PÂTES EN FOLIE

FOOD MENU

DESSERTS

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

PÂTES EN FOLIE

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