



MENU

SUNSET EAT

By

Chef Sidney

EN ENTRÉE

Salade de choux violette à l'avocat et chips	13 S
Salade Makélélé à la tomate et vinaigrette au Tondolo (met saisonnier)	17 S
Salade croquante au poulet sauce curry	16 S
Salade de mangue Vaillant	12 S
Crevettes sautées à la bisque et ail persillé	23 S
Mposé sautés à l'ail piquant	15 S

EN MIJOTÉ

Marmite de lituma pané aux côtelettes d'agneau	39 S
Feuille d'or	58 S
Marmite de lituma pané au filet de bœuf	37 S
FEUILLE D'OR	54 S
Poisson salé Sole au caviar d'aubergine	29 S
Papillote de poisson (façon Liboké) et pépé soupe piquant	30 S
Chèvre sept-heures *** et sa ratatouille	41 S

À LA GRILL

Filet de capitaine à la sauce vierge	37 S
Côte à l'os braisé et jus de cuisson	39 S
Langouste braisée aux brunoises de légumes	38 S
Brochette Géante de Bœuf façon Kamoundélé	33 S

LES LÉGUMES

Légumes verts à la Moambe	6 S
Pondu des Baswahilis	6 S
Haricot au lard fumé	9 S
Epinard au gombo	5 S
Ngaï-ngai à l'ancienne	5 S
Légumes sautés	6 S

ACCOMPAGNEMENTS

Croquette de patate douce	4 S
Sauce aux champignons séchés local	6 S
Riz parfumé à la citronnelle	5 S
Chikwangue	3 S
Plantain frit	6 S
Semoule de Fufu	4 S
Frite fait maison	6 S

DESSERTS

Sorbet de fruits de saison	12 S
Glace vanille fait maison	11 S
Sabayon de salade de fruit sauté	9 S
Smoothie multi colore	7 S
Fondant au chocolat	12 S
Gaufre de Bruxelles façon Sunset	13 S