



RESTAURANT " LE BELIER "

Le Chef de Cuisine exécutif 'DAN' vous propose sa carte du terroir

Entrées Froides

- ✓ Foie gras maison et ses toasts15.000 FCFA
- ✓ Terrine de lapin maison 6.000 FCFA
- ✓ Beignets d'aubergine à l'huile d'olive, saumon fumé et sa rouille..... 5.000 FCFA
- ✓ Tartare de capitaine mariné au citron vert et coriandre..... 6.000 FCFA
- ✓ Carpaccio de filet de bœuf 6.500 FCFA
- ✓ Tomates angelique, œuf mollet, amandes, sauce balsamique..... 5.000 FCFA
- ✓ Roulade de poisson mariné au paprika aux agrumes..... 5.000 FCFA

Entrées Chaudes

- ✓ Cassolette de gambas au soja et gingembre 7.500 FCFA
- ✓ Aumônière de crevettes au vin blanc et sauce blanche 5.000 FCFA
- ✓ Feuilleté aux fruits de mer.....5.500 FCFA
- ✓ Chèvre gratiné dans ses pommes de terre et salade aux herbes5.000 FCFA
- ✓ Cocktail de crevettes pimentées à la provençale et basilic.....5.000 FCFA
- ✓ Raviolis maison au saumon fumé ou au roquefort.....6.000 FCFA
- ✓ Cœur de la mer avec langouste, gambas, coulis de poisson8.000 FCFA

Grandes Salades

- ✓ Salade Niçoise 6.000 FCFA
- ✓ Salade César : romaine, blanc de poulet, croûtons, parmesan, anchois.....7.000 FCFA
- ✓ Salade Océane : Cœur de palmier, crevettes, asperges, aneth.....6.000 FCFA
- ✓ Salade endives au roquefort et aux noix.....6.500 FCFA
- ✓ Salade landaise : foie gras, zéziers, foies, magret fumé.....9.500 FCFA

PATTES : Spaghettis, tagliatelles, pennés

- ✓ Ariabatta : tomates, olives noires, basilic frais, piment6.000 FCFA
- ✓ Carbonara : Petits lardons, jambon, crème fraîche.....6.500 FCFA
- ✓ Bolognaise : Viande hachée, sauce tomate.....5.000 FCFA
- ✓ Fruits de mer : Gambas, Calamar, Moules, Crevettes.....9.000 FCFA



VIANDES

- ✓ Cordon Bleu : Escalope panée, jambon, fromage, béchamel7.000 FCFA
- ✓ Brochettes de filet de bœuf et ses pommes fondantes..... 8.000 FCFA
- ✓ Filet de bœuf poivre vert, Champignons, Moutarde, Bordelaise..... 8.000 FCFA
- ✓ Carré d'agneau au miel et ses navets caramélisés et pommes..... 11.000 FCFA
- ✓ Confit de canard et ses pommes sarladaises..... 9.500 FCFA
- ✓ Travers de porc à la sauge et son gratin dauphinois..... 8.500 FCFA
- ✓ Souris d'agneau et sa purée à l'huile d'olive..... 9.000 FCFA
- ✓ Roignon de veau entier au four, flambé au porto, tagliatelle..... 8.000 FCFA
- ✓ Magret de canard à la mangue ou pommes sarladaises.....15.000 FCFA

GRILLADES

- ✓ Brochettes de filet de bœuf 7.000 FCFA
- ✓ Côtes de porc, petits pois, tomates provençales.....7.000 FCFA
- ✓ Brochettes de poisson.....6.000 FCFA
- ✓ 1/2 Poulet, sauce maquisarde.....5.000 FCFA
- ✓ Poisson Braisé sauce maquisarde.....5.000 FCFA

POISSONS

- ✓ Dos de capitaine grillé en chausson feuilleté avec sa bisque de homard, Gambas sur lit d'épinard (Spécialité du Chef) 9.800 FCFA
- ✓ Méli méli de fruits de mer demi-langouste, calamar, gambas, riz créole.....15.000 FCFA
- ✓ Gratin de poisson de capitaine, crevettes, calamar.....7.500 FCFA
- ✓ Lotte à la provençale et ses légumes méridionaux.....7.000 FCFA
- ✓ Soupe de poisson et ses croûtons aillés, rouille, Fromage7.000 FCFA
- ✓ Filets de sole en roulade de sa farce au coulis de poireaux.....8.000 FCFA
- ✓ Gambas sauce pêcheur à la provençale avec whisky, bisque de homard.....11.000 FCFA
- ✓ Pavé de mérou sur lit de sauce provençale.....8.500 FCFA
- ✓ Langouste grillée, flambée 600 GR.....16.000 FCFA
- ✓ Langouste thermidor 600 GR.....16.500 FCFA



PLATS AFRICAINS

- | | |
|------------------------------|------------|
| ✓ Poulet Yassa | 7.000 FCFA |
| ✓ Kedjenou de poulet..... | 6.000 FCFA |
| ✓ Kedjenou de Carpe..... | 6.000 FCFA |
| ✓ Kedjenou de machoiron..... | 5.000 FCFA |

DESSERTS

- | | |
|--|------------|
| ✓ Vacherin glacé maison..... | 3.500 FCFA |
| ✓ Mousse au deux chocolat..... | 2.500 FCFA |
| ✓ Coupe St Jacques | 2.500 FCFA |
| ✓ Crème Brûlée traditionnelle..... | 2.500 FCFA |
| ✓ Tarte fine aux pommes..... | 2.500 FCFA |
| ✓ Profiteroles au chocolat chaud et glace vanille | 3.000 FCFA |
| ✓ Mille feuilles..... | 2.500 FCFA |
| ✓ Crème au chocolat..... | 2.000 FCFA |
| ✓ Crêpes au sucre..... | 1.500 FCFA |
| ✓ Coupe Mella..... | 2.000 FCFA |
| ✓ Glace trois boules : Vanille, Chocolat , Fraise, Américaine, Menthe Chocolat, Malaga, Coco, Praliné, Café..... | 2.000 FCFA |
| ✓ Café Gourmand : Mini crème brûlée, Mousse au café, Petits fours..... | 4.000 FCFA |

RESERVATION

Chef DAN : 58 48 49 70

18 BP 1972 Abidjan 18 Tél : (225) 21 75 35 01 Fax : (225) 21 75 35 02 Marcory Zone 4 C bld de MARSEILLE

Email: infos@hotelnouvellepergola.com

Site Web: www.hotelnouvellepergola.com