




les plats
dishes



les entrées

starters

<i>Salade Niçoise au poulet, sauce Niçoise</i>	8.000
<i>Niçoise salad with chicken, Niçoise dressing</i>	
<i>Roulés de saumon fumé et fromage aux herbes</i>	11.000
<i>Salade mixte aux agrumes, sauce vinaigrette au citron</i>	
<i>Smoked salmon rolls and cheese with herbs, mixed salad with citrus, lemon vinaigrette dressing</i>	
<i>Salade grecque aux poulpes, sauce vinaigrette</i>	9.500
<i>Greek salad with octopus, vinaigrette sauce</i>	
<i>Tempura de calamars, salade mixte, sauce tartare revisitée</i>	9.500
<i>Tempura of calamari, mixed salad, tartar sauce revisited</i>	
<i>Salade mixte aux agrumes, sauce vinaigrette au citron</i> 	9.000
<i>Mixt Salad with lemon, lemon vinaigrette sauce</i>	
<i>Salade fraîcheur aux gambas, sauce vinaigrette au citron</i>	11.000
<i>Fresh salad with gambas, lemon vinaigrette sauce</i>	
<i>Carpaccio de zèbre, sauce vinaigrette aux fruits rouges</i>	12.500
<i>Zebra Carpaccio, vinaigrette sauce infused with red fruits</i>	

les soupes

soups

<i>Soupe aux lentilles et carottes</i> 	7.500
<i>Accompagnée de yaourt et d'une tranche de pain au beurre à l'ail</i>	
<i>Lentils soup with carrots, yogurt and garlic bread</i>	
<i>Bouillon de poulet et légumes</i>	6.500
<i>Accompagné d'une tranche de pain à l'ail et au basilic</i>	
<i>Chicken Broth and vegetables, slice of bread with butter and garlic</i>	
<i>Soupe du Pêcheur préparée avec les poissons du Marché</i> 	9.000
<i>Fisherman's soup</i>	



Plat végétarien / vegetarian dish



Plat épicé / spicy dish



les poissons fishes

<i>Bouillon de mâchoiron, légumes croquants et bananes vapeur</i>	11.000
<i>Mâchoiron stock, crunchy vegetables and steamed bananas</i>	
<i>Poisson du jour (servi entier), riz basmati</i>	12.000
<i>Fish of the day (served nose-to-tail), basmati rice</i>	
<i>Gambas grillées aux herbes, riz Brésilien et papadum Indien croustillant ...</i>	11.500
<i>Sauce au citron et beurre blanc</i>	
<i>Grilled gambas with herbs, brazilian rice and Indien papadum, lemon sauce and beurre blanc</i>	
<i>Langouste grillée, riz à la noix de coco, sauce à la citronnelle</i>	17.500
<i>Grilled langouste, coconut rice, Lemongrass sauce</i>	
<i>Filet de bar en croûte, riz basmati à la tomate</i>	20.000
<i>Bar fillet herb-crust, basmati rice with tomato</i>	

les garnitures side dishes

<i>Garniture supplémentaire au choix</i>	2.500
<i>Additional side dishes of your choice</i>	

Pommes frites - French fries
Haricots blancs - White beans
Manioc - Cassava
Légumes sautés - Vegetables sautés
Riz blanc - White rice
Bananes plantain frites - Fried bananas

Saka-Saka - Saka-Saka
Pommes de terre rôties - Roasted potatoes
Gratin Dauphinois - Gratin Dauphinois
Riz biro - Biro rice
Oseille étuvée - Steamed sorrel
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes



Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish

les viandes de brousse

bush meats

<i>Saucisses d'autruche grillées, haricots blancs au curry</i>	15.500
<i>Grilled ostrich, beans baked in curry</i>	
<i>Pavé d'éland du Cap, aubergines grillées, sauce aux baies rouges</i>	16.500
<i>Cape eland steak, roasted eggplant, banana flambée with Brandy, red berry sauce</i>	
<i>Filet de zèbre cuit au wok, mélange de légumes et ananas, sauce d'huître</i> ...	18.500
<i>Woked zebra fillet, mixed vegetables with pineapple and oyster sauce</i>	
<i>Korma de buffle, riz blanc aux copeaux de noix de coco</i>	19.500
<i>Buffalo kormade, white rice with coconut chips</i>	
<i>Filet de springbok, gratin de pommes de terre</i>	19.500
<i>Chutney de bananes plantain et sauce bissap</i> <i>Springbok fillet, potato gratin, chutney of plantain bananas and bissap sauce</i>	
<i>Filet mignon d'autruche, purée de pommes de terre, sauce au poivre vert</i> ...	21.500
<i>Filet mignon of ostrich, mashed potatoes, green pepper sauce</i>	

les garnitures

side dishes

<i>Garniture supplémentaire au choix</i>	2.500
<i>Additional side dishes of your choice</i>	

<i>Pommes frites - French fries</i>	<i>Saka-Saka – Saka-Saka</i>
<i>Haricots blancs – White beans</i>	<i>Pommes de terre rôties – Roasted potatoes</i>
<i>Manioc - Cassava</i>	<i>Gratin Dauphinois – Gratin Dauphinois</i>
<i>Légumes sautés – Vegetables sautés</i>	<i>Riz biro – Biro rice</i>
<i>Riz blanc – White rice</i>	<i>Oseille étuvée – Steamed sorrel</i>
<i>Bananes plantain frites – Fried bananas</i>	<i>Purée de pommes de terre – Mashed potatoes</i>

Toutes nos viandes de brousse viennent d'élevages d'Afrique du Sud
All of our bush meats come from farms in South Africa



Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish



les viandes meats

- Pâtes penne au poulet* 9.500
Penne pasta with chicken
- Côtelettes d'agneau aux épices douces, gratin Dauphinois* 18.000
Sauce au yaourt et menthe
Lamb chops, gratin Dauphinois, yogurt sauce with mint
- Entrecôte grillée, frites, sauce Chimichurri* 16.000
Grilled entrecote, French fries, Chimichurri sauce
- Filet de bœuf grillé mariné à la moutarde, mélange de légumes grillés* 16.500
Sauce au choix : poivre, crème de champignons, beurre maître d'hôtel
Grilled beef tenderloin marinated with mustard, grilled vegetables
Sauce of your choice : pepper, mushroom cream, maître d'hôtel butter
- Brochettes de poulet, salade croquante de tomates et concombres* 9.000
Chicken skewers, crunchy tomatoes and cucumber salad
- Brochettes de bœuf grillées, riz aux légumes de saison* 15.500
Crème aux champignons
Grilled beef skewers, mix of seasonal vegetables and rice, mushroom cream

les garnitures side dishes

- Garniture supplémentaire au choix* 2.500
Additional side dishes of your choice

Pommes frites - French fries
Haricots blancs - White beans
Manioc - Cassava
Légumes sautés - Vegetables sautés
Riz blanc - White rice
Bananes plantain frites - Fried bananas



Saka-Saka - Saka-Saka
Pommes de terre rôties - Roasted potatoes
Gratin Dauphinois - Gratin Dauphinois
Riz biro - Biro rice
Oseille étuvée - Steamed sorrel
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes



Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish

les plats congolais

congolese dishes

<i>Bouillon de bœuf, bananes plantain frites</i>	16.000
<i>Beef broth, fried bananas</i>	
<i>Poulet mariné à la Congolaise, pommes de terre rôties, sauce Monkey Gland</i>	10.500
<i>Congolese marinated chicken, roasted potatoes, Monkey Gland sauce</i>	
<i>Sauté de poulet mariné au piment vert, saka-saka</i> 	12.500
<i>Stir-fried chicken with green pepper, saka-saka</i>	
<i>Poisson salé aux deux aubergines</i> 	10.500
<i>Salted fish with aubergines</i>	
<i>Queue de bœuf aux épinards</i>	10.500
<i>Tail of beef with spinach</i>	
<i>Bouillon sauvage de poisson fumé</i>	12.000
<i>Clear soup of smoked fish</i>	
<i>Poulet à la moambe</i>	9.500
<i>Palm oil chicken stew</i>	

les garnitures

side dishes

<i>Garniture supplémentaire au choix</i>	2.500
<i>Additional side dishes of your choice</i>	

<i>Pommes frites - French fries</i>	<i>Saka-Saka – Saka-Saka</i>
<i>Haricots blancs – White beans</i>	<i>Pommes de terre rôties – Roasted potatoes</i>
<i>Manioc - Cassava</i>	<i>Gratin Dauphinois – Gratin Dauphinois</i>
<i>Légumes sautés – Vegetables sautés</i>	<i>Riz biro – Biro rice</i>
<i>Riz blanc – White rice</i>	<i>Oseille étuvée – Steamed sorrel</i>
<i>Bananes plantain frites – Fried bananas</i>	<i>Purée de pommes de terre – Mashed potatoes</i>



Plat végétarien / vegetarian dish



Plat épicé / spicy dish



les menus enfants for children

<i>Menu Tchoupi</i>	<i>7.000</i>
<i>Mini hamburger, frites</i>	<i>Mini hamburger, French fries</i>
<i>1 boule de glace, parfum au choix: chocolat, vanille, fraise ...</i>	<i>1 scoop of ice cream, choice of perfumes: chocolate, vanilla, strawberry ...</i>
<i>Pop-corn</i>	<i>Pop-corn</i>
<i>1 boisson non alcoolisée au choix</i>	<i>A soft drink</i>

<i>Menu Pikachu</i>	<i>7.000</i>
<i>Spaghetti à la Bolognaise</i>	<i>Bolognese Spaghetti</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Chocolate mousse</i>
<i>Pop-corn</i>	<i>Pop-corn</i>
<i>1 boisson non alcoolisée au choix</i>	<i>A soft drink</i>



*Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish*



les desserts

desserts

<i>Assiette de fruits frais du Marché</i>	6.500
<i>Fresh fruit platter</i>	
<i>Larmes au chocolat, sauce au caramel et coulis de bissap</i>	7.500
<i>Chocolat cake, caramel sauce and bissap coulis</i>	
<i>Tarte au citron revisitée, coulis d'orange</i>	8.000
<i>Revisited lemon tart, orange coulis</i>	
<i>Eclair de choux aux pistaches</i>	6.500
<i>Eclair with pistachios</i>	
<i>3 Boules de glace</i>	5.000
<i>Parfums au choix: Chocolat, vanille, fraise</i>	
<i>(n'hésitez pas à demander d'autres parfums à nos serveurs)</i>	
<i>3 ice cream scoops</i>	
<i>Flavors: Chocolate, vanilla, strawberry (do not hesitate to ask for other flavors to your waiter)</i>	
<i>Tarte à la noix de coco et à la papaye revisitée à la Congolaise</i>	7.500
<i>Coconut and papaya pie Congolese style</i>	




Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish



les pizzas du dimanche

sunday pizzas

<i>Margarita</i>	10.000
<i>Sauce tomate, oignons, fromage</i> <i>Tomato sauce, onions, cheese</i>	
<i>Reine</i>	10.000
<i>Sauce tomate, oignons, jambon, champignons, fromage</i> <i>Tomato sauce, onions, ham, mushrooms, cheese</i>	
<i>Quatre fromages</i>	10.000
<i>Sauce tomate, Mozzarella, fromage persillé, Edam, fromage de chèvre</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, marbled cheese, Edam, goat cheese</i>	
<i>Végétarienne</i> 	10.000
<i>Sauce tomate, poivrons, oignons, champignons, origan</i> <i>Tomato sauce, pepper, onions, mushrooms, oregano</i>	
<i>Océane</i>	10.000
<i>Sauce tomate, thon, calamars, poivrons, oignons, fromage</i> <i>Tomato sauce, tuna, squid, pepper, onions, cheese</i>	

Les pizzas sont servies tous les dimanches de 12h00 à 22h00, uniquement sur la terrasse de l'hôtel
Pizzas are served only on Sunday from 12pm to 10pm on the esplanade



Plat végétarien / vegetarian dish
Plat épicé / spicy dish

Cher client,

Certain de nos plats et préparations peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine ou des souches hybrides et des produits à base de céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Mollusques et produits à base de mollusques

Œuf et produits à base d'œuf

Poissons et produits à base de poisson

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/L, exprimées en SO₂

Lupin et produits à base de lupin

Noix (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de noix

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier.

Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, dites-le nous et notre Chef vous préparera un plat sans les allergènes spécifiques.

Dear customer,

Please note that all our dishes may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, i.e. wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid strains and products based on these cereals

Shellfish and shellfish-based products

Eggs and egg-based products

Fish and fish-based products

Peanuts and peanut-based products

Soy and soy-based products

Milk and milk-based products (including lactose)

Celery and celery-based products

Mustard and mustard-based products

Sesame seeds and sesame seed-based products

Sulphur dioxide and sulphite in concentrations of over 10 mg/kg or 10 mg/L expressed in SO₂

Molluscs and mollusc-based products

Lupin and lupin-based products

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products based on these fruits

We would also like to draw your attention to the fact that the composition of our dishes may vary.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, you tell us and our Chef will prepare your choice without the specific allergens

FÊTEZ LA MUSIQUE



FANIE FAYAR
CHANTE LES ICONES DE LA MUSIQUE

LE JEUDI 21 JUIN / 20H00

SUR LA TERRASSE DU RADISSON BLU M'BAMOU PALACE HOTEL, BRAZZAVILLE

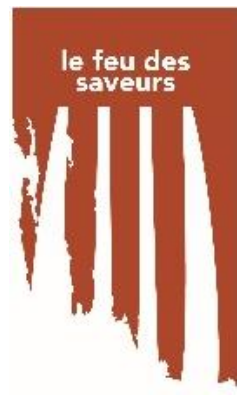
GRAND PUBLIC
5.000 XAF / PERSONNE
(1 BIÈRE INCLUS)

VIP
30.000 XAF / PERSONNE
(CANAPES + UNE COUPE
DE CAVA INCLUS)

TOPVIP
50.000 XAF / PERSONNE
(BUFFET CONGOLAIS + 1 VERRE
DE VIN OU BIÈRE INCLUS)

RADISSON BLU M'BAMOU PALACE HOTEL, BRAZZAVILLE

Avenue Amilcar Cabral Centre ville, Brazzaville, République du Congo
T: +242 05 050 60 60 reservations.brazzaville@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-brazzaville



les boissons
drinks

les cocktails classiques

classical cocktails

<i>Bacardi – Rhum blanc, jus de citron, sirop de grenadine</i>	7.000
<i>White rum, lemon juice, grenadine syrup</i>	
<i>Between the Sheet – Rhum blanc, Gin, Cointreau, jus de citron</i>	7.000
<i>White rum, Gin, Cointreau, lemon juice</i>	
<i>Caipe – Rhum ambré, citron vert</i>	7.000
<i>Amber rum, lime</i>	
<i>Caipirinha – Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	7.000
<i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	
<i>Caipiroska – Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	7.000
<i>Vodka, lime, cane sugar</i>	
<i>Cosmopolitan – Vodka, Cointreau, jus d'airelles, jus de citron</i>	7.000
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lemon juice</i>	
<i>Cuba Libre – Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron</i>	7.000
<i>White rum, Coca-Cola, lemon juice</i>	
<i>Daiquiri – Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne</i>	7.000
<i>White rum, lemon juice, cane syrup</i>	
<i>Gin Fizz – Gin, jus de citron</i>	7.000
<i>Gin, lemon juice</i>	
<i>Kir Royal – Champagne, crème de cassis</i>	7.000
<i>Champagne, cassis liquor</i>	
<i>Margarita – Tequila, Cointreau, jus de citron</i>	7.000
<i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	
<i>Mojito – Rhum blanc, jus de citron, feuilles de menthe</i>	7.000
<i>White rum, lemon juice, mint leaves</i>	
<i>Piña Colada - Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas</i>	7.000
<i>White rum, coconut milk, pineapple juice</i>	
<i>Planter's Punch – Rhum ambré, jus de citron, sirop de grenadine</i>	7.000
<i>Amber rum, lemon juice, grenadine syrup</i>	
<i>Sex on the Beach – Vodka, crème de pêche, jus d'airelles et d'orange</i>	7.000
<i>Vodka, peach cream, cranberry and orange juices</i>	
<i>Tequila Sunrise – Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	7.000
<i>Tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	



les cocktails signatures
signature cocktails

<i>Brazza – Campari, Martini rouge, Gin</i>	7.000
<i>Campari, Red Martini, Gin</i>	
<i>Indépendance – Champagne, Cointreau, jus d'aireselles et de citron, sirop de fraise</i>	7.000
<i>Champagne, Cointreau, lingonberry and lemon juice, strawberry syrup</i>	
<i>Mojito à la Française – Vodka, Chambord, jus de citron vert, sirop de canne, feuilles de menthe</i>	7.000
<i>Vodka, Chambord, lime juice, cane syrup, mint leaves</i>	
<i>Radisson Blu - Vodka, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron</i>	7.000
<i>Vodka, Cointreau, Blue Curacao, lemon juice</i>	
<i>Sur le Fleuve – Champagne, Gin, jus de citron</i>	7.000
<i>Champagne, Gin, lemon juice</i>	

les cocktails sans alcool
non-alcoholic cocktails

<i>Le Local – Jus d'orange, jus de banane, jus de papaye, jus de citron vert</i>	4.000
<i>Orange juice, banana juice, papaya juice, lime juice</i>	
<i>M'Bamou Mojito - Jus de mangue, jus de citron vert, concombre, gingembre, miel</i>	4.000
<i>Mango juice, lime juice, cucumber, ginger, honey</i>	
<i>Sable Blanc – Mélange de jus de fruits frais</i>	4.000
<i>Mix of fresh fruit juices</i>	
<i>Virgin Colada – Jus d'ananas, lait de coco</i>	4.000
<i>Pineapple juice, coconut milk</i>	
<i>Virgin Mojito – Sprite, jus de citron, feuilles de menthe</i>	4.000
<i>Sprite, lemon juice, mint leaves</i>	

les apéritifs
appetizers

<i>Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry</i>	4.500
<i>Campari, Suze</i>	4.500
<i>Pastis 51, Ricard</i>	4.500
<i>Porto blanc, rouge</i>	5.000
<i>White, red port</i>	

les bières beers

Heineken (pression)	2.000
Heineken (draught beer)	
Stärck, Primus, Mützig, Ngok, Class, Guinness	3.000
Heineken, 1664, Kronenbourg, Corona, Desperados	3.500
Savana Dry	3.500

les whiskies whiskies

Jack Daniel's	6.000
JW Red Label	5.000
JW Black Label	6.500
JW Blue Label	25.000
Glenfiddich 12 ans	7.000
Glenfiddich 18 ans	10.000
Glenmorangie 10 ans	9.000
Chivas 12 ans, Dimple 15 ans	7.000
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans	9.000

les vodkas vodkas

Absolut	4.500
Smirnoff rouge	4.500
Belvedere	8.000
Grey Goose	6.500

les gins gins

Gordon's	4.500
Bombay Sapphire	5.000
Hendrick's	7.500



les rhums
rums

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	5.000
<i>Saint James blanc, ambré</i>	5.000
<i>Havana Club 7 años</i>	6.000
<i>Cachaça</i>	5.000

les tequilas
tequilas

<i>Jose Cuervo Gold</i>	5.000
<i>Agavita Bianco, Olmeca Blanco</i>	4.500

les cognacs
cognacs

<i>Rémy Martin VSOP, Camus VSOP, Martell VSOP</i>	9.000
<i>Hennessy VS</i>	9.000
<i>Hennessy VSOP</i>	10.000
<i>Hennessy XO</i>	14.000
<i>Courvoisier XO</i>	12.000

les liqueurs
liqueur

<i>Amarula, Baileys, Tia Maria</i>	4.500
<i>Cointreau</i>	6.000
<i>Grand Marnier, Amaretto</i>	5.000
<i>Kahlúa, Sheridans, Malibu, Get 27</i>	5.000

les digestifs
after-dinner liqueur

<i>Poire William, Vedrenne</i>	6.000
<i>Kirsh Vieux, Massenez</i>	7.000
<i>Calvados XO Boulard</i>	12.000
<i>Armagnac XO de la Mazière</i> ..	8.000

les boissons sans alcool non-alcoholic drinks

<i>Eau Mayo 0,6L</i>	1.000
<i>Water Mayo 0,6L</i>	
<i>Eau Mayo 1,5L</i>	2.500
<i>Water Mayo 1,5L</i>	
<i>Jus de fruit frais</i>	3.000
<i>Fresh fruits juices</i>	
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Sprite</i>	2.500
<i>Tonic</i>	2.500
<i>Red Bull</i>	3.000
<i>Expresso</i>	2.500
<i>Americano</i>	2.500
<i>Caffe Latte</i>	2.500
<i>Cappuccino</i>	3.000
<i>Caffe Macchiato</i>	3.000
<i>Café Frappé</i>	3.500
<i>Ice coffee</i>	
<i>Café Viennois</i>	3.500
<i>Viennese coffee</i>	
<i>Thé Earl Grey</i>	2.500
<i>Earl Grey tea</i>	
<i>Thé vert</i>	2.500
<i>Green tea</i>	
<i>Thé vert au jasmin</i>	2.500
<i>Jasmine green tea</i>	
<i>Infusion Rooibos</i>	2.500
<i>Thé frappé</i>	3.500
<i>Ice tea</i>	
<i>Camomille, Verveine, Citronnelle</i>	2.500
<i>Chamomile, Verbena, Lemongrass</i>	
<i>Chocolat chaud</i>	3.000
<i>Hot chocolate</i>	
<i>Chocolat Viennois</i>	3.500
<i>Vienese chocolate</i>	

les champagnes et fines bulles

champagnes and fine bubbles

	<i>Coupe</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
<i>Cava Marques de Requena, Brut – Espagne</i>		35.000
<i>Champagne Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines Sec Or – France</i>		45.000
<i>Champagne Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines Brut – France</i>		65.000
<i>Champagne André Goutorbe & Fils – France</i>	10.000	65.000
<i>Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial – France</i>	16.000	75.000
<i>Champagne Ruinart, Brut – France</i>		90.000
<i>Champagne Ruinart Blanc de Blancs – France</i>		110.000
<i>Champagne Ruinart Brut Rosé – France</i>		120.000
<i>Champagne Dom Pérignon, Cuvée Vintage</i>		350.000

les vins blancs

white wines

	<i>Verre / Glass</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
<i>Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne – France</i>		23.000
<i>Sauternes, Louis Eschenauer – France (vin moelleux)</i>		38.500
<i>Mouton Cadet, Bordeaux – France</i>	9.000	39.000
<i>Oscar Brillant, Sancerre – France</i>		52.000
<i>Domaine Delaporte, Sancerre – France</i>		56.000
<i>Domaine Heimbouger, Chablis – France</i>		62.000
<i>Louis Jadot, Chablis – France</i>		65.000
<i>Kaapzicht Chenin Blanc – Afrique du Sud</i>		32.000
<i>Kaapzicht Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		35.000
<i>Man Vintners, Warrelwind, Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		37.500
<i>Rickety Bridge Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		40.000
<i>Rustenberg Unwooded Chardonnay – Afrique du Sud</i>		40.000
<i>La Motte, Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		44.000
<i>Tokara Chardonnay – Afrique du Sud</i>		45.000
<i>Remhoogte Chenin Blanc – Afrique du Sud</i>		45.000
<i>Hermanuspieterfontein n°3, Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		49.000
<i>Iona Sauvignon Blanc – Afrique du Sud</i>		52.000
<i>Jordan Unoaked Chardonnay – Afrique du Sud</i>		52.000
<i>Bouchard Finlayson Overberg Crocodile's Lair Kaaimansgat – Afrique du Sud</i>		62.000
<i>Aquagusto, Vermentino – Italie</i>		42.000
<i>Mapu Sauvignon Reserva – Chili</i>		24.000

les vins rosés

rosé wines

	<i>Verre / Glass</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
<i>Les Jolies Filles, Côtes de Provence – France</i>	6.000	29.000
<i>Le Rosé de Mouton Cadet, Bordeaux – France</i>	9.000	39.000
<i>Kanonkop Kadette Pinotage Rosé – Afrique du Sud</i>		39.000

les vins rouges

red wines

	Verre / Glass	Bouteille / Bottle
Cairanne Domaine Eyverine – France		40.000
Légende Médoc – France		42.000
Mouton Cadet Réserve, Saint Émilion – France	9.000	45.000
Crozes Hermitage « Petite Rûche », M. Chapoutier – France		59.000
Château Haut la Grâce de Dieu, Saint Emilion Grand Cru – France		79.000
Château Laroque, Saint Emilion Grand Cru Classé – France		105.000
Châteauneuf du Pape « La Bernardine », M. Chapoutier – France ...		110.000
Château Tour des Termes, Saint Estèphe – France		111.000
Château Potensac, Médoc – France		115.000
Château le Coteau, Margaux – France		130.000
Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien – France		135.000
Château Bellegrave les Charmes, Pauillac – France		145.000
Château Chasse Spleen, Moulis en Médoc – France		150.000
Château Gloria, Saint Julien – France		160.000
Dame de Montrose, Saint Estèphe – France		165.000
Vieux Château Mazerat, Saint Emilion Grand Cru – France		180.000
Painted Wolf Wines, The Den, Pinotage – Afrique du Sud		35.000
Hartenberg, Doorkeeper, Shiraz – Afrique du Sud		38.000
Porcupine Ridge, Syrah – Afrique du Sud		42.000
Guardian Peak, Merlot – Afrique du Sud		42.000
Hermanuspietersfontein, Posmeester – Afrique du Sud		48.000
Starkõnde Postcard, Pinot Noir – Afrique du Sud		50.000
Remhoogte Aspect, Merlot – Afrique du Sud		52.000
Tokara, Cabernet Sauvignon – Afrique du Sud		52.000
Ken Forrester, Renegade – Afrique du Sud		52.000
Thelema Moutain Vineyard, Sutherland, Syrah – Afrique du Sud		53.000
Cederberg, Cabernet Sauvignon – Afrique du Sud		55.000
Rustenberg, John X Merriman – Afrique du Sud		65.000
Mapu Reserva, Merlot – Chili		28.000
Escudo Rojo, Syrah – Chili		34.000
Musar jeune, Bekaa – Liban		38.000
Ebo, Toscana – Italie		90.000