V30

VELVET 30

LA CARTE

RESTAURANT · TERRASSE · SALONS VIP

OUVERT TOUS LES JOURS, DE MIDI À MINUIT

25, Avenue Comité Urbain, Gombe, Kinshasa

+243 89 15 94 417 · contact@velvet-30.com · @velvettrente

Prix en V (V1 = 1 USD). Les cartes peuvent évoluer selon les arrivages et la saison.

VELVET 30

CLASSIQUE

◇

LES ENTRÉES

Fraîcheur & saveurs

Salade Fraîcheur V30 ..... V14

Salade Piémontaise V13

Mposé à la crème d'ail et pili V16

Salade Grecque V18

LES PLATS PRINCIPAUX

Nos spécialités maison

Filet mignon de bœuf V26
Servi avec une sauce crémeuse aux champignons

Côtelette d'agneau V40
Servie avec une sauce au poivre noir

Filet de capitaine V28
Sur lit de mousseline de pomme de terre

Cossa à l'ail pili V24

Poisson salé tricolore V22

Croquettes de makayabu V20
Servies avec un coulis de poivron

Gésier de volaille confit V17
Gésiers délicatement confits à feu doux, parfumés aux aromates, servis fondants et dorés à souhait

LES PÂTES

Spaghetti bolognaise V15

Penne carbonara V19

Tagliatelle aux fruits de mer V20

LES LÉGUMES

Pondu V5

Épinards V5

Légumes verts V5

Sauce ratatouille V5

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites de manioc V7

Pommes de terre sautées V7

Fufu V3

Patate douce grillée V7

Makemba grillé V7

Riz vapeur V5

Couscous royal V5

LES DESSERTS

Fondant choco-gingembre V12
Gâteau au chocolat noir au cœur coulant, relevé d'une subtile infusion de gingembre frais

Tartelette aux niampoule V15
Spécialité maison

Mikaté façon Velvet 30 ..... V10
Beignets africains traditionnels, croustillants, saupoudrés d'arachide concassée et servis avec un caramel

Tiramisu au café « la Kinoise » V13
Le café classique est remplacé par le café congolais la Kinoise, parfumé au nguba

Assiette de fruits V10
Sélection de fruits frais de saison, soigneusement découpés et harmonieusement dressés

Dame blanche V15
Glace vanille, nappage chocolat chaud et éclats de chocolat, couronnée d'une généreuse couche de crème chantilly

GRILLADES

◇

LES PLANCHES À PARTAGER

Planche Gourmande V75

Une sélection généreuse pour les amoureux des saveurs croustillantes et grillées : 3 brochettes royales, 3 ailes de poulet panées, 4 feuilletés de viande hachée au gingembre (samoussas), 3 travers de porc laqués, bâtonnets mixtes de plantain et chikwangue, beignets soufflés

Planche Terre et Mer V88

Le parfait mélange entre grillades, poisson et spécialités maison : 3 brochettes royales de bœuf, 5 feuilletés de viande hachée au gingembre, 3 brochettes de poulet aux poivrons, 1 liboké de porc façon nganda, 3 entremets de cossa à l'ail, croquettes de poisson sauce chili, bâtonnets de chikwangue et plantain, bol de frites

Planche Libota V100

La grande planche conviviale pour le partage en famille ou entre amis : 5 brochettes royales de bœuf, ½ poulet au makala, 3 mini burgers, 6 feuilletés de viande hachée au gingembre, travers de porc fondants au BBQ, liboké de poisson frais, liboké de chèvre façon nganda, croquettes de poisson sauce chili, entremets de cossa à l'ail, bâtonnets de plantain et chikwangue, bol de frites, beignets au gingembre

L'ART DU FEU & DES SAVEURS

Gros poisson « Sol Belle Vue » V30

Poisson entier grillé au feu de bois, délicatement mariné aux herbes et épices, servi avec une garniture maison

Gigot d'agneau rôti au feu de bois V80

Gigot lentement rôti sur braise, parfumé aux aromates, pour une viande tendre et généreusement savoureuse

Gros capitaine « aux mille saveurs » V40

Capitaine entier grillé au feu de bois, sublimé par une marinade aux mille saveurs et accompagné de ses garnitures gourmandes

Légumes, accompagnements et desserts de la carte Classique sont disponibles avec les grillades.

BOISSONS

◇

CAFÉS & THÉS

Cappuccino V4

Americano V3

Latte V4

Expresso V2,5

Hazelnut frappé V5

Boîte des thés assortis V3

Thé glacé V4

Pêche, menthe ou fruits rouges

COCKTAILS SIGNATURE

Blueberry Kiss V16

Absolut Citron, myrtille, citron vert, eau gazeuse. Une création fraîche et pétillante où la douceur de la myrtille rencontre la vivacité du citron vert.

Green Apple Mint V16

Rhum blanc, triple sec, pomme verte, concombre, menthe, jus de pomme. Un cocktail frais et végétal sur une belle base de rhum.

Cherry Velvet V16

Purée de cerise, jus de citron, Aperol, medley. Une alliance fruitée et acidulée aux notes amères et orangées.

Golden Hour V14

Whisky, miel, gingembre frais, jus de citron, bitter. Une création chaleureuse et équilibrée.

Tropical Passion V16

Purée de passion, Olmeca, jus de mangue, Malibu, grenadine. Une escapade tropicale aux notes de passion et de mangue.

Tiramisu Coffee V16

Kahlúa, sirop de café, tiramisu, blanc d'œuf. Une création gourmande et onctueuse inspirée du célèbre dessert.

Breeza Dry 30 ..... V14

Extra dry, citron vert, sucre brun, glace pilée. Une interprétation sèche et rafraîchissante.

Tropical Banana V16

Absolut Vodka, banane, mangue, orange, grenadine. Un cocktail généreux et fruité.

CLASSIQUES REVISITÉS

Mojito Royal V16
Rhum, Jägermeister, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda

Margarita Velvet V15
Tequila, triple sec, citron vert, bordure sel et sucre

Piña Colada V16
Rhum, crème de coco, ananas frais

Cosmopolitan Chic V16
Vodka, triple sec, cranberry, citron

Long Island Velvet V16
Version premium, équilibrée, moins sucrée

Pornstar Martini Royal V14
Vodka vanille, crème de fruit de la passion, triple sec, citron vert, fruit de la passion posé au centre

Amaretto Sour V15
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, glaçons

COCKTAILS PREMIUM & CHAMPAGNE

Velvet Spritz V15
Prosecco, liqueur d'orange, eau pétillante, orange fraîche

Champagne Berry V17
Champagne, purée de fraise, menthe

French 30 ..... V15
Gin, champagne, zeste de citron jaune, sucre de canne

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Passion Sunset V14
Passion, orange, grenadine, eau gazeuse

Virgin Mojito Tropical V14
Citron, passion, fraise

Velvet Fresh V14
Ananas, citron

SMOOTHIES

Bliss Choco Banana V13
Banane, chocolat, lait, glace vanille

Detox 30 ..... V12
Concombre, citron, gingembre, pomme verte, menthe

Sunrise Désire V13
Mangue, ananas, yaourt nature, lait de coco

JUS FRAIS

Orange pressée V8
Naturel

Ananas pressé V8
Naturel

Pastèque Chill V10
Naturel, menthe légère

VINS BLANCS

Maison Castel Sauvignon V45

Maison Castel Chardonnay V45

Maison Castel Muscat V60

Maison Castel Cuvée blanche mousseux V80

VINS ROSÉS

Maison Castel Merlot Rosé V45

Maison Castel Rosé d'Anjou V55

Maison Castel Cuvée rosé V80

CHAMPAGNES

Angel Castel Brut	V150
Billecart-Salmon Blanc de blancs 75 cl	V175
Billecart-Salmon Brut Réserve 75 cl	V120
Dom Pérignon Blanc 75 cl	V450
Moët & Chandon Ice Impérial 75 cl	V195
Moët & Chandon Impérial Brut	V150
Moët & Chandon Nectar Impérial	V195
Veuve Clicquot Brut	V190
Laurent-Perrier Brut	V185
Ruinart Blanc de Blancs	V335
Dom Pérignon Vintage	V550
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	V120
Taittinger Demi-Sec	V180
Taittinger Brut Millésimé	V155

IRISH WHISKEY

Jameson	V60
Jameson Black Barrel	V85

VODKA

Grey Goose	V90
Absolut	V50

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No. 7	V100
Jack Daniel's Honey	V120

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 ans	V95
Chivas Regal 18 ans	V165
Johnnie Walker Blue Label	V450
Johnnie Walker Gold Label	V165
Johnnie Walker Black Label	V95
Johnnie Walker Double Black	V120
Johnnie Walker Green Label	V215

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans	V150

BOISSONS *(suite)*

COGNAC

Martell Blue Swift	V140
Martell VS	V120
Martell XO	V480
Hennessy VS	V120
Hennessy VSOP	V160
D'ussé VSOP	V180
Rémy Martin VSOP	V150
Rémy Martin XO	V400
Courvoisier VS	V120

GIN

Hendrick's	V90
Bombay Sapphire	V85

TEQUILA

Don Julio 1942	V420
Don Julio Blanco	V150
Don Julio Reposado	V180
Patrón Añejo	V160
Olmeca Silver	V80
Patrón Silver (Blanco)	V100
Clase Azul Reposado	V550

LIQUEURS & APÉRITIFS

Jägermeister	V100
Baileys	V80
Amarula	V70
Campari Milano	V55
Limoncino Bottega	V60
Grand Marnier	V150
Aperol	V45
Malibu Original	V45
Cointreau	V45
Martini Bianco	V45
Martini Rosato	V45
Martini Rosso	V45

BIÈRES

Tiger	V6
Castel	V6
Tembo	V5
Beaufort	V5

SOFTS & EAUX

Coca-Cola / Fanta / Sprite	V3
Coke Zéro	V3

VELVET 30

CHICHA

◇

NOS CHICHAS

Prix par chicha

Chicha classique	V20
Chicha spéciale	V25

LES SAVEURS

Au choix

- Hawaï
- Love
- Lady Killer
- Cream menthe
- Pistache ice cream
- Mint chewing gum
- Chewing gum
- Capuccino
- Fraise cocktail
- Menthe
- Mi Amor

SALONS VIP

◇

NOS SALONS PRIVÉS

Réservation pour 3 heures

White House **V500**

3 heures. Une bouteille offerte au choix : Double Black, Taittinger ou Hennessy VS.

Green House **V250**

3 heures.

Havana House **V200**

Salon cigare. Accès libre sans réservation ; ce tarif s'applique pour une réservation de 3 heures.