# PÂTES EN FOLIE

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

## 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 | Demandez-nous |
| Penne | Demandez-nous |
| Tagliatelle | Demandez-nous |
| Fusilli | Demandez-nous |

## À VOS FOURCHETTES

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

| | |
|---|---|
| Rigatoni | Demandez-nous |
| Pipe regate | Demandez-nous |
| Linguine | Demandez-nous |
| Farfalle | Demandez-nous |

## 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<br>(Crème, oeuf, vanille) | 12 PEF |
| Coupe de glace du jour | 10 PEF |
| Duo de mousse au chocolat en verrine<br>(Chocolat au lait et blanc) | 12 PEF |

## NOS DESSERTS

| | |
|---|---|
| Tiramisu aux fruits exotiques<br>(Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco) | 15 PEF |
| Tiramisu<br>(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 |

# BOISSONS

## EAU PLATE

| | |
|---|---|
| Eau vive<br>*50cl* | 2 PEF |
| Dasani<br>*50cl* | 4 PEF |
| Acqua Panna<br>*50cl* | 4 PEF |

## EAU PÉTILLANTE

| | |
|---|---|
| Scheweppes Soda<br>*30cl* | 4 PEF |
| San Pellegrino<br>*30cl* | 5 PEF |
| Perrier<br>*30cl* | 6 PEF |

## LIMONADE ET AUTRE

| | |
|---|---|
| Coca-Cola / Coca Zero/ Fanta<br>*30cl* | 3 PEF |
| Sprite /Vital'Ô / Scheweppes Tonic<br>*30cl* | 3 PEF |
| Red Bull/Savanna<br>*25cl* | 5 PEF |
| Bavaria<br>*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

# CARTE DES VINS

## CARTE DES VINS

*Au choix : verre, bouteille*

## VIN BLANC

### Bouteille Maison

| | |
|---|---|
| verre | 8 PEF |
| petit-pichet | 10 PEF |
| grand-pichet | 20 PEF |
| bouteille | 35 PEF |

### Vieux Pape blanc

| | |
|---|---|
| bouteille | 35 PEF |

### Touraine Sauvignon Blanc

| | |
|---|---|
| bouteille | 40 PEF |

### Montballizac

| | |
|---|---|
| bouteille | 65 PEF |

## VIN ROSÉ

### Côte de Provence

| | |
|---|---|
| verre | 8 PEF |
| petit-pichet | 10 PEF |
| grand-pichet | 20 PEF |
| bouteille | 40 PEF |

### Rosé d'Anjou

| | |
|---|---|
| verre | 8 PEF |
| petit-pichet | 10 PEF |
| grand-pichet | 20 PEF |
| bouteille | 40 PEF |

## VIN ROUGE

### FRANÇAIS

#### Bouteille Maison

| | |
|---|---|
| verre | 8 PEF |
| petit-pichet | 10 PEF |
| grand-pichet | 20 PEF |
| bouteille | 35 PEF |

#### Tour Prignac

| | |
|---|---|
| verre | 35 PEF |
| bouteille | 70 PEF |

#### Château Malbec

| | |
|---|---|
| bouteille | 55 PEF |

### ITALIEN

#### Chianti Superiore

| | |
|---|---|
| bouteille | 35 PEF |

#### Tomaresca Neprica Cabenet

| | |
|---|---|
| bouteille | 35 PEF |

## VIN MOUSSEUX

#### Baron d'Arignac

| | |
|---|---|
| verre | 8 PEF |
| bouteille | 30 PEF |

#### Cuvée blanche

| | |
|---|---|
| bouteille | 40 PEF |

#### Cuvée rosée

| | |
|---|---|
| bouteille | 40 PEF |

### Vila Vironi Prosecco

| | |
|---|---|
| bouteille | 45 PEF |

## CHAMPAGNE

### Bouteille Maison

| | |
|---|---|
| verre | 18 PEF |
| bouteille | 90 PEF |

### Moët & Chandon brut

| | |
|---|---|
| bouteille | 160 PEF |

### Moët & Chandon Nectar

| | |
|---|---|
| bouteille | 200 PEF |

### Moët & Chandon ICE

| | |
|---|---|
| bouteille | 200 PEF |

### Moët & Chandon Rosé

| | |
|---|---|
| bouteille | 260 PEF |

### Moët & Chandon ICE Rosé

| | |
|---|---|
| bouteille | 260 PEF |

### Ruinart Blanc de Blancs

| | |
|---|---|
| bouteille | 400 PEF |

# SPIRITUEUX

## 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 ans*

Chivas 18 years / Glenfiddich 18 years — 20 PEF

# PÂTES EN FOLIE

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.

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

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