

Hennessy VS

verre	15 $
bouteille	180 $

Hennessy VSOP

verre	20 $
bouteille	250 $

Hennessy XO

verre	40 $
bouteille	400 $

DIGESTIF

Amarula

verre	8 $
bouteille	80 $

Baileys

verre	8 $
bouteille	80 $

Jägermeister

verre	12 $
bouteille	100 $

PREMIUM WHISKY

Glenmorangie

18 ans

bouteille	550 $

Johnnie Walker XR

21 ans

bouteille	500 $

Glenlivet

18 ans

bouteille	420 $

Macallan Double Cask

12 ans

bouteille	300 $

Balvenie Doublewood

12 ans

bouteille	290 $

Glenlivet

12 ans

bouteille	190 $

Highland Park

12 ans

bouteille	185 $

Bowmore Islay

12 ans

bouteille	175 $

The Singleton of Dufftown

54 ans

bouteille	140 $

Monkey Shoulder

12 ans

bouteille	120 $

WHISKY

WHISKY SINGLE MALT

Glenmorangie

10 ans

verre	15 $
bouteille	190 $

Glenmorangie Lasante

12 ans

verre	17 $
bouteille	180 $

Glenmorangie Quinta Ruban

14 ans

verre	20 $
bouteille	220 $

Glenmorangie Nectar d'Or

verre	20 $
bouteille	280 $

Glenfiddich

12 ans

verre	15 $
bouteille	200 $

Glenfiddich

15 ans

verre	22 $
bouteille	240 $

Glenfiddich

18 ans

verre	30 $
bouteille	310 $

BLENDED WHISKY

Chivas

12 ans

verre	15 $
bouteille	120 $

Chivas

18 ans

verre	20 $
bouteille	320 $

Royal Salute

21 ans

verre	40 $
bouteille	450 $

Johnnie Walker Black Label

verre	12 $
bouteille	100 $

Johnnie Walker Double Black Label

verre	15 $
bouteille	150 $

Johnnie Walker Blue Label

verre	45 $
bouteille	550 $

AMÉRICAIN | AMERICAN

Jack Daniel's No.7

verre	12 $
bouteille	100 $

TEQUILA

Tequila Patron Añejo

verre	25 $
bouteille	200 $

Tequila Patron Reposado

verre	20 $
bouteille	250 $

Tequila Patron Silver

verre	15 $
bouteille	230 $

Camino Real

verre	8 $
bouteille	80 $

GIN

Bombay Sapphire

verre	10 $
bouteille	100 $

Gordon's

verre	8 $
bouteille	90 $

Beefeater

verre	8 $
bouteille	90 $

Hendrick's

verre	12 $
bouteille	150 $

VODKA

Absolut

verre	12 $
bouteille	80 $

Grey Goose

verre	12 $
bouteille	150 $

Belvedere

verre	8 $
bouteille	150 $

Beluga Noble

verre	15 $
bouteille	330 $

RHUM

Bacardi

verre	8 $
bouteille	60 $

Bacardi Gold

verre	8 $
bouteille	60 $

Havana Club 3 Años

verre	9 $
bouteille	80 $

Havana Club Especial

verre	10 $
bouteille	100 $

Havana Club 7 Años

verre	12 $
bouteille	150 $

VIANDERIE

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