



# 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

<b>Assiette de chèvre et sa chickwangue <sup>*(9)</sup></b>	<b>12.00 €</b>
<b>Bouts de côte grillés et bananes plantains</b>	<b>10.00 €</b>

### ENTRÉES

<b>Assiette mixte pour 2 pers « verrine de patate douce, brochettes de boulettes, Samossa, gâteau de graines de courge » <sup>*(3,4,5)</sup></b>	<b>10.00 €</b>
<b>Assiette mixte pour 3 pers « verrine de patate douce, brochettes de boulettes, Samossa, gâteau de graines de courge » <sup>*(3,4,5)</sup></b>	<b>13.00 €</b>
<b>Duo de Samossa</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Gâteau de graines de courge <sup>*(4,5)</sup></b>	<b>6.00 €</b>

## ASSIETTES

<b>«JOCOL»</b> <b>Poulet Fumé Moambe et son Saka-Saka</b> (Poulet, sauce à base de jus de noix de palme, feuilles de manioc)	24.00 €
<b>«KINSHASA»</b> <b>Poulet fumé sauce arachide et sa salsa de tomates</b> (Poulet fumé, sauce à base de pâte d'arachide, tomates, oignons, feuilles de manioc) <b>*(6)</b>	24.00 €
<b>«LUBUMBASHI»</b> <b>Graines de courge et ses patates douces</b> (Graines de courges, oignons, poivrons, tomates, patates douces) <b>*(14)</b>	17.00 €
<b>«MBUJI-MAYI»</b> <b>Fretins pûelés</b> (Petites sardines du Lac Tanganyika, poivrons, oignons,) <b>*(5)</b>	21.00 €
<b>«MOANDA»</b> <b>Morue sur sa plage de graines de courge</b> (Morue, graines de courge, poivrons, oignons, tomates) <b>*(4,14)</b>	24.00 €
<b>«KISANGANI»</b> <b>Morue poêlée et sa sauce aux poireaux</b> (Morue, sauce à base de poireaux) <b>*(5)</b>	23.00 €
<b>«MBANDAKA»</b> <b>Poisson fumé et sa fricassée de champignons noirs</b> (Poisson fumé, champignons noirs, poivrons, tomates) <b>*(5)</b>	25.00 €
<b>«BANDAL»</b> <b>Chèvre grillée</b> <b>*(9)</b>	18.00€
<b>«LA PETITE MÉTISSE»</b> <b>Poulet fumé poêlé et ses bananes plantains</b> (assiette enfant)	12.00€

**Accompagnement pour toutes les assiettes: Riz à volonté**

**Supplément : Plantains, Patate douces, Chickwague, Semoule — 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 €

## BIÈRES

TEMBO brune 65CL	9.00 €
SIMBA blonde 73CL	9.00 €
BATTIN Fruitée 33CL	4.60 €
BATTIN Blanche 33CL	4.60 €

## BOISSONS CHAUDES

THE VERT « BULUKUTU »	4.00 €
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 \*(6)

7.00 €

## —GLACES \*(3)—

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

8.00 €

**Coupe 3 boules** (selon parfums disponibles)

6.00 €

**Coupe enfant « Petite Métisse »**

5.00 €

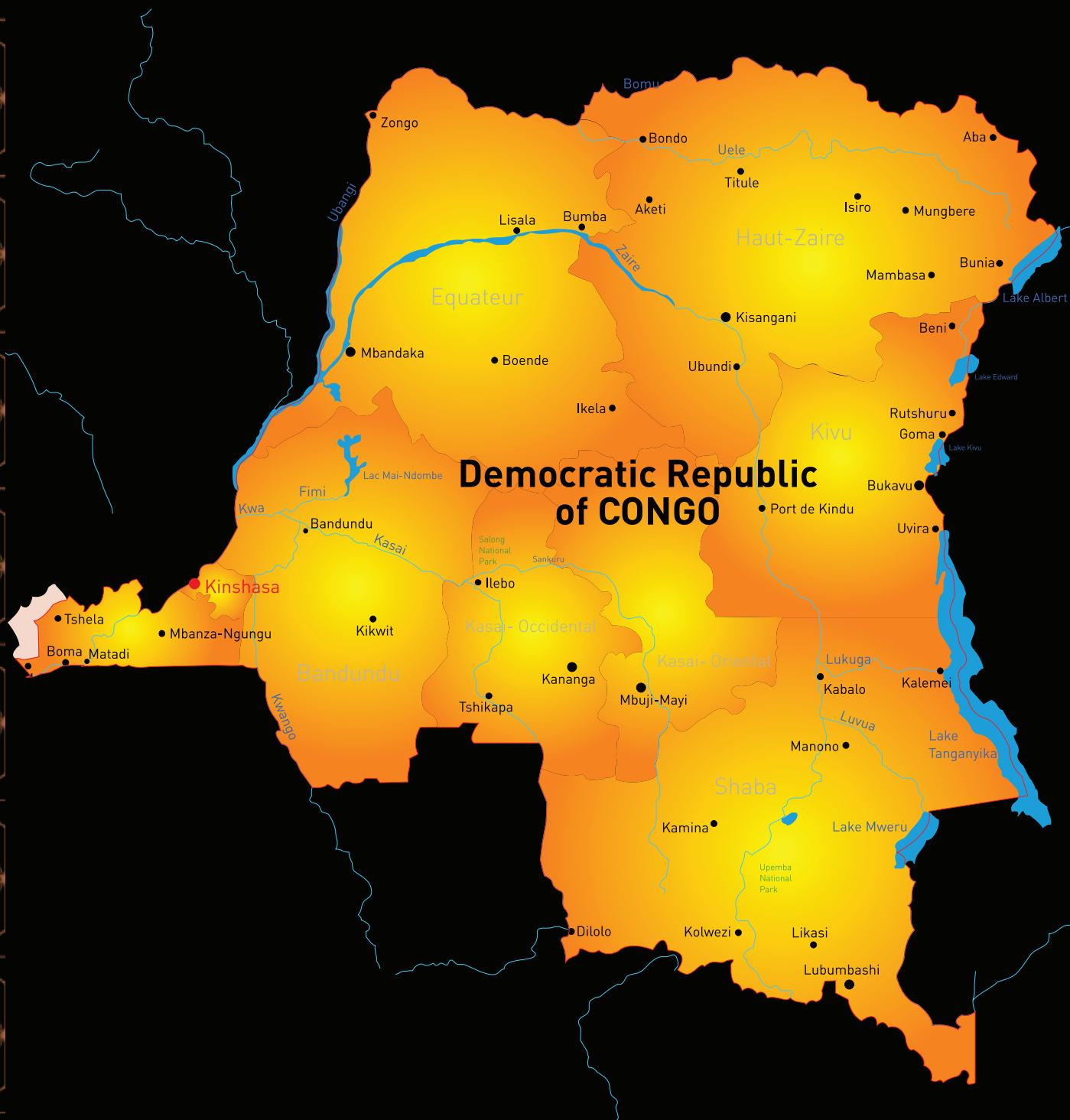
## —SORBETS—

**2 boules au choix** (selon parfums disponibles)

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 \*liste complète disponible sur demande



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.

