RESTAURANT / STEAKHOUSE

VIANDERIE

LA CARTE

DESSERTS

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

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.

places.rezerved.cd/fr/vianderie/

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