

# Menu



LE GABRIEL

RESTAURANT & ROOFTOP

---

# Bon voyage culinaire

## Décolage (entrées)

---

### **SALADE CESAR.....26LG**

Escalope de poulet, salade verte, parmesan, crouton, échalotte

### **SALADE AU THON.....20LG**

Salade verte, thon, œuf dur, échalotte, choux, tomate fraîche

### **SALADE GREQUE.....25LG**

Fromage feta, oignon, tomate fraîche, poivron vert, concombre, jus de citron, olive noir

### **TERRINE D'AVOCAT.....18LG**

Avocat, choux rouge, oignon blanc, tomate fraîche, mayonnaise, pain à l'ail croustillant

## Pates

---

### **SPAGHETTIS BOLOGNAISE.....23LG**

Spaghettis, viande hachée, tomate pelé

### **PENNE CARBONARA.....25LG**

Penne, lardon, oignon, jaune d'œuf, crème fraîche, parmesan

### **TAGLIATELLE AU PESTO.....14LG**

Tagliatelles, pignon de pain, ail, parmesan, feuille du basilic

### **LASAGNE DE BŒUF.....17LG**

Feuille de lasagne, fromage mozzarella, viande hachée, origan

## Plats

---

*Accompagnement au choix*

### **FILET DE BŒUF FARCI AUX ÉPINARDS**

.....36LG

Viande de bœuf, épinard, champignon, poivron

### **POULET ROMARIN AU SOLO.....20LG**

Poulet, solo (aubergine africaine), mazulu (basilic) tomate fraîche

### **STEAK DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES**

.....25LG

Steak de boeuf, ail, thym, poivre, romarin, basilic, menthe

### **FILET DE CAPITAINE AU PESTO DE BITEKU TEKU.....25LG**

Poisson capitaine, amarante doux, poivre, ail

### **MAKAYABU TRICOLERE ET SA MOSAKA**

.....20LG

Poisson salé, poivrons rouge, jaune et vert, pulpe extrait du fruit de palme

## Afrique du Nord

---

### ÉMINCÉ DE CALAMAR AUX ÉPICES MAROCAINES SUR LIT D'AVOCAT.....25G

Calamar découpé, épices marocaines, avocat

### 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'Ouest

---

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

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

### TCHEP BOUDIEN DE POISSON ET SES BOULETTES AU TAMARIN .....34LG

Plat sénégalais revisité, ragout à base de riz, poisson accompagné de légumes (gombo, chou, carotte, aubergine, solo, manioc)

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

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

## Afrique Australe

---

### GÉSIEERS 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.

### ENTRECÔTE GRILLÉE AU BEURRE DE BILTONG ET SES QUARTIERS DE POMME DE TERRE .....55LG

Entrecote, beurre, biltong (viande séché sud africaine) accompagné de pomme de terre

## 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

### LIBOKE DE CAPITAINE ET BITEKU TEKU.... .....20LG

Poisson capitaine, amarante et piment empapillotés dans des feuilles de bananier, accompagné de banane plantain bouillie

### SAUTÉ DE CHÈVRE AU PILI-PILI.....34LG

Chèvre braisée, oignon, piment en poudre accompagné de chikwangue

### POULET FARCI AU RIZ ET PONDU, SAUCE MOSAKA.....24LG

Poulet, riz, feuille de manioc, pulpe extrait du fruit de palme

### POULET À LA MOAMBE 24LG

Poulet, sauce pate d'arachide. Accompagnement au choix

## 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

### PILAU DE CHEVRE ET SON KACHUMBARI DE CHOUX ..... 34LG

Plat tanzanien à base de riz sauté à la chèvre, accompagné d'une salade de chou, carotte, oignon

## 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

---

- BITEKU TEKU.....3LG
- PONDU.....5LG
- RATATOUILLE.....5LG
- SAUCE CHAMPIGNON.....8LG
- SAUCE POIVRE NOIR.....5LG

## Attérisage (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.....10LG**

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**



Manger redevient un plaisir !

   @legabriel\_rdc



LE GABRIEL  
RESTAURANT & ROOFTOP