



MENU RESTAURANT



TOURINVEST
le manguier hotel

BOISSONS SOFT

Eau

Soda (eau gazeuse)	\$2.1
Cristal	\$1.75
Canadian	\$1.25

Soft Drink

Coca-cola	\$2.1
Fanta	\$2.1
Sprite	\$2.1
Vitalo	\$2.1
Djino	\$2.1
Sirop	\$2.5

Jus

Jus Rani en boîte 1 litre	\$8.5
Jus Ceres en boîte 1 litre	\$8.5
Jus pressé	\$5.55

Energy Drink

Red bull	\$4.25
XXL	\$1.75
Energy Malt	\$2.75

Cider And Mixed Alcohol Drink

Savana	\$4.25
Hunter's	\$4.25
Booster	\$2.75

NOS BIERES

Local Beer

Beaufort	\$3.75
Castel GM	\$5.5
Castel PM	\$2.75
Simba GM	\$5.5
Simba Royal	\$4.25
Tembo GM	\$5.5
Tembo PM	\$3.25
Doppel PM	\$3.25
Guinness	\$3.75
33 export GM	\$4.25

Local Beer

33 Export PM	\$2.75
Chui GM	\$4.25
Chui PM	\$2.75
Skol PM	\$3.25
Mutzig GM	\$4.25

Imported Beer

Heineken	\$3.75
Leffe	\$7.5
Castel lite	\$3.75

APÉRITIF ET ALCOOL

Cocktail

Virgin Mojito (sans alcool)	\$5
Mojito (avec alcool)	\$8
Pinacolada	\$10
Negroni	\$10
GinFiz	\$8
Daïquiri	\$8
Margarita	\$8

Alcohol

	Verre	Bouteille
Grand marnier	\$8	\$75
Martini	\$4.25	\$50
porto	\$5.5	\$55
Campari	\$5.5	\$60
Jägermeister	\$5.5	\$55
Amarula	\$5.5	\$50
Cointreau	\$7.5	\$75
Malibu	\$5.5	\$50
Creme de cassis	\$4.25	
Vodka absolut	\$5.5	\$55
Vodka smirnoff	\$4.25	\$50
Tequila	\$5.5	\$55
Gin golden's	\$5.5	\$55
Ballantine's	\$5.5	\$55
Capitain morgan	\$5.5	\$55
Bacardi	\$5.5	\$55

Wiskhey

	Verre	Bouteille
Red label	\$5.5	\$55
J&b	\$5.5	\$55
Jameson	\$5.5	\$55
jack daniel's	\$8.5	\$75
Black label	\$8.5	\$75
Double black	\$10.5	\$90
Dimple	\$10.5	\$90
Chivas 12 age	\$10.5	\$90
Chivas 15 age	\$13.75	\$100
Glenfiddish 12 age	\$10.5	\$100
Glenfiddish 15 age	\$10.5	\$120
Glenfiddish 18 age	\$15.75	\$135
Green label	\$13.75	\$100
Richelieu brandy	\$5.5	\$50

Cognac

	Verre	Bouteille
Cognac (V.S)	\$20	\$120
Cognac (V.S.O.P)	\$20	\$140
Cognac + (V.S.O.P)	\$25	\$150

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

Mousseux

Ice cuvée blanche 75cl	\$50
Ice cuvée rosée 75cl	\$50

Champagne

Laurent-Perrier 75cl	\$120
Moët & Chandon Imperial 75cl	\$135
Moët & Chandon Nectar Imperial 75cl	\$140
Veuve Clicquot Brut 75cl	\$140

VINS ROUGE

Fleurs du cap	\$40
Nederburg GM	\$35
Nederburg PM	\$16
Grande réserve cabernet sauvignon	\$42
Chat du Lort 75cl	\$57
Chat de Goelane 75cl	\$57
Chat bousquet 75cl	\$69

VINS BLANC

RM Sauvignon 75cl	\$30
-------------------	------

VINS ROSÉ

Merlot rosé mc 75cl	\$50
RM sauvignon 75cl	\$30

AUTRES (CAFé, Thé...)

• Café noir	\$3.25	Expresso	\$3
• Café au lait	\$4.25	Thé au gingembre	\$4.25
• Cappuccino	\$4.25	Thé	\$3.25

NOS ENTRÉES

Salade Ceasar	poulet, choux, tomate et oignon	\$13.75
Salade grecque	laitue, feta, concombre, oignon, tomate et olive verte	\$13.75
Salade mixte	tomate, oignon, poivron, concombre, laitue et feta	\$11.75
Salade au Thon	thon, oignon, laitue, feta, olive noire	\$13.75
Potage aux légumes	saisonniers	\$8.5
Soupe à l'oignon		\$8.5
Extra		\$5.5

NOS PLATS

Viandes/ poissons/ volaille / Coin congolais

Viandes

T.Bone	viande de bœuf grillé avec son beurre et de l'ail	\$26.25
Filet de boeuf Cordon bleu	viande de bœuf cuite dans du beurre salé	\$29.25
Filet de bœuf grillé au beurre frais	viande de bœuf grillée aux herbes avec du beurre	\$26.25
Boeuf aux oignons	emincé de bœuf mariné à la moutarde avec des oignons	\$26.25
Sauté de porc aux légumes	porc mariné au vinaigre blanc accompagné de carotte, poivron et oignon	\$21
Sauté de chèvre	viande de chèvre sautée à l'oignon	\$21

Volailles

Caille grillée	une paire de caille marinée a la moutarde, gingembre et aux herbes de province	_____	\$26.25
¼ de Poulet	poulet cuite au four et à la plancha	_____	\$21
Poussin au barbecue ou grillé	tendre poussin mariné a la moutarde, vinaigre et gingembre	_____	\$26.25
Brochette de poulet ou bœuf	filet pure de bœuf ou escalope de poulet decoupé en carré mariné a la	_____	\$26.25
	congolaise et grillé à la poele		
Escalope de poulet	blanc de poulet mariné aux fines herbes cuit à la plancha	_____	\$21

Poissons

Filet de capitaine (sauce Provençale)	légère sauce tomate fraiche avec purée d'oignon	_____	\$26.25
	accompagnée de filet de poisson grillé		
Filet de Tilapia	poisson frait du lulualaba épicé et grillé a la poele	_____	\$21
Tilapia lualaba à la moutarde	tilapia mariné à la moutarde et au gingembre	_____	\$26.25

Coin Congolais

Kabambale frais lualaba (ngolo)	poisson chat en sauce tomate	_____	\$26.25
Poisson fumé	poisson fumé à la sauce tomate	_____	\$21
Poisson salé	poisson salé préparé à la façon du chef	_____	\$21
Chèvre à la sauce congolaise	chèvre à la sauce tomate	_____	\$21
Porc à la sauce congolaise	porc à la sauce tomate	_____	\$21
Lualaba grillé	tilapia grillé mariné avec du vinaigre et du gingembre	_____	\$26.25
Viande boucanée	sur demande) viande de brousse en sauce avec cocorico	_____	\$26.5

Accompagnement : fufu, riz, pomme sauté, pomme nature, purée de pomme de terre, banane plantain, frites,
Lengalenga, mulenda, aubergine, sombe.

Sauce : champignons, poivre vert, provençale, crème à l'ail _____ \$3.25

Extra _____ \$5.5

AUTRES

Pâtes

Spaghetti au poulet	\$21
Spaghetti fromage et crème	\$15.75
Spaghetti bolognaïses	\$19
Boulettes simple	\$8.5
Gésier du chef	\$8.5
Saucisse	\$10.5
Ailes de poulet	
Hamburger viande de poulet ou bœuf	15\$
Sandwich au fromage	\$8.5
Accompagnement	\$5.25

NOS DESSERTS

Salade de fruit de saisons	\$5.5
Crêpe (chocolat, confiture, miel)	\$ 10
Coupe de glace (vanille, chocolat ou autres parfums selon disponibilité)	\$5.5

Tous les jours de la semaine nous servons un plat proposé par le chef à 10\$



TOURINVEST

le manguier hotel