PÂTES EN FOLIE

FOOD MENU
DESSERTS
DRINKS MENU
COCKTAILS
WINE LIST
SPIRITS

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

FOOD MENU

POUR COMMENCER

Salade composée de chez nous — 12 PEF

Salade de farfalle à la folie façon César — 17 PEF

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

NOS ENTRÉES FROIDES

Salade comme à la Côte d'Azur — 17 PEF

(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 PEF

(Filet de saumon et du capitaine fumés, salade)

POUR CHAUFFER

Velouté de nos légumes du jour — 12 PEF

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

(Tomate, basilic, fromage de chèvre ou autres)

NOS ENTRÉES CHAUDES

Méli-Mélo de fruits de mer gratiné — 22 PEF

(Champignon frais, fruits de mer divers)

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

(Cossa, chapelure de manioc, mangue, citron)

POUR CONTINUER

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

Aux légumes sautés du jour — 18 PEF

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

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

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

NOS PÂTES CLASSIQUES

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

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

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

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

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

POUR RAVIR VOS PAPILLES

Hamburger de pâtes sauce barbecue légère — 23 PEF

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

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

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

Lasagne de capitaine aux épinards — 27 PEF

(Escalope de capitaine, sauce béchamel, épinard frais)

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

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

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

(Caille désossée, gingembre et citron vert)

Symphonie de nos pâtes — 40 PEF

(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 PEF

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

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

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

Poêlée de Cossa comme au bon vieux temps — 35 PEF

(Cossa, ail, gingembre et pili)

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

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

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

(Filet de saumon frais, câpre et créme)

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

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

POUR ACCOMPAGNER

Faites le choix de vos pâtes selon votre humeur !

Spaghetti	Ask us
Penne	Ask us
Tagliatelle	Ask us
Fusilli	Ask us

À VOS FOURCHETTES

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

Rigatoni	Ask us
Pipe regate	Ask us
Linguine	Ask us
Farfalle	Ask us

SUPPLÉMENTS

Sauce aux champignons	4 PEF
Sauce au poivre	4 PEF
Sauce provençale	4 PEF

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

DESSERTS

POUR TERMINER

Nos douceurs sont à commander en début de repas.

Salade de fruits de saison façon Mojito	10 PEF
Crème brulée à la vanille de Madagascar (Crème, oeuf, vanille)	12 PEF
Coupe de glace du jour	10 PEF
Duo de mousse au chocolat en verrine (Chocolat au lait et blanc)	12 PEF

NOS DESSERTS

Tiramisu aux fruits exotiques (Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco)	15 PEF
Tiramisu (Biscuit à la cuillère, mascarpone, poudre de cacao)	15 PEF
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	15 PEF
Fondant aux pommes avec sa crème soufflée	15 PEF

DRINKS MENU

EAU PLATE

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

EAU PÉTILLANTE

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

LIMONADE ET AUTRE

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

Milkshake Fraise/ Banane /Vanille — 10 PEF

BIÈRE LOCALE

Heineken — 4 PEF
30cl

Castel / Beaufort — 4 PEF
50cl

Tembo — 6 PEF
65cl

BIÈRE IMPORTÉE

Heineken — 6 PEF
30cl

Leffe brune/ Leffe blonde — 7 PEF
50cl

JUS DE FRUIT

Pomme / Orange / Ananas — 5 PEF

Jus de fruits frais du jour — 8 PEF

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Thé (Au parfum de votre choix) — 3 PEF

Infusion (Au parfum de votre choix) — 4 PEF

Americano — 5 PEF

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

COCKTAILS

MOCKTAIL

Folie Douce — 10 PEF

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

Bora Bora — 10 PEF

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

Frozen Kiwi Red Bull — 10 PEF

Sirop de kiwi, Red bull

Pop Cola — 10 PEF

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

Virgin Mojito — 10 PEF

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

Sex on the Beach — 10 PEF

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

Virgin Piña Colada — 12 PEF

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

Virgin Blue Hawaiian — 12 PEF

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

APÉRITIF

Kir — 10 PEF

Kir Royal — 15 PEF

Aperol Spritz — 15 PEF

THÉ, INFUSION ET CAFÉ

Irish Coffee — 12 PEF

COCKTAIL

Folie Kinoise — 15 PEF
Tequila, rhum, Jus de la passion jus ananas, sirop de curaçao

Sex on the Beach — 12 PEF
Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

Caïpirinha — 12 PEF
Cachaça, Aguacana, sucre, citron vert

Cosmopolitain — 12 PEF
Liqueur d'orange, vodka, sirop de fraise, jus de citron

Daïquiri — 12 PEF
Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne

Naughty German — 12 PEF
Jägermeister, crème de cassis, sirop de sucre de canne, jus de citron

Margarita — 12 PEF
Tequila, liqueur d'orange, jus de citron

Mojito — 14 PEF
Rhum, sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

Espresso Martini — 14 PEF
Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne

Piña Colada — 14 PEF
Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

Tequila Sunrise — 14 PEF

Tequila, jus d'orange, , sirop de grenadine

Blue Hawaiian — 14 PEF

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

Pink Lady — 14 PEF

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

Blue Lady — 14 PEF

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

Old Fasioned — 15 PEF

Whisky, Campari liqueur d'orange

Negroni — 15 PEF

Gin, Campari, Vermouth

Long Island — 16 PEF

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

WINE LIST

WINE LIST

Your choice of glass, bottle

VIN BLANC

Bouteille Maison

glass	8 PEF
petit-pichet	10 PEF
grand-pichet	20 PEF
bottle	35 PEF

Vieux Pape blanc

bottle	35 PEF

Touraine Sauvignon Blanc

bottle	40 PEF

Montballizac

bottle	65 PEF

VIN ROSÉ

Côte de Provence

glass	8 PEF
petit-pichet	10 PEF
grand-pichet	20 PEF
bottle	40 PEF

Rosé d'Anjou

glass	8 PEF
petit-pichet	10 PEF
grand-pichet	20 PEF
bottle	40 PEF

VIN ROUGE

FRANÇAIS

Bouteille Maison

glass	8 PEF
petit-pichet	10 PEF
grand-pichet	20 PEF
bottle	35 PEF

Tour Prignac

glass	35 PEF
bottle	70 PEF

Château Malbec

bottle	55 PEF

ITALIEN

Chianti Superiore

bottle	35 PEF

Tomaresca Neprica Cabenet

bottle	35 PEF

VIN MOUSSEUX

Baron d'Arignac

glass	8 PEF
bottle	30 PEF

Cuvée blanche

bottle	40 PEF

Cuvée rosée

bottle	40 PEF

Vila Vironi Prosecco

bottle	45 PEF

CHAMPAGNE

Bouteille Maison

glass	18 PEF
bottle	90 PEF

Moët & Chandon brut

bottle	160 PEF

Moët & Chandon Nectar

bottle	200 PEF

Moët & Chandon ICE

bottle	200 PEF

Moët & Chandon Rosé

bottle	260 PEF

Moët & Chandon ICE Rosé

bottle	260 PEF

Ruinart Blanc de Blancs

bottle	400 PEF

SPIRITS

DIGESTIF

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

APÉRITIF

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

GIN

Beefeater / Gordon	5 PEF

Bombay	10 PEF
Hendrick's	15 PEF

VODKA ET TEQUILA

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

RHUM

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

WHISKY

Jim Beam	9 PEF
Black Label	10 PEF
Jack Daniel's/Honey/Apple	12 PEF
Chivas 12 years / Glefiddich 12 years	12 PEF
Gold label	15 PEF
Double black	15 PEF

Glenfiddich 15 years — 18 PEF

15 years

Chivas 18 years / Glenfiddich 18 years — 20 PEF

PÂTES EN FOLIE

reZerved.

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

places.rezerved.cd/en/pates-en-folie/

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin