

ENTRÉES | STARTERS

Crème de tomate (V/H/L) +  **8 000**

Tomato cream soup (V/H/L)

Tomate fraîches, crème fraîche et basilic

Fresh tomato, cream & basil

Saumon mariné et melon (H)  **18 000**

Marinated salmon with melon (H)

Confit de citron | Candied lemon

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Fricassée de poulet Casimir (L/S) + **14 000**

Casimir style chicken fricassée (L/S)

Riz pilaf | Pilaw rice

Penne au gratin (L) + **16 000**

Baked penne (L)

Gruyère, viande de Grison et huile de truffe

Gruyère, Grison cured beef, truffe oil

Tartare de bœuf Charolais à votre convenance + **14 000**

French beef tartar (at your convenience)

(Doux, moyen ou corsé), Servi avec toasts briochés

ou frites | (mild, midrange or spicy), Served with

toasts or fries

Médailon de veau à la Zurichoise (L) + **14 000**

Veal Zurichoise (L)

Rösti de pomme de terre | Potato rösti

DESSERTS | DESSERTS

Mi-cuit tout chocolat Mövenpick (L) + **9 000**

Chocolate fondant Mövenpick (L)

Glace chocolat, et tuile au fèves de cacao

Chocolate ice cream, and cacao bean cracker

ENTRÉES | STARTERS

Poulpe braisé basse T°C (H/FM)  Low T° braised octopus (H/FM) Laquée aux épices douces, salade d'algues Mild spices glazed, seaweed salad	16 000
Carpaccio de thon & espadon, poivre de Timut (H)  Tuna & swordfish carpaccio, timut pepper (H) Salade de mangue et papaye verte Tuna & swordfish, Timut pepper (H)	14 000

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cocotte de légumes (H/V)  Vegetable cocotte (V/H) Mijotée légèrement comme un tajine Slightly stewed like a tajine	12 000
Filet de capitaine à l'unilatéral (H/N)  Seared captain fish (H/N) Légumes verts, pignons, sauce céleri-pomme Green vegetables, pine nuts, celeri & apple sauce	16 000
Dos de saumon à la plancha, moutarde miel et orange  Seared salmon filet, mustard, honey and orange Risotto au yuzu Yuzu risotto	22 000
Linguine façon paella (H/FM)  Paella style linguine(H/FM) Petits pois, calamars, moules et crevettes Green pea, squid, mussels & shrimps	18 000





FCFA

ENTRÉES | STARTERS

Salade Caesar nature (L/V) **11 000**

Plain Caesar salad (L/V)

Romaine, anchois, parmesan, croutons | Roman lettuce, anchovy, parmesan cheese, croutons

Salade Caesar & tempura de gambas (L/V/FM) **16 000**

Caesar salad & tiger prawns tempura (L/V/FM)

Romaine, anchois, parmesan, croutons, gambas
Roman lettuce, anchovy, parmesan cheese, croutons, tiger prawn

Gambas crispy façon tandoori (FM) **22 000**

Crispy tiger prawns tandoori style (FM)

Risotto de graines | Wheat risotto

Soupe du jour (V/L) **8 000**

Soup of the day (V/L)

Selon l'inspiration du chef | Our chef's special

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Poisson entier grillé ou braisé à l'Ivoirienne **16 000**

Whole fish grilled or braised Ivorian style

Servi avec salade locale et aloco | Ivorian salad & fried plantain

Poularde Kédjénou (S) **12 000**

Farm chicken Kedjénou (S)

Servi avec attieké | Served with cassava

Epaule d'agneau confite « de 9h » **18 000**

« 9 hours » Oven baked lamb shoulder

Polenta, épinard et huile de truffe
Polenta, spinach & truffle oil

Pièce de bœuf, piquée au gruyère (L) **29 000**

Prime beef, wih gruyere cheese (L)

Légumes primeurs et jus perlé
Seasonnal vegetables, beef jus



FCFA

DÉSSERTS | DESSERTS

Crème brûlée au Yuzu (L)

8 000

Yuzu Crème Brûlée (L)

Sablé Breton pur beurre | Butter shortbread

Tarte à la banane plantain façon tatin (G)

8 000

Caramelized plantain tart (G)

Crème fouettée à la fève de cacao

Whipped cream with cocoa beans



FCFA

Fondant au chocolat Mövenpick (L)

8 000

Chocolate fondant Mövenpick (L)

Glace au chocolat et cracker aux fèves de cacao

Chocolate ice cream, and cacao bean cracker

Tarte fine aux pommes (L)

8 000

Chocolate fondant Mövenpick (L)

Glace caramel | Caramel ice cream

Glace Mövenpick par boule (L)

3 000

Mövenpick ice cream per scoop (L)

Demandez à votre serveur les différents parfums

Ask for your favorite flavour

