

# Menu



# LE GABRIEL

R E S T A U R A N T & R O O F T O P

ROOFTOP

# Bon voyage culinaire

## Tapas

### BÂTONNET DE POISSON FRIT.....12LG

Beignet d'aubergine

### TEMPURA DE GAMBAS 10 PIÈCES.....23LG

Beignet de gambas

### TEMPURA D'AUBERGINE 10 PIÈCES.....7LG

Beignet d'aubergine

### CROQUETTE DE POMME DE TERRE .....12LG

Boulette de pomme de terre frit

### POMME DE TERRE ROULÉ AU BACON..17LG

Lard fumé, pomme de terre, persil, oignon

### PLANCHE MIXTE TAPAS.....70LG

Beignet d'aubergine, beignet de poisson frit, pomme de terre, tempura de gambas, brochette de poulet, samoussa.

## Sandwiches

### CLUB SANDWICH.....24LG

Filet de poulet, tomate, œuf, lard fumé, laitue, accompagné de frite maison, et salade coleslaw

### HAMBURGER BŒUF.....20LG

Boeuf haché, tomates, oignon, laitue, mayonnaise, accompagné de frite maison, et salade coleslaw

## Pizza

### PIZZA MARGHERITA ..... 20LG

Tomate fraîche, d'olive, bouquet garni, origan, mozzarella

### PIZZA POULET CHAMPIGNON.....27LG

Escalope de poulet, oignon, champignon, sauce tomate, mozzarella

### PIZZA CONGOLAISE.....27LG

Fromage Goma, épinard, poulet à la moambe, olive noir, basilic

## Grillades

### POULET BRAISÉ ENTIER.....25LG

### CHÈVRE 1KG.....35LG

### PORC 1KG.....35KG

### BROCHETTE DE POULET 5PIÈCES.....10LG

### BROCHETTE DE BŒUF 5PIÈCES.....15LG

## Afrique du Nord

### SHISTAWAK DE POULET ET SON HUMUS DE BETTERAVE ET CORIANDRE.....25LG

Brochette de poulet aux épices orientales (shistawak), accompagné de humus de betterave et coriandre

## Afrique de l'Est

### SAMOUSSA DE BŒUF ET SON CHUTNEY DE MANGUE ..... 16LG

Samoussa à la viande de bœuf, sauce à base de mangue, gingembre, piment rouge, citron

 Vegetarien

## Afrique de l'Ouest

---

### GAMBAS SAUTÉES AU SUYA SUR BANANE PLANTAIN.....34LG

Gambas, épices ouest africaine (suya) accompagné de banane plantain frit

### BROCHETTE HAOUSSA D'AGNEAU ET SA SALADE D'OIGNONS.....27LG

Brochette d'agneau aux épices Haoussa, oignons rouge. Accompagnement au choix

## Afrique Centrale

---

### MPOSE À LA CRÈME D'AIL.....20LG

Mpose, crème d'ail. Accompagnement au choix

### SAMBAZA DE GOMA PILINAISE AU CITRON.....19LG

Fretin frit, mayonnaise pimenté, citron, accompagné de frites de manioc

### CROQUETTES DE MAKAYABU ET PLANTAIN, COULIS DE POIVRON.....17LG

Poisson salé, banane plantain, coulis de poivron rouge

## Attérissage (déserts)

---

### TARTELETTE DE NIAMPUL.....15LG

Tartelette au beurre, copeaux de noix de coco caramélisé

### NGUBA CARAMÉLISÉ NA FONDANT AU CHOCOLAT .....15LG

Fondant au chocolat, arachide caramélisé

### MIKATE FAIT MAISON ET SA GLACE D'ARACHIDE .....10LG

Beignet maison, glace à l'arachide

### ASSIETTE DE FRUITS BIO MALAIKA.....9LG

Fruit de saison

### CREME BRULÉE A LA FLEUR D'ORANGER.....11LG

### MOUSSE AU CHOCOLAT.....11LG

### DAME BLANCHE.....15LG

Glace à la vanille, sauce chocolat

### CREPE MALAIKA.....10LG

## Afrique Australe

---

### GÉSRIERS DE VOLAILLE CONFIT, SAUCE PERI-PERI MOZAMBICAINE .....18LG

Plat mozambicain revisité, gesier de volaille, sauce peri-peri (lait de coco, poivron rouge, tomate) chips de manioc.

## Accompagnements

---

- FUFU.....1LG
- CHIKWANGUE.....1LG
- RIZ.....5LG
- FRITE DE MANIOC.....5LG
- MAKEMBA FRIT.....5LG
- MAKEMBA BOUILLI.....5LG
- LITUMA (BANANE PLANTAIN PILÉ)..5LG
- POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS.....5LG

## Sauces & légumes

---

- BITEKU TEKU.....5LG
- PONDU.....5LG
- RATATOUILLE.....5LG
- SAUCE CHAMPIGNON À LA CRÈME.....8LG
- SAUCE POIVRE NOIR.....5LG

Manger redevient un plaisir !

   @legabriel\_rdc



LE GABRIEL  
RESTAURANT & ROOFTOP