



MENU



CONTACT

Av.24 Novembre - Kinshasa Mall - 4^e étage

+(243) 811-100-666

www.cooksbistrokin.com

NOS ENTRÉES



GRAVLAX DE SAUMON FRAIS

FILET DE SAUMON MARINÉ À CRU SELON LA TRADITION SCANDINAVE, AVEC UN SUBTIL MÉLANGE DE SUCRE, SEL, ÉPICES, ET HERBES FRAÎCHES, RELEVÉ D'ANETH. SERVI DÉLICATEMENT TRANCHÉ, FONDANT ET PARFUMÉ. **\$19.00**

CARPACCIO D'AVOCAT ET CREVETTES

FINES TRANCHES D'AVOCAT FRAIS ACCOMPAGNÉES DE CREVETTES TENDRES, ASSAISONNÉES AVEC SOIN ET SERVIES AVEC UNE VINAIGRETTE LÉGÈRE ET AROMATIQUE. **\$19.00**

SALADE CÉSAR AU POULET

À LA FAÇON DU CHEF : POULET GRILLÉ, VIEUX PARMESAN, SAUCE CÉSAR. **\$19.00**

SALADE NIÇOISE REVISITÉE

UN CLASSIQUE MÉDITERRANÉEN RÉINTERPRÉTÉ : LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON, THON, ŒUF, OLIVES ET ASSAISONNEMENT MAISON AUX ACCENTS DU SUD MÉDITERRANÉEN POUR UNE VERSION PLEINE DE FRAÎCHEUR ET DE CARACTÈRE. **\$17.00**

SALADE BURRATTA & FIGUES SÉCHÉES

BURRATTA ONCTUEUSE SERVIE AVEC FIGUES SÉCHÉES, TOMATES CERISE, NOIX DE CAJOU CROQUANTES ET UN FILET D'HUILE DE TRUFFE BLANCHE. **\$22.00**

SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS, AVOCAT, ANANAS, MANGUE ET MAÏS DOUX, ACCOMPAGNÉS DE CREVETTES MARINÉES. RELEVÉE D'UNE VINAIGRETTE ACIDULÉE AU MARACUJA (FRUIT DE LA PASSION) POUR UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE ET ENSOLEILLÉE. **\$22.00**

POKE BOWL DU BISTRO

UN BOL FRAIS ET COLORÉ : MESCLUN DE SALADE, CAROTTES, CONCOMBRE, MAÏS, QUINOA, AVOCAT ET ANANAS EN TRANCHES, ACCOMPAGNÉS AU CHOIX DE POULET GRILLÉ OU DE SAUMON FUMÉ. **\$19.00**



PÂTES ET RISOTTOS



RIGATONI À LA CARBONARA

PÂTES RIGATONI AL DENTE, NAPPÉES D'UNE ONCTUEUSE SAUCE CARBONARA, JAMBON FUMÉ ET COPEAUX DE PARMESAN AFFINÉS. **\$27.00**

FETTUCCINE AU SAUMON ET ASPERGES

FETTUCCINE FRAÎCHES SERVIES AVEC DU SAUMON FONDANT ET DES ASPERGES CROQUANTES, LE TOUT SUBLIMÉ PAR UNE SAUCE CRÉMEUSE DÉLICATEMENT PARFUMÉE, SELON INSPIRATION DU CHEF. **\$24.00**

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

PÂTES SPAGHETTI AL DENTE SERVIES AVEC UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE, CALAMARS, SEICHES ET CREVETTES SAUTÉES, POUR UNE ASSIETTE GÉNÉREUSE AUX SAVEURS DE LA MER. **\$27.00**

SPAGHETTI QUEUE DE LANGOUSTE ET CREVETTES

SPAGHETTI AL DENTE NAPPÉS D'UNE SAUCE ROSÉE PARFUMÉE AUX ACCENTS DU SUD DE LA MÉDITERRANÉE, GARNIS DE QUEUES DE LANGOUSTE TENDRE, DE CREVETTES SAVOUREUSES ET TOMATES CERISES POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS MARINES. **\$32.00**

SPAGHETTI BOLOGNAISE

SPAGHETTI CUIITS AL DENTE, NAPPÉS D'UNE SAUCE BOLOGNAISE MAISON À BASE DE TOMATES FONDANTES, VIANDE DE BŒUF SAVOUREUSE ET FINES HERBES. **\$26.00**

PENNE À LA CRÈME DE TRUFFE

PENNE ITALIENNES ENROBÉES D'UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS, SUBLIMÉE PAR UNE PURÉE DE TRUFFE ET ACCOMPAGNÉE DE MORCEAUX DE POULET TENDRE. **\$26.00**

PENNE AU PESTO & POULET PANÉ

SAVOUREUSES PENNE ITALIENNES AL DENTE, ENROBÉES D'UN PESTO MAISON AU BASILIC, SERVIES AVEC UN FILET DE POULET CROUSTILLANT ET DORÉ, LE TOUT PARSEMÉ DE FINS COPEAUX DE PARMESAN. **\$25.00**

PAPPARDELLE AU DUO DE SEICHE ET ARTICHAUT

PÂTES FRAÎCHES PAPPARDELLE, SEICHE FONDANTE, ARTICHAUTS TENDRES, TOMATES CERISES ET OLIVES, LE TOUT DÉLICATEMENT RELEVÉ D'HUILE D'OLIVE ET D'UNE POINTE D'AIL. **\$21.00**

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME DE TRUFFE

UN RISOTTO CRÉMEUX PRÉPARÉ AVEC DES CHAMPIGNONS DE SOUS-BOIS, PARFUMÉ D'UNE DÉLICATE CRÈME DE TRUFFE, ET PARSEMÉ DE COPEAUX DE PARMESAN AFFINÉS. **\$20.00**

RISOTTO AU GORGONZOLA

RISOTTO CRÉMEUX À LA CRÈME DE PARMESAN, RELEVÉ PAR LE FROMAGE GORGONZOLA, PARSEMÉ DE NOIX CROQUANTES, DE GINGEMBRE FRAIS ET DÉLICATEMENT PARFUMÉ AU ZESTE DE CITRON. **\$24.00**



VIANDES & POULETS



FILET DE BŒUF GRILLÉ

FILET DE BŒUF TENDRE DE 250 G, GRILLÉ À LA BRAISE POUR UNE CUISSON SAVOUREUSE. SERVI AVEC SAUCE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX. **\$32.00**

STEAK DE BŒUF GRILLÉ

TRANCHE DE BŒUF SAVOUREUSE GRILLÉE À LA PERFECTION, SERVIE AVEC SAUCE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX. **\$29.00**

CÔTE À L'OS GRILLÉE À LA BRAISE

TRANCHE DE BŒUF SAVOUREUSE GRILLÉE À LA PERFECTION, SERVIE AVEC GÉNÉREUSE PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE À LA BRAISE, CUITE À LA PERFECTION POUR RÉVÉLER TOUTES SES SAVEURS. SERVIE AVEC FRITES, LÉGUMES SAUTÉS, SAUCE AU CHOIX ET ACCOMPAGNEMENT SELON VOTRE ENVIE. **\$34.00**

CÔTE À L'OS GRILLÉE À LA BRAISE (POUR 2 PERSONNES)

GÉNÉREUSE PIÈCE DE BŒUF DE 900 G GRILLÉE À LA BRAISE, CUITE À LA PERFECTION POUR RÉVÉLER TOUTES SES SAVEURS. ACCOMPAGNÉE DE FRITES XL, LÉGUMES SAUTÉS XL, BANANE PLANTAIN XL, SAUCE AU CHOIX ET GARNITURE SELON VOTRE DÉSIR. **\$65.00**

T-BONE GRILLÉE À LA BRAISE

T-BONE GRILLÉE À LA BRAISE, CUITE À LA PERFECTION POUR RÉVÉLER TOUTES SES SAVEURS. SERVIE AVEC FRITES, LÉGUMES SAUTÉS, SAUCE AU CHOIX ET ACCOMPAGNEMENT SELON VOTRE DÉSIR. **\$26.00**

STEAK HOUSE

MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA BRAISE, SERVI AVEC UN MESCLUN DE SALADE FOLLE, FRITES DORÉES, COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE AUX POIVRES VERT. **\$34.00**

BŒUF BOURGUIGNON

FILET DE BŒUF EN CUBES MIJOTÉ DANS UNE SAUCE BOURGUIGNONNE AUX CHAMPIGNONS, CAROTTES, PERSIL, MOUTARDE POMME PONT NEUF ET UNE TOUCHE DE TOMATE RELEVÉE. SERVIE AVEC UN RIZ PILAF OU UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON. **\$28.00**

CÔTELETTE D'AGNEAU À LA BRAISE

TENDRES CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA BRAISE, SERVIES AVEC FRITES CROUSTILLANTES OU POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, OU BANANE PLANTAIN, LÉGUMES SAUTÉS DE SAISON, ET SAUCE AU CHOIX. **\$34.00**

SOURIS D'AGNEAU ULTRA CONFITE

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE, CUITE LENTEMENT 8 H À BASSE TEMPÉRATURE, SERVIE AVEC UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE POUR UNE TOUCHE RAFFINÉE. **\$34.00**

DEMI POULET FERMIER À LA BRAISE

DEMI POULET FERMIER GRILLÉ À LA BRAISE À LA CONGOLAISE, CHAIR TENDRE, SERVIE AVEC FRITES DORÉES ET LÉGUMES SAUTÉS. **\$22.00**

CRISPY DE POULET

CUISSES ET AILES DE POULET CROUSTILLANTES, MARINÉES ET DORÉES À LA PERFECTION, SERVIES AVEC FRITES DORÉES ET SALADE DE CHOUX. **\$18.00**



COIN TUNISIEN



COUSCOUS À L'AGNEAU OU AU MÉROU

COUSCOUS PARFUMÉ À LA TUNISIENNE, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES SAVOUREUX ET D'UNE SAUCE ÉPICÉE, SERVI AU CHOIX D'UNE TRANCHE DE MÉROU FRAIS OU UN TENDRE AGNEAU. \$26.00

GRILLADE MIXTE FAÇON TUNISIENNE

CINQ BROCHETTES MIXTES DE BŒUF ET POULET, ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES FINEMENT HACHÉS À LA MAIN, NAPPÉS D'UN ŒUF FRIT À LA TUNISIENNE POUR UNE TOUCHE SAVOUREUSE ET AUTHENTIQUE. \$27.00

OJJA TUNISIENNE AU CHOIX

SAUCE TOMATE, CREVETTES, POULET. \$20.00

BRIK AU THON/CREVETTE

FINE PÂTE DE BRIK CROUSTILLANTE, GARNIE DE THON SAVOUREUX OU DE CREVETTES, RELEVÉE D'UNE TOUCHE D'ÉPICES ET D'HERBES FRAÎCHES, ET D'UN ŒUF POUR UN CROQUANT IRRÉSISTIBLE. ACCOMPAGNÉE D'UNE TRANCHE DE CITRON FRAIS. \$13.00

PLAT TUNISIEN

SALADE FRAÎCHE DE CONCOMBRE, TOMATE, OIGNON ET SALADE HOURIA À LA TUNISIENNE, GARNIE D'OLIVES, CÂPRES ET ŒUF MOLLET, RELEVÉE D'UN FILET D'HARISSA ET D'UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE POUR UN PARFUM ÉPICÉ ET DÉLICAT. \$15.00

PLAT KAFTEJI

LÉGUMES FRITS ET FINEMENT HACHÉS AU COUTEAU, NAPPÉS D'UN ŒUF FRIT, ACCOMPAGNÉS DE FRITES CROUSTILLANTES, ET SERVIS AVEC DES BOULETTES DE VIANDE OU UN TENDRE BLANC DE POULET. \$17.00



SPÉCIAL

MENU TYPIQUE CONGOLAIS



SALADE DE CHOUX ET MAYONNAISE

UNE SALADE FRAÎCHE ET CROQUANTE, PRÉPARÉE AVEC DU CHOU FINEMENT ÉMINCÉ ET RELEVÉE D'UNE ONCTUEUSE MAYONNAISE ET ŒUF DUR MAISON. UN CLASSIQUE LÉGER ET SAVOUREUX POUR BIEN COMMENCER VOTRE REPAS. **\$12.00**

BŒUF AU GOMBO

DÉCOUVREZ CE PLAT TRADITIONNEL, OÙ LE BŒUF EST CUIT LENTEMENT AVEC DU GOMBO, CRÉANT UNE SAUCE ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE. UNE EXPLOSION DE SAVEURS AFRICAINES AUTHENTIQUES. **\$28.00**

POISSON SALÉ

UNE SPÉCIALITÉ DÉLICIEUSE ET PLEINE DE CARACTÈRE. DU POISSON SALÉ, PRÉPARÉ AVEC SOIN POUR RÉVÉLER TOUTES SES SAVEURS, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE ET MÉMORABLE. **\$28.00**

POULET MAYO

UN PLAT GÉNÉREUX ET RÉCONFORTANT. DES MORCEAUX DE POULET TENDRES, MIJOTÉS DANS UNE SAUCE RICHE ET PARFUMÉE À LA MAYONNAISE, OFFRANT UNE TEXTURE CRÉMEUSE ET UN GOÛT UNIQUE. **\$25.00**

RAGOÛT DE BŒUF AUX POMMES DE TERRE

UN RAGOÛT COPIEUX ET RÉCONFORTANT. DES MORCEAUX DE BŒUF TENDRES MIJOTÉS AVEC DES POMMES DE TERRE FONDANTES DANS UNE SAUCE RICHE ET PARFUMÉE. PARFAIT POUR LES AMATEURS DE PLATS MIJOTÉS. **\$28.00**

ASSIETTE DE LÉGUMES VERTS

UNE SÉLECTION VARIÉE DE LÉGUMES VERTS FRAIS DE SAISON, PRÉPARÉS AVEC SIMPLICITÉ POUR EN SUBLIMER LE GOÛT. UNE OPTION LÉGÈRE ET PLEINE DE VITALITÉ. **\$10.00**

FEUILLE DE MANIOC

UN PLAT EMBLÉMATIQUE ET RICHE EN SAVEURS. LES FEUILLES DE MANIOC SONT FINEMENT HACHÉES ET MIJOTÉES AVEC DES ÉPICES LOCAL, OFFRANT UNE TEXTURE VELOUTÉE ET UN GOÛT PROFOND. UN INCONTOURNABLE DE NOTRE CUISINE COOK'S. **\$10.00**

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

BANANE PLANTAIN **\$4.00**

CHIKWANGUE **\$4.00**

RIZ PARFUMÉ **\$4.00**

TOUS NOS PLATS CONGOLAIS SONT FAIT MAISON
BON APPÉTIT.



www.cooksbistrokin.com

NOS PIZZAS



MARGHERITA

SAUCE TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA \$19.00

NEPTUNE

SAUCE TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, THON, OLIVE NOIR \$23.00

VÉGÉTARIENNE

SAUCE TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, COURGETTE, AUBERGINE, ARTICHAUT, CHAMPIGNON, POIVRON, TOMATE ET OIGNON \$21.00

KOZOLARI

SAUCE BLANCHE, FROMAGE MOZZARELLA, POULET GRILLÉ EN CUBE, OIGNON CARAMÉLISÉS \$24.00

PEPPÉRONI

SAUCE TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, PEPPERONI \$24.00

MEXICAIN

SAUCE TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, VIANDE HACHÉE, OLIVE NOIR ET POIVRON \$25.00

FRUITS DE MER

SAUCE TOMATE, FROMAGE, CALAMAR ET CREVETTES SAUTÉS À L'AIL \$25.00

NORVÉGIENNE

SAUCE BLANCHE, FROMAGE MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ ET COPEAUX DE PARMESAN \$27.00

CINQ FROMAGES

SAUCE BLANCHE, FROMAGE MOZZARELLA, ROQUEFORT, CAMEMBERT ET GRUYÈRE \$24.00

BURRATTA CRÉMEUSE

SAUCE TOMATE, BURRATTA CRÉMEUSE, TOMATE CERISE, MESCLUN DE SALADE \$37.00



NOS SANDWICHES BAGUETTES FARCIS



ESCALOPES PANÉS \$16.00

ESCALOPES GRILLÉS \$15.00

FROMAGE \$14.00

CREVETTES PANNÉES \$17.00

POULET PANÉ \$15.00

CHAWARMA \$15.00

À LA TUNISIENNE \$14.00

À LA MEXICAINE \$17.00

NOS DESSERTS



CHEESE CAKE LOTUS AVEC BOULE DE GLACE
NOISETTE \$14.00

ASSIDA ZGOUGOU À LA TUNISIENNE \$10.00

BOUZA NOISETTE À LA TUNISIENNE \$8.00

TIRAMISU \$14.00

FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT ET SA
BOULE DE GLACE \$14.00

PÂTISSERIE FRANÇAISE (4 PIÈCES) \$9.00

COUPE DE GLACE AU CHOIX \$12.00
(CITRON, VANILLE, CHOCOLAT, NOISETTE, PISTACHE, FRAMBOISE)



PETIT DÉJEUNER



CAFÉ

EXPRESSO OU AMÉRICAIN OU CAFÉ AU LAIT

JUS FRAIS

ORANGE, ANANAS, MANGUE, POMME, AVOCAT, LAIT DE POULE.

CORBEILLE DE PAIN & CAKE

PAIN VARIÉ 2 TRANCHES DE CAKE

CONFITURE, BEURRE

\$9.50

SUPPLÉMENT PETIT DÉJEUNER



OMELETTE

ŒUF BROUILLÉ OU AU PLAT

ASSIETTE DE FROMAGE ET

CHARCUTERIE

ASSIETTE DE CRUDITÉS

RAVIER DE SAUMON FUMÉ

RAVIER DE LÉGUMES SAUTÉS

RAVIER D'AVOCAT EN TRANCHES

\$4.50



NOS CAFÉS & THÉS



EXPRESSO \$4.00
CAPPUCCINO \$5.00
AMÉRICAIN \$5.00
CAFÉ NOISETTE \$4.00
CAFÉ AU LAIT \$4.50
THÉ VERT À LA MENTHE \$4.00
THÉ INFUSION \$5.00

NOS CAFÉS SIGNATURE



THE SEVER
VANILLE, NOISETTE, CAFÉ NOIR, LAIT MOUSSEUX \$8.00

CAFÉ LIÉGEOIS
CAFÉ AMÉRICAIN, LAIT BONBON, BOULE DE GLACE, VANILLE, CRÈME CHANTILLY ET SON DE BISCUIT \$10.00

CAFÉ GLACÉE
CAFÉ AMÉRICAIN FRAPPÉ, LAIT BONBON, GLAÇONS. \$7.00

CAFÉ AFFOGATO
BOULE DE GLACE VANILLE ET SON CAFÉ EXPRESSO \$8.00

CAFÉS GLACÉS



AFTER EIGHT
CHOCOLAT NOIR, MENTHE, FRAISE, SIROP MOJITO \$11.00

MON CHÉRI
CHOCOLAT NOIR, CERISE \$11.00

BLACK & WHITE
CHOCOLAT NOIR, CHOCOLAT BLANC \$11.00



MILK-SHAKES



THE SEVER

3 BOULES DE GLACE CARAMEL À LA VANILLE, BISCUIT ORÉO, CHANTILLY \$14.00

NUTELLA

3 BOULES DE GLACE À LA VANILLE, NUTELLA, FROMAGE FRAIS DOUX ET CRUMBLE \$14.00

FRUITS ROUGES

3 BOULES DE GLACE À LA VANILLE, MYRTILLE, CASSIS, FRAISE ET FRAMBOISE \$14.00

MILK-SHAKE CLASSIQUE

PARFUM AU CHOIX : FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, NOISETTE, PISTACHE \$14.00

FRANCKSHAKES FRUITS



VANILLE

2 BOULES DE GLACE À LA VANILLE, 3 FRUITS DE SAISON \$14.00

FRAISE

2 BOULES DE GLACE À LA FRAISE, 3 FRUITS \$14.00

SMOOTHIES



FRUITS ROUGES

FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS \$12.00

TROPICAL

ORANGE, ANANAS, MANGUE, BANANE \$12.00

RED DRAGON

FRAISE, KIWI, LITCHI, YUZU \$12.00

BOICH

PÊCHE, MELON, FRUIT DE LA PASSION \$12.00

CALIFORNIA

ANANAS, CITRON, MENTHE, FRAISE \$12.00



FRAPPUCCINOS



ORÉO \$12.00

NUTELLA \$12.00

MOJITOS



CLASSIQUE \$8.00

TURQUOISE \$9.00

FRAMBOISE \$9.00

POMME \$9.00

ÉNERGÉTIQU \$12.00

