



L'ATYPIQUE
— KINSHASA —



MENU





le Mot du Chef.

Chers clients, c'est avec passion et dévouement que je vous présente mes créations culinaires. Chaque plat a été soigneusement élaboré avec des ingrédients de qualité et une touche d'inspiration. Que ces délices éveillent vos papilles et vous offrent une expérience gastronomique mémorable. Bon appétit !

Chef Billy KATUKU





Les Entrées

Entrées chaudes

Velouté de carotte à l'aphrodisiaque **12 ATY**

Cuisse de grenouille à l'ail et / ou au pili **15 ATY**

Cassolette d'escargots, lardons et champignon mixte **15 ATY**

Paillasson de bintjes à l'œuf poché et bacon croustillant **15 ATY**

Entrées Froides

Salade Oruan (Feuilles, herbes, jaune d'œuf dure, tomates cerises, effiloché de poulet fumé, oignon rouge), Sauce mascarpone **20 ATY**

Cocktail de gambas et avocat, fines tranches de citron **15 ATY**

Rencontre de foie gras terrine et poêlé, Confiture d'oignons à l'orange et pomme golden roti au beurre **25 ATY**

Carpaccio de cœur de saumon fumé et ses garnitures **15 ATY**

Chiffonnade de jambon de parme et bille de melon **18 ATY**





Nos Poissons et Crustacés

Jeune capitaine rôti, Quenelle de bitekuteku vert, plantin grillé à la peau **25 ATY**

Pavé de filet de capitaine sur lit de risotto au champignon de bois,
Ratatouille niçoise **30 ATY**

“Comme un liboke” Mossombo légèrement pimenté,
Lituma Boyomais **25 ATY**

Langouste à la plancha beurre au ricard, pommes
et tomates provençales **35 ATY**

Duel des aiguillettes de saumon frais et Cossa à l’armoricaine **38 ATY**





Nos Viandes et Volailles

Côtelettes d'agneau grillées légumes de couscous,
Samoussas croustillants de semoule épicée **42 ATY**

Côte de veau cuite rosée, fagot de haricots et carottes bardés,
Gateau de Palenta sur le grill **45 ATY**

Médailon de bœuf rôti au beurre moussoux,
Pomme Salardaise. Sauce aux Cinq Poivres **40 ATY**

Tajine de souris d'agneau aux épices du nord,
Purée de potiron au basilic **38 ATY**

Suprême de volaille émincé, au curry et lait de coco,
riz du maïs doux **22 ATY**

Coquelet mariné au gingembre, Ail et herbes.
Croquette de patate douce aux éclats de cacahuète **30 ATY**

Côte de porc roties, Sauce aux deux moutardes
Frites croustillantes **30 ATY**





Nos Pâtes

Linguini à la boulette de boeuf, Saucisse de Goma façon Bolognese **22 ATY**

Tagliatelle aux rognons de veau, Bacon et Champignon **20 ATY**

Penne aux cossa et légume **18 ATY**

Symphonie des pâtes à l'humeur du chef **30 ATY**

Nos Burgers

Burger de viande, tomate, salade et oignon frit **15 ATY**

Burger de poulet à la moambe, gratiné au fromage de Goma **12 ATY**

Burger aux sticks de poisson, Sauce aux aubergines, Poivron et Oignon **12 ATY**





Nos Desserts

Crème brûlée, glace biscotto **10 ATY**

Crêpe Suzette, flambée au calvados **10 ATY**

Salade de fruit frais d'ici et d'ailleurs **12 ATY**

Ananas caramélisé, Sabayon au Poivre Noir de Gwaka **10 ATY**

Miserable au café et sa feuillantine **20 ATY**



Le chef vous propose une carte blanche **100 ATY**



