



Menu

du MARDI au MERCREDI
11:45 — 14:30

du JEUDI au VENDREDI
11:45 — 14:00
18:30 — 22:30

SAMEDI
18:30 — 22:30

La Métisse, un nom qui invite au voyage et à la découverte de l'Afrique, plus particulièrement du Congo.

A travers ce concept, Magali et Stéphane, les deux fondateurs de ce restaurant familial, souhaitent vous faire découvrir la richesse culinaire du Congo (RDC), mais pas uniquement.

Ils veulent faire de la Métisse une ambassade culturelle pour promouvoir ce pays au cœur de l'Afrique centrale et ses richesses.

En plus de déguster leurs plats, vous aurez l'occasion d'acheter des produits alimentaires naturels du Congo, de découvrir l'artisanat local, et, à certaines occasions, de rencontrer des artistes locaux.

Poulet Moambe, bananes plantain et d'autres gourmandises sont bien évidemment au programme.

Dépaysement garanti !





FINGER FOOD

Assiette de chèvre et sa chickwangue 12.00 €

Bouts de côte grillés et bananes plantains 10.00 €

ENTRÉES

Assiette mixte « verrine de patate douce, brochettes de boulettes, Samossa, gâteau de graines de courge » *(3,4,5,6) 10.00 €

Duo de Samossa 6.00 €

Gâteau de graines de courge *(4,5) 6.00 €

ASSIETTES

«JOCOL»

23.80 €

Poulet Fumé Moambe et son Saka-Saka (Poulet, sauce à base de jus de noix de palme, feuilles de manioc) *(5)

«KINSHASA»

23.80 €

Poulet fumé sauce arachide et sa salsa de tomates (Poulet fumé, sauce à base de pâte d'arachide, tomates, oignons, feuilles de manioc) *(6)

«LUBUMBASHI»

17.00 €

Graines de courge et ses patates douces (Graines de courges, oignons, poivrons, tomates, patates douces)

«MBUJI-MAYI»

20.80€

Fretins pôlés (Petites sardines du Lac Tanganyika, poivrons, oignons,) *(5)

«MOANDA»

23.80 €

Morue sur sa plage de graines de courge (Morue, graines de courge, poivrons, oignons, tomates) *(4)

«KISANGANI»

22.80 €

Morue poêlée et sa sauce aux poireaux (Morue, sauce à base de poireaux) *(5)

«MBANDAKA»

24.80 €

Poisson fumé et sa fricassée de champignons noirs (Poisson fumé, champignons noirs, poivrons, tomates) *(5)

«BANDAL»

18.00€

Chèvre grillée

«LA PETITE MÉTISSE»

12.00€

Poulet fumé poêlé et ses bananes plantains (assiette enfant)

Accompagnement pour toutes les assiettes: Riz à volonté
Supplément : Plantains, Patate douces, Chickwangue — 3.50€







SOFT DRINKS

| | |
|---|--------|
| COCA COLA /LIGHT / ZÉRO | 3.00 € |
| FANTA ORANGE | 3.00 € |
| SPRITE | 3.00 € |
| FUZE TEA BLACK PEACH HIBISCUS | 3.20 € |
| LOOZA MANGUE / ANANAS / TROPICAL / ORANGE | 3.20 € |

EAUX

| | |
|---------------------------|--------|
| VIVA 50CL | 3.50 € |
| ROSPORT BL EU 50CL | 3.50 € |
| ROSPORT CLASSIQUE 25CL | 3.00 € |

BIÈRES

| | |
|------------------------|--------|
| TEMBO brune 50CL | 9.00 € |
| SIMBA blonde 73CL | 9.00 € |
| BATTIN Fruitée 33CL | 4.60 € |
| BATTIN Blanche 33CL | 4.60 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---------------------------|--------|
| THE VERT « BULUKUTU » | 2.50 € |
| CAFÉ / EXPRESSO / DÉCA | 3.00 € |
| DOUBLE EXPRESSO | 3.00 € |
| CAPPUCINO | 3.80 € |

COCKTAILS

— AVEC ALCOOL —

LA METISSE 8.00 €
Sirop de gingembre et Crémant

LE KIONZO 8.00 €
Sirop de gingembre - bière blonde

LE KWILU GINGER 8.00 €
Sirop de gingembre, jus d'orange, rhum blanc, limonade sur glace pilée

— SANS ALCOOL —

GINGER ON THE ROCKS 6.00 €
Sirop de gingembre - limonade sur glace pilée

LE KISANTU 6.00 €
Sirop de gingembre - jus d'orange - limonade sur glace pilée

ARC-EN-CIEL 6.00 €
Sirop de gingembre - sirop de grenadine - jus de citron - eau pétillante sur glace pilée

VIN du Luxembourg Domaine Mathis Bastian

— AU VERRE —

PINOT NOIR 12.00 €

PINOT GRIS 9.00 €

IANIRA ROSE 8.00 €

— ROUGE 2016 —
PINOT NOIR Rouge 33.00 €
Foulschette

— BLANC 2017 —
PINOT GRIS 25.00 €
«premier cru»

— ROSÉ —
Prélude IANIRA 23.00 €
Cuvée rosé





CREMANT du Luxembourg
Domaine Mathis Bastian

Brut Cuvée classique

| | |
|-----------|---------|
| VERRE | 11.00 € |
| BOUTEILLE | 33.00 € |

VIN du Maroc
Domaine de Sahari

Rosé

| | |
|-----------|---------|
| VERRE | 7.00 € |
| BOUTEILLE | 20.00 € |

RHUM KWILU du Congo

| | |
|------------------|--------|
| RHUM AMBRÉ (4cl) | 8.00 € |
| RHUM BLANC (4cl) | 7.00 € |

VIN d'Afrique du Sud
African Rock

—AU VERRE—

| | |
|-----------------------------|-------|
| SAUVIGNON Blanc | 7.00€ |
| CABERNET SAUVIGNON Rouge | 8.00€ |

—BOUTEILLE—

| | |
|-----------------------------|--------|
| SAUVIGNON Blanc | 20.00€ |
| CABERNET SAUVIGNON Rouge | 22.00€ |





DESSERTS

LE KAMINA

Mousse de manioc à la crème de Vanille *(3)

9.00 €

LA NSELE

Tranches d'ananas caramélisées au soleil du Congo et sa boule de glace *(3)

8.00 €

LES MIKATÉ

*sur réservation préalable
Croustillons sauce arachide

7.00 €

—GLACES *(3)—

Coupe « La Métisse » (Boule vanille enveloppée de fruits tropicaux)

8.00 €

Coupe 3 boules : Vanille, Chocolat, Fraise

6.00 €

Coupe enfant « Petite Métisse »

5.00 €

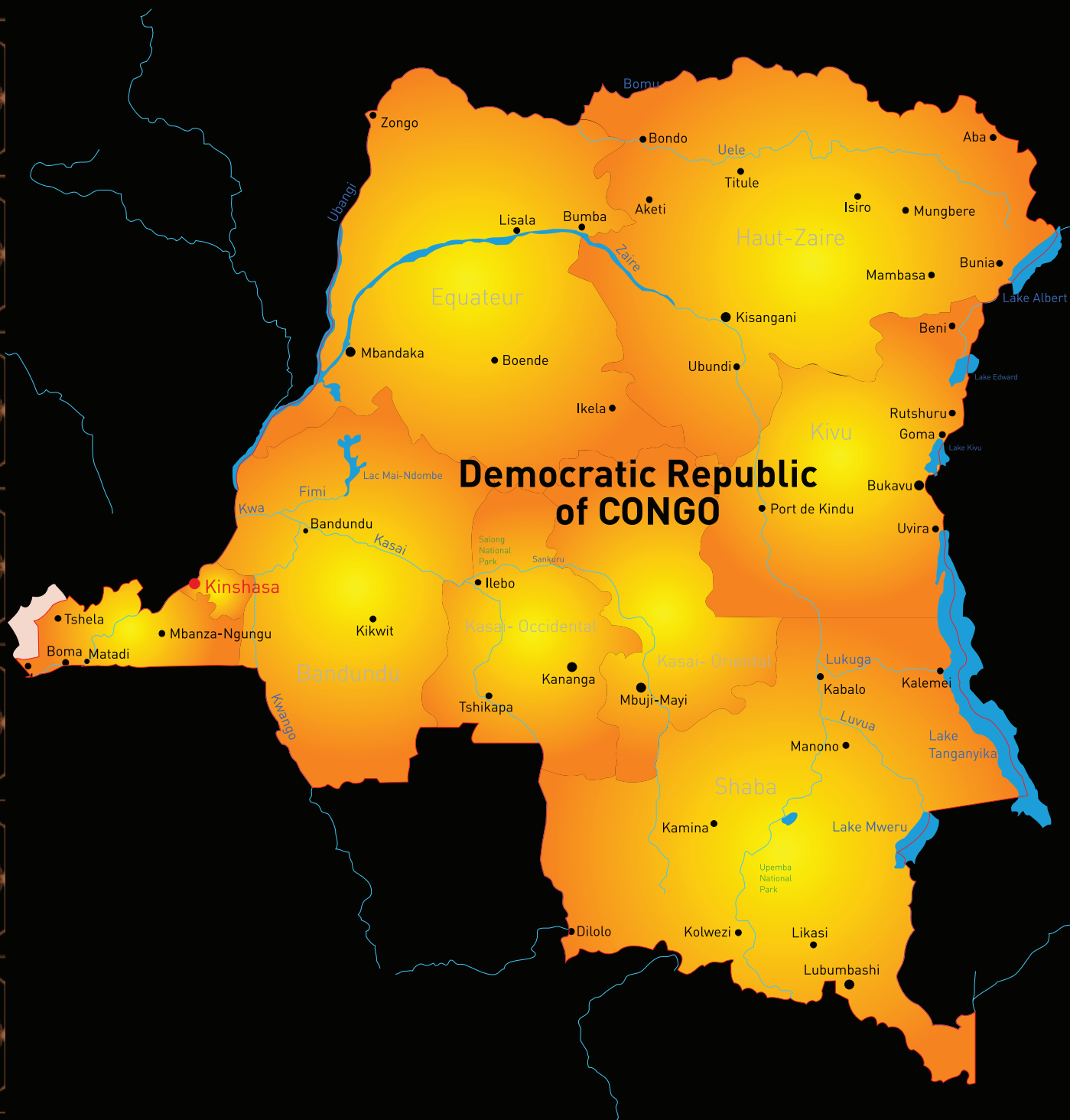
—SORBETS—

Mangue, Citron, Fruit de la passion (2 boules au choix)

5.00 €

Information allergènes :

1. Céréales, 2. Crustacés, 3. Lait, 4. Oeufs, 5. Poissons, 6. Arachides, 7. Soja, 8. Céleri, 9. Moutarde, 10. Sésame, 11. Anhydride sulfureux, 12. Lupin, 13. Mollusques, 14. Fruits à coques



Nos deux nouveaux services pour vous permettre de déguster nos plats sains et savoureux encore plus rapidement.

CALL2BOOK – notre service express

Vous appelez, réservez votre table et votre plat.
Quelques minutes après votre arrivée, votre plats est devant vous prêt à être dégusté.

TAKE AWAY – nos plats à emporter

Toutes les saveurs de nos plats à déguster chez vous, ou au travail.

