



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

Nos Pâtes Classiques

Arrabbiata

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

18 PEF

Aux légumes sautés du jour

18 PEF

Lasagne végétarienne

(Lasagne, béchamel, basilic, légumes du jour)

18 PEF

Bolognaise

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

23 PEF

Lasagne classique avec ou sans tranche de jambon

(Lasagne, haché de boeuf , coulis de tomate, sauce béchamel)

23 PEF

Gratin de jambon et fromage

(Jambon, mozzarella, béchamel)

25 PEF

Pesto crème

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

24 PEF

Carbonara

(Lardon, crème, parmesan, oeuf)

25 PEF



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

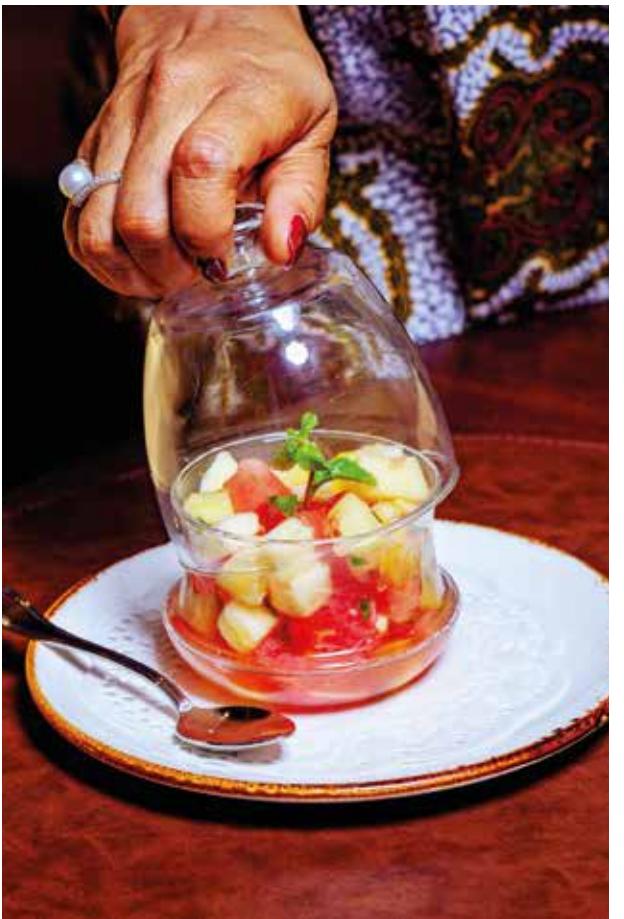
4 PEF

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

(Crème, oeuf, vanille)

12 PEF

15 PER

Tiramisu aux fruits exotiques

(Biscuit à la cuillère, mascarpone, mangue ou ananas selon la saison, maracuja, poudre de noix de coco)



Coupe de glace du jour

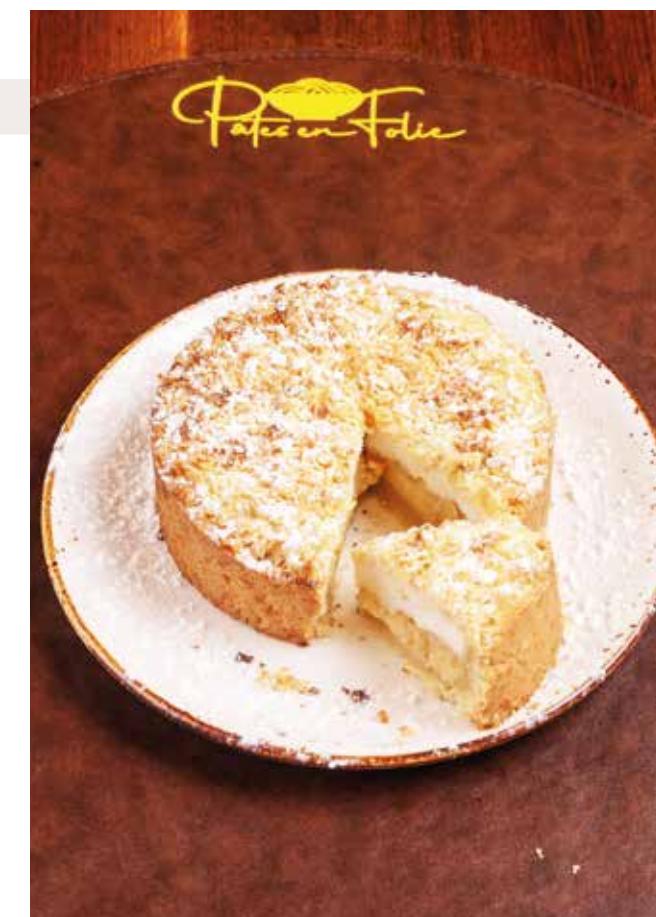
10 PEF

Duo de mousse au chocolat en verrine

(Chocolat au lait et blanc)

12 PEF

15 PEF Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille



Fondant aux pommes avec sa crème soufflée



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
Limoncello
Amarula
Amaretto Disaronno
Baileys

Cointreau
Grand Marnier
Hennessy VS
Camus VSOP / Hennessy VSOP/ Remy Martin VSOP
Courvoisier XO / Hennessy XO



8 PEF
9 PEF
12 PEF
12 PEF
12 PEF
12 PEF
12 PEF
12 PEF
18 PEF
42 PEF

Jus de Fruit

Pomme / Orange / Ananas
Jus de fruits frais du jour

5 PEF
8 PEF

Mocktail

Folie Douce

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de curaçao,
purée de fruits rouges

10 PEF

Bora Bora

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron,
sirop de grenadine

10 PEF

Frozen Kiwi Red Bull

Sirop de kiwi, Red bull

10 PEF

Pop Cola

Sirop de chocolat blanc, sirop de popcorn, jus de mangue,
jus de citron, crème fraîche

10 PEF

Virgin Mojito

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 grenade

Virgin Piña Colada

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

Virgin Blue Hawaiian

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

Apéritif

Campari / Malibu

Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Rosato / Pisang

Porto

Kir

Kir Royal

Aperol Spritz

Vin blanc

Bouteille Maison

Vieux Pape blanc

Touraine Sauvignon Blanc

Montballizac

Vin rosé

Côte de Provence

Rosé d'Anjou

10 PEF

12 PEF

12 PEF

8 PEF

8 PEF

8 PEF

10 PEF

15 PEF

15 PEF

8

10

20

35 PEF

35 PEF

40 PEF

65 PEF

8

10

20

40 PEF

8

10

20

40 PEF

Vin rouge



Français

Bouteille Maison

Tour Prignac

Château Malbec

Italien

Chianti Superiore

Tomaresca Neprica Cabernet

8

10

20

35 PEF

35 / 70 PEF

55 PEF

8

30 PEF

40 PEF

40 PEF

45 PEF

Vin mousseux



Baron d'Arignac

Cuvée blanche

Cuvée rosée

Vila Vironi Prosecco

Champagne



Bouteille Maison
Moët & Chandon brut
Moët & Chandon Nectar
Moët & Chandon ICE
Moët & Chandon Rosé
Moët & Chandon ICE Rosé
Ruinart Blanc de Blancs

18 90 PEF
160 PEF
200 PEF
200 PEF
260 PEF
260 PEF
400 PEF

Thé, infusion et café

Thé (Au parfum de votre choix)
Infusion (Au parfum de votre choix)
Americano
Double espresso
Cappuccino
Latte
Latte Machiato
Thé glacé
Café au lait glacé
Dalgona Coffee
Café au lait aromatisé
Irish Coffee

3 PEF
4 PEF
5 PEF
5 PEF
5 PEF
5 PEF
5 PEF
5 PEF
7 PEF
8 PEF
8 PEF
12 PEF

Gin

Beefeater / Gordon
Bombay
Hendrick's

5 PEF
10 PEF
15 PEF

Vodka et Tequila



Shot
Vodka absolute
Grey Goose / Ciroc / Belvedere

5 PEF
8 PEF
10 PEF

Rhum

Bacardi blanc / Havana Club / Negrita
Saint James blanc / Saint James Gold
Kwilu Bonobo

7 PEF
8 PEF
9 PEF

Whisky

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

9 PEF
10 PEF
12 PEF
12 PEF
15 PEF
15 PEF
18 PEF
20 PEF

Cocktail



Folie Kinoise

Tequila, rhum, Jus de la passion jus ananas, sirop de curaçao

15 PEF

Sex on the Beach

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenade

12 PEF

Caïpirinha

Cachaça, Aguacana, sucre, citron vert

12 PEF

Cosmopolitain

Liqueur d'orange, vodka, sirop de fraise, jus de citron

12 PEF

Daiquiri

Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne

12 PEF

Naughty German

Jägermeister, crème de cassis, sirop de sucre de canne, jus de citron

12 PEF

Margarita

Tequila, liqueur d'orange, jus de citron

12 PEF

Mojito

Rhum, sirop de sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante

14 PEF

Espresso Martini

Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne

14 PEF

Piña Colada

Rhum, Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

14 PEF

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, , sirop de grenade

14 PEF

Blue Hawaiian

Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao

14 PEF

Pink Lady

Gin, sirop de grenade, jus de citron, un blanc d'oeuf

14 PEF

Blue Lady

Gin, sirop de curaçao, jus de citron, un blanc d'oeuf

14 PEF

Cocktail

Old Fashioned

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
⬇️ pates.en.folie.Kinshasa
⌚ patesenfoliekinshasa