

Menu

Cuisine contemporaine aux accents du Congo
Contemporary cuisine with a Congolese touch



FLEUVE CONGO HOTEL

BY BLAZON HOTELS

KINSHASA · RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO

Salades & entrées

Salads & Appetizers

Salade de légumes grillés à la coriandre (V) <i>Grilled vegetable salad with coriander</i>	25 USD
Salade César au poulet fumé, crème d'anchois (F, D, G) <i>Smoked chicken Caesar salad with anchovy cream</i>	27 USD
Salade de crevettes et avocat, vinaigrette d'agrumes parfumée au sésame (SF) <i>Shrimp and avocado salad with sesame-scented citrus vinaigrette</i>	34 USD
Salade Caprese, tomates, mozzarella di bufala, basilic et tuiles de pain (V, D, G) <i>Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella, basil and bread crisps</i>	27 USD
Ceviche de capitaine aux saveurs asiatiques, vinaigrette au wasabi (F) <i>Asian-style capitaine (Nile perch) ceviche with wasabi vinaigrette</i>	30 USD
Bisque de poissons et fruits de mer, servie avec ses croûtons (SF, F, G) <i>Fish and seafood bisque served with croutons</i>	28 USD

Plateaux d'apéritif

Appetizer Platters

Samoussas à la viande, spring rolls aux légumes, ailes de poulet grillées et anneaux de calamar (SF, G) <i>Meat samosas, vegetable spring rolls, grilled chicken wings and calamari rings</i>	40 USD
Samoussas à la viande de bœuf et sauce piquante douce (6 pcs) (G) <i>Beef samosas with sweet chili sauce</i>	18 USD
Rouleaux de printemps aux légumes faits maison et leur sauce pimentée (5 pcs) <i>Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce</i>	22 USD
Ailerons de poulet, sauce à l'ail pimentée (8 pcs) <i>Chicken wings with garlic and chili sauce</i>	23 USD

Pâtes de grano duro

Dry Pasta

Spaghetti à la bolognaise (G) <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	29 USD
---	--------

Pizzas

Pizzas

Margherita : tomate, mozzarella et basilic (V, D, G) <i>Margherita: tomato, mozzarella and basil</i>	25 USD
Pepperoni : tomate, mozzarella et saucisson épicé (D, G) <i>Pepperoni: tomato, mozzarella and spicy sausage</i>	30 USD
Parisienne : tomate, jambon cuit et champignons (D, G) <i>Parisienne: tomato, cooked ham and mushrooms</i>	30 USD
Quatre fromages : tomate et sélection de quatre fromages (V, D, G) <i>Four Cheese: tomato and a selection of four cheeses</i>	27 USD

Pizzas

Pizzas

Poulet BBQ : tomate, mozzarella, poulet et poivrons (D, G) <i>BBQ Chicken: tomato, mozzarella, chicken and bell peppers</i>	30 USD
Végétarienne : tomate, mozzarella, oignons, poivrons et champignons (V, D, G) <i>Vegetarian: tomato, mozzarella, onions, bell peppers and mushrooms</i>	28 USD
Créez votre pizza (D, G) <i>Create your own pizza</i> 4 ingrédients au choix : crevettes, ananas, poulet, jambon, olives, émincé de bœuf, légumes grillés, champignons et saucisson. Crevettes : (SF). <i>Choose 4 toppings: shrimp, pineapple, chicken, ham, olives, sliced beef, grilled vegetables, mushrooms and sausage. Shrimp: (SF).</i>	37 USD

Plats principaux

Main Courses & Grills

Poissons / Fish

Filet de capitaine grillé, sauce mwambé légère à la pâte d'arachide (F, N) <i>Grilled capitaine (Nile perch) fillet with a light peanut mwambé sauce</i>	44 USD
Filet de saumon grillé façon tandoori, mariné aux épices indiennes, sauce raïta (F, D) <i>Tandoori-style grilled salmon fillet marinated in Indian spices, raita sauce</i>	54 USD
Curry Panang de gambas, feuilles de combava et noix de coco, riz et haricots verts (SF, N)* <i>Panang king prawn curry with makrut lime leaves and coconut, rice and green beans</i>	45 USD
Liboké revisité de poisson et de gambas (F, SF) <i>Chef's interpretation of fish and king prawn Liboké</i>	45 USD
Tilapia au four, pommes de terre caramélisées et sauce provençale (F) <i>Baked tilapia with caramelized potatoes and Provençal sauce</i>	42 USD
Poisson Makayabu à l'aubergine (F) <i>Makayabu local fish with eggplant</i>	50 USD

Viandes / Meat

Brochettes de bœuf caramélisées au miel, frites de patate douce* <i>Honey-caramelized beef skewers with sweet potato fries</i>	45 USD
Brochettes de kefta marinées aux épices et à la coriandre, frites, sauce toum et tomates rôties <i>Marinated kefta skewers with spices and coriander, fries, toum sauce and roasted tomatoes</i>	48 USD
Grillades mixtes : kefta, satay de poulet, côtelette d'agneau et brochettes de bœuf, frites et tomates rôties (N) <i>Mixed grill: kefta, chicken satay, lamb chop and beef skewers, fries and roasted tomatoes</i>	55 USD
Côtelettes d'agneau grillées marinées à l'ail, au romarin et au tamarin, frites et aubergine <i>Grilled lamb chops marinated in garlic, rosemary and tamarind, fries and eggplant</i>	50 USD
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise et quenelle de pommes de terre forestière (D) <i>Grilled beef fillet with béarnaise sauce and forest-style potato quenelle</i>	45 USD

Volailles

Poultry

Satay de poulet, sauce cacahuète et riz au jasmin (N) <i>Chicken satay with peanut sauce and jasmine rice</i>	40 USD
Poulet mayo : poulet grillé à la congolaise, sauce mayonnaise et oignons <i>Congolese-style grilled chicken with mayonnaise sauce and onions</i>	40 USD
Demi-poulet rôti aux fines herbes, sauce péri-péri <i>Half roast chicken with fine herbs and peri-peri sauce</i>	41 USD
Burger de bœuf braisé au piment chipotle et avocat (G) <i>Chipotle-braised beef burger with avocado</i>	38 USD
Cheeseburger de bœuf, cornichons, tomates, oignons et laitue (D, G) <i>Beef cheeseburger with pickles, tomatoes, onions and lettuce</i>	35 USD
Burger de poulet croustillant, crème de cheddar et marmelade d'oignons (D, G) <i>Crispy chicken burger with cheddar cream and onion jam</i>	35 USD
Club sandwich traditionnel au poulet et bacon (G) <i>Traditional chicken and bacon club sandwich</i>	32 USD

Accompagnements

Side Orders

Un accompagnement est inclus, tout autre choix est à 8 USD.
One choice is included; others are 8 USD per item.

- Riz pilaf / Pilaf rice
- Frites / French fries ou pommes rissolées / Sautéed potatoes
- Purée de pommes de terre / Mashed potatoes ou bananes plantains / Plantain bananas
- Légumes sautés / Sautéed vegetables ou salade mixte / Mixed salad
- Riz frit aux légumes / Vegetable fried rice ou riz à la tomate / Tomato rice
- Légumes vapeur / Steamed vegetables
- Banane vapeur / Steamed banana
- Fufu / Cassava bread ou chikwangue
- Matembele ou pondu ou épinards / Matembele, pondu or spinach

Desserts

Desserts

Tiramisu au fruit de la passion (V, D, G) <i>Passion fruit tiramisu</i>	22 USD
Crème brûlée à l'ananas caramélisé (V, D) <i>Caramelized pineapple crème brûlée</i>	22 USD
Salade de fruits frais (V) <i>Fresh fruit salad</i>	22 USD
Tarte au chocolat, ganache pralinée, noisettes caramélisées et crème anglaise à la vanille (V, N, D, G) <i>Chocolate tart with praline ganache, caramelized hazelnuts and vanilla crème anglaise</i>	22 USD
Sélection de glaces et sorbets - 3 boules (V, D) <i>Ice cream and sorbet selection - 3 scoops</i>	20 USD

ALLERGÈNES / ALLERGENS

(V) Végétarien / Vegetarian
(F) Poisson / Fish

(N) Arachides & fruits à coque / Peanuts & tree nuts
(G) Gluten / Gluten

(SF) Fruits de mer & crustacés / Seafood & shellfish
(D) Produits laitiers & lactose / Dairy & lactose

* Brochettes de bœuf au miel et curry Panang : présence d'arachides ou de fruits à coque à confirmer auprès du chef.
* Honey beef skewers and Panang curry: please confirm peanut or tree nut content with the chef.

Merci de signaler toute allergie. / Please inform us of any allergies.