

# Pâtes en Folie





# Pour commencer



Salade composée de chez nous 12 PEF

Salade de farfalle à la folie façon César 17 PEF  
(Farfalle, Blanc de poulet fumé, tomate cerise, parmesan, sauce César )

# Pour chauffer



Velouté de nos légumes du jour 12 PEF

La tartine de pain de campagne selon l'humeur du chef 17 PEF  
(Tomate, basilic, fromage de chèvre ou autres)

# Nos entrées froides

17 PEF Salade comme à la Côte d'Azur  
(Salade, thon, anchois, tomate, haricot vert, pomme de terre et oeuf)

22 PEF Duo de Capitaine et Saumon Fumés par nos soins, petite salade fraîcheur et sa vinaigrette au maracuja  
(Filet de saumon et du capitaine fumés, salade)



# Nos entrées chaudes

22 PEF Méli-Mélo de fruits de mer gratiné  
(Champignon frais, fruits de mer divers)

22 PEF Croustillant de cossa au gari et son beurre citronné à la mangue  
(Cossa, chapelure de manioc, mangue, citron)





# Pour continuer

**Arrabbiata**  
(Coulis de tomate, basilic, ail, oignon, piment, pecorino)

**Aux légumes sautés du jour**

**Lasagne végétarienne**  
(Lasagne, béchamel, basilic, légumes du jour)

**Lasagne classique avec ou sans tranche de jambon**  
(Lasagne, haché de boeuf , coulis de tomate, sauce béchamel)

**Gratin de jambon et fromage**  
(Jambon, mozzarela, béchamel)

18 PEF

18 PEF

18 PEF

23 PEF

25 PEF

23 PEF

23 PEF

25 PEF

24 PEF

25 PEF

# Nos Pâtes Classiques

**Bolognaise**  
(Haché de boeuf, coulis de tomate, basilic, carotte)

**Pesto**  
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan)

**Aux 4 fromages du jour**  
(Fromage de chèvre, Comté et Gouda)

**Pesto crème**  
(Basilic, pignon de pin, huile d'olive, parmesan, crème)

**Carbonara**  
(Lardon, crème, parmesan, oeuf)





# Pour ravir vos papilles



**Hamburger de pâtes sauce barbecue légère** 23 PEF  
(Spaghetti, oeuf, steak haché aux herbes, sauce barbecue légère)

**Sauté de blanc de poulet aux champignons, crème, lait de coco et curry** 25 PEF  
(Blanc de poulet, champignon de Paris, crème, lait de coco et poudre de curry)

**Lasagne de capitaine aux épinards** 27 PEF  
(Escalope de capitaine, sauce béchamel, épinard frais)

**Filet de Mosombo grillé et sa sauce au citron et petits légumes** 30 PEF  
(Filet de Mosombo, fines herbes, citron et huile d'olive)

**Trio de cailles grillées au gingembre et citron vert** 30 PEF  
(Caille désossée, gingembre et citron vert)

**Symphonie de nos pâtes** 40 PEF  
(Assortiment de 6 de nos pâtes sur un plateau)



# Nos Pâtes en Folie

35 PEF **La Côte de porc grillée avec ses légumes façon mille-feuille**  
(Côte de porc, légumes de Provence, champignon de Paris)

30 PEF **Gratiné de cossa de Mayombe au beurre de corail**  
(Cossa, coulis de tomate, crème, mozzarella et beurre de corail)

35 PEF **Poêlée de Cossa comme au bon vieux temps**  
(Cossa, ail, gingembre et pili)

35 PEF **Pièce de boeuf de Goma grillée comme en Provence**  
(Filet de boeuf, tomate, courgette, aubergine et jus de cuisson)

40 PEF **Filet de saumon frais cuit à l'unilatéral, beurre blanc aux câpres**  
(Filet de saumon frais, câpre et crème)

42 PEF **Carré d'agneau en croûte d'herbes aromatiques**  
(Carré d'agneau, chapelure, herbes aromatiques et jus de cuisson)



# Pour accompagner

Faites le choix de vos pâtes selon votre humeur !

Spaghetti

Penne

Tagliatelle

Fusilli



## Suppléments

- Sauce aux champignons
- Sauce au poivre
- Sauce provençale
- Pâtes sautées à l'huile d'olive, ail et tomate séchée

# À vos fourchettes

Pas envie de pâtes aujourd'hui ? D'autres accompagnements peuvent vous être proposés selon notre disponibilité.

Rigatoni

Pipe regate

Linguine

Farfalle



- 4 PEF
- 4 PEF
- 4 PEF
- 4 PEF



# Pour terminer

Nos douceurs sont à commander en début de repas.



Salade de fruits de saison façon Mojito 10 PEF

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12 PEF  
(Crème, oeuf, vanille)

Coupe de glace du jour 10 PEF

Duo de mousse au chocolat en verrine 12 PEF  
(Chocolat au lait et blanc)



15 PEF  
Tiramisu aux fruits exotiques  
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco)

15 PEF  
Tiramisu  
(Biscuit à la cuillère, mascarpone, poudre de cacao)

15 PEF  
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

15 PEF  
Fondant aux pommes avec sa crème soufflée

# Nos desserts









## Eau Plate

Eau vive	50 cl	2 PEF
Dasani	50 cl	4 PEF
Acqua Panna	50 cl	4 PEF

## Eau pétillante

Schweppes Soda	30 cl	4 PEF
San Pellegrino	30 cl	5 PEF
Perrier	30 cl	6 PEF

## Limonade et autre

Coca-Cola / Coca Zero / Fanta	30 cl	3 PEF
Sprite / Vital'Ô / Schweppes Tonic	30 cl	3 PEF
Red Bul	25 cl	5 PEF
Bavaria	50 cl	6 PEF
Milkshake Fraise / Banane / Vanille		10 PEF

## Bière locale

Heineken	30 cl	4 PEF
Castel / Beaufort	50 cl	4 PEF
Tembo	65 cl	6 PEF

## Bière importée

Heineken	30 cl	6 PEF
Leffe brune / Leffe blonde	50 cl	7 PEF



## Digestif



Jägermeister	8 PEF
Limoncello	9 PEF
Amarula	12 PEF
Amaretto Disaronno	12 PEF
Baileys	12 PEF
Cointreau	12 PEF
Grand Marnier	12 PEF
Hennessy VS	12 PEF
Camus VSOP / Hennessy VSOP / Remy Martin VSOP	18 PEF
Courvoisier XO / Hennessy XO	42 PEF

## Jus de Fruit

Pomme / Orange / Ananas	5 PEF
Jus de fruits frais du jour	8 PEF

## Mocktail

<b>Folie Douce</b> Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de curaçao, purée de fruits rouges	10 PEF
<b>Bora Bora</b> Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine	10 PEF
<b>Frozen Kiwi Red Bull</b> Sirop de kiwi, Red bull	10 PEF
<b>Pop Cola</b> Sirop de chocolat blanc, sirop de popcorn, jus de mangue, jus de citron, crème fraîche	10 PEF
<b>Virgin Mojito</b> Sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante	10 PEF





## Sex on the Beach

Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine

10 PEF

## Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canna

12 PEF

## Virgin Blue Hawaiian

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

12 PEF

# Apéritif

Campari / Malibu

8 PEF

Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Rosato / Pisang

8 PEF

Porto

8 PEF

Kir

10 PEF

Kir Royal

15 PEF

Aperol Spritz

15 PEF

# Vin blanc

Bouteille Maison

8

10

20

35 PEF

Vieux Pape blanc

35 PEF

Touraine Sauvignon Blanc

40 PEF

Montballizac

65 PEF

# Vin rosé

Côte de Provence

8

10

20

40 PEF

Rosé d'Anjou

8

10

20

40 PEF

# Vin rouge



## Français

Bouteille Maison

8

10

20

35 PEF

Tour Prignac

35 / 70 PEF

Château Malbec

55 PEF

## Italien

Chianti Superiore

35 PEF

Tomaresca Neprica Cabenet

35 PEF

# Vin mousseux



Baron d'Arignac

8

30 PEF

Cuvée blanche

40 PEF

Cuvée rosée

40 PEF

Vila Vironi Prosecco

45 PEF



## Champagne



Bouteille Maison	18	90 PEF
Moët & Chandon brut		160 PEF
Moët & Chandon Nectar		200 PEF
Moët & Chandon ICE		200 PEF
Moët & Chandon Rosé		260 PEF
Moët & Chandon ICE Rosé		260 PEF
Ruinart Blanc de Blancs		400 PEF

## Thé, infusion et café

Thé (Au parfum de votre choix)	3 PEF
Infusion (Au parfum de votre choix)	4 PEF
Americano	5 PEF
Double espresso	5 PEF
Cappuccino	5 PEF
Latte	5 PEF
Latte Machiato	5 PEF
Thé glacé	5 PEF
Café au lait glacé	7 PEF
Dalgona Coffee	8 PEF
Café au lait aromatisé	8 PEF
Irish Coffee	12 PEF

## Gin



Beefeater / Gordon	5 PEF
Bombay	10 PEF
Hendrick's	15 PEF

## Vodka et Tequila



Shot	5 PEF
Vodka absolute	8 PEF
Grey Goose / Ciroc / Belvedere	10 PEF

## Rhum



Bacardi blanc / Havana Club / Negrita	7 PEF
Saint James blanc / Saint James Gold	8 PEF
Kwilu Bonobo	9 PEF

## Whisky



Jim Beam	9 PEF
Black Label	10 PEF
Jack Daniel's/Honey/Apple	12 PEF
Chivas 12 years / Glenfiddich 12 years	12 PEF
Gold label	15 PEF
Double black	15 PEF
Glenfiddich 15 years	18 PEF
Chivas 18 years / Glenfiddich 18 years	20 PEF





## Cocktail

<b>Folie Kinoise</b> Tequila, rhum, Jus de la passion jus ananas, sirop de curaçao	15 PEF
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine	12 PEF
<b>Caïpirinha</b> Cachaça, Aguacana, sucre, citron vert	12 PEF
<b>Cosmopolitain</b> Liqueur d'orange, vodka, sirop de fraise, jus de citron	12 PEF
<b>Daïquiri</b> Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne	12 PEF
<b>Naughty German</b> Jägermeister, crème de cassis, sirop de sucre de canne, jus de citron	12 PEF
<b>Margarita</b> Tequila, liqueur d'orange, jus de citron	12 PEF
<b>Mojito</b> Rhum, sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante	14 PEF
<b>Espresso Martini</b> Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne	14 PEF
<b>Piña Colada</b> Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne	14 PEF
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, jus d'orange, , sirop de grenadine	14 PEF
<b>Blue Hawaiian</b> Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao	14 PEF
<b>Pink Lady</b> Gin, sirop de grenadine, jus de citron, un blanc d'oeuf	14 PEF
<b>Blue Lady</b> Gin, sirop de curaçao, jus de citron, un blanc d'oeuf	14 PEF

# Cocktail

---

## Old Fasioned

Whisky, Campari liqueur d'orange

15 PEF

## Negroni

Gin, Campari, Vermouth

15 PEF

## Long Island

Rhum, vodka, gin, tequila, sirop de sucre de canne

16 PEF







Atrium Immeuble CTC - Congo Trade Center  
10, Avenue Wagenia - Gombe - Kinshasa  
République Démocratique du Congo

☎ +243 83 000 34 23  
@ info@patesenfolie.cd  
🌐 www.patesenfolie.cd

📷 pates.en.folie.Kinshasa  
f pates.en.folie.Kinshasa  
🎵 patesenfoliekinshasa