RESTAURANT / STEAKHOUSE

VIANDERIE

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

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 % May contain allergens

FOOD MENU

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: choose 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: choose 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: choose 3

Les sauces: choose 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: choose 3

Les sauces: choose 2

LES SAUCES

Béarnaise — Ask us

Poivre vert — Ask us

Cèpes — Ask us

Bigarade — Ask us

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

Vin rouge — Ask us

Albufera — Ask us

Une sauce onctueuse au Foie Gras - Cognac - Madère

Fromage bleu — Ask us

Chimichurri — Ask us

Jus d' agneau au beurre d ' a n C H o i s — Ask us

Jus de volaille - olive noire - Morille — Ask us

ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de pomme de terre	Ask us
Bouquetière de légumes	Ask us
Tombée d'épinards a l' ail	Ask us
Pomme forestiere	Ask us
Riz a l' ail	Ask us
Coquillettes au bacon de boeuf	Ask us

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 % May contain allergens

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

DRINKS MENU

All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens

DRINKS MENU

All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.

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 *50cl*	$6
Perrier 33 cl *33cl*	$9
Eau Vive 50 cl *50cl*	$5
Eau Vive gazeuse 50 cl *50cl*	$5
Maltina 33cl *33cl*	$5
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

glass	$6
bottle	$10

Nkoyi Black 65 cl

65cl

glass	$6
bottle	$10

Castel 65 cl

65cl

bottle	$10

Tembo 33 cl

33cl

glass	$6
bottle	$10

Heineken 33 cl

33cl

bottle	$10

Leffe Blonde 33 cl

33cl

bottle	$10

Tiger 45 cl

45cl

bottle	$10

Bavaria 0% 50 cl

50cl

Without alcohol

bottle	$10

COCKTAILS

All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens

COCKTAILS

All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.

CHEF SIGNATURE

“Healing Potion” “ Potion Guérisseuse — $12

Ginger, Lemon, Honey & Fresh Pineapple Juice

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

WINE LIST

All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens

WINE LIST

All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.

Your choice of bottle, glass

VIN | WINES

BLANC | WHITE

Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

bottle	$50

Saxenburg - Chardonnay | Afrique du Sud

bottle	$50

Château de l'Hyvernière - Muscadet | France

glass	$10
bottle	$55

Philippe Dreschler - Riesling | France

glass	$12
bottle	$60

Maison Castel - Pouilly-Fumé | France

bottle	$90

Maison Castel - Chablis | France

bottle	$110

Plessis Duval – Sancerre | France

bottle	$140

MOUSSEUX I SPARKING

Maison Castel Cuvée Blanche Brut

glass	$15
bottle	$70

Maison Castel Cuvée Rosée Brut

glass	$15
bottle	$60

Maison Castel Ice Cuvée Blanche

bottle	$70

Maison Castel Ice Cuvée Rosée

bottle	$70

ROSÉS | ROSE

Domaine des Hauts Fleuris - d'Anjou | France

glass	$10
bottle	$40

Maison Castel - Côte de Provence | France

glass	$12
bottle	$65

VINS | WINES

ROUGE | RED

Saxenburg-Guinea Fowl I Afrique du Sud

glass	$12
bottle	$50

Saxenburg - Syrah | Afrique du Sud

glass	$12
bottle	$50

Château Malbec - Bordeaux | France

glass	$18
bottle	$75

Château du Bousquet - Côte de Bourg | France

bottle	$95

Château d'Arcins - Haut—Médoc | France

bottle	$105

Château la Croix de Montlabert

bottle	$120

Saint-Émilion Grand Cru I France

bottle	$150

Tempo d'Angelus - Saint-Émilion I France

bottle	$195

Margaux de Brane - Margaux I France

bottle	$190

Aspirant de Beychevelle - Saint-julien I France

bottle	$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 *Saint - Emilion France*	$750
Château La gaffelière *Saint - Emilion France*	$550
Château Margaux 2013 *Margaux | France*	$1,850
Château Malescot St. Exupéry 2015 *Margaux | France*	$530
Château Cantenac Brown 2009 *Margaux | France*	$380
La Sirène de Giscours *Margaux | France*	$260
Château Lafon-Rochet *Saint-Estèphe | France*	$300
La Dame De Montrose 2013 *Saint-Estèphe | France*	$900
Château Larrivet Haut-Brion 2014 *Bordeaux | France*	$310
Château Pontet-Canet 2015 *Pauillac | France*	$600
Château Pontet-Canet 2013 *Pauillac | France*	$360
Château d'Armailhac 2019 *Pauillac | France*	$270

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

SPIRITS

All prices are quoted in USD, payable in CDF at the prevailing exchange rate, inclusive of 16% VAT and 4% tourism tax May contain allergens

SPIRITS

All products are prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the management team.

Your choice of glass, bottle

COGNAC

D'Ussé VSOP

glass	$20
bottle	$300

Hennessy VS

glass	$15
bottle	$180

Hennessy VSOP

glass	$20
bottle	$250

Hennessy XO

glass	$40
bottle	$400

DIGESTIF

Amarula

glass	$8
bottle	$80

Baileys

glass	$8
bottle	$80

Jägermeister

glass	$12
bottle	$100

PREMIUM WHISKY

Glenmorangie

18 years

bottle	$550

Johnnie Walker XR

21 years

bottle	$500

Glenlivet

18 years

bottle	$420

Macallan Double Cask

12 years

bottle	$300

Balvenie Doublewood

12 years

bottle	$290

Glenlivet

12 years

bottle	$190

Highland Park

12 years

bottle	$185

Bowmore Islay

12 years

bottle	$175

The Singleton of Dufftown

54 years

bottle	$140

Monkey Shoulder

12 years

bottle	$120

WHISKY

WHISKY SINGLE MALT

Glenmorangie

10 years

glass	$15
bottle	$190

Glenmorangie Lasante

12 years

glass	$17
bottle	$180

Glenmorangie Quinta Ruban

14 years

glass	$20
bottle	$220

Glenmorangie Nectar d'Or

glass	$20
bottle	$280

Glenfiddich

12 years

glass	$15
bottle	$200

Glenfiddich

15 years

glass	$22
bottle	$240

Glenfiddich

18 years

glass	$30
bottle	$310

BLENDED WHISKY

Chivas

12 years

glass	$15
bottle	$120

Chivas

18 years

glass	$20
bottle	$320

Royal Salute

21 years

glass	$40
bottle	$450

Johnnie Walker Black Label

glass	$12
bottle	$100

Johnnie Walker Double Black Label

glass	$15
bottle	$150

Johnnie Walker Blue Label

glass	$45
bottle	$550

AMÉRICAIN | AMERICAN

Jack Daniel's No.7

glass	$12
bottle	$100

TEQUILA

Tequila Patron Añejo

glass	$25
bottle	$200

Tequila Patron Reposado

glass	$20
bottle	$250

Tequila Patron Silver

glass	$15
bottle	$230

Camino Real

glass	$8
bottle	$80

GIN

Bombay Sapphire

glass	$10
bottle	$100

Gordon's

glass	$8
bottle	$90

Beefeater

glass	$8
bottle	$90

Hendrick's

glass	$12
bottle	$150

VODKA

Absolut

glass	$12
bottle	$80

Grey Goose

glass	$12
bottle	$150

Belvedere

glass	$8
bottle	$150

Beluga Noble

glass	$15
bottle	$330

RHUM

Bacardi

glass	$8
bottle	$60

Bacardi Gold

glass	$8
bottle	$60

Havana Club 3 Años

glass	$9
bottle	$80

Havana Club Especial

glass	$10
bottle	$100

Havana Club 7 Años

glass	$12
bottle	$150

VIANDERIE

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/vianderie/

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