



LUXURY RANCH

MENU

ENTRÉE

Salade César

Laitue romaine, parmesan, ail, anchois, mayonnaise, croûtons

9 500

Poulet et bacon

+1 000

Crevettes frites à l'ail

+2 500

Salade de fruits de mer tiède de la Téranga

Servie avec un segment de jus d'agrumes, avocat, radis, tomate, vinaigrette citronnée au gingembre et au soja

12 000

Légumes grillés au chèvre frais de Nguerigne

Timbale de légumes grillés au four, chèvre frais de la ferme de Nguerigne

8 000

SNACK

Nems mixtes

Rouleaux de printemps poulet-crevettes frits, feuilles de laitue et menthe fraîche

7 000

Gambas croustillantes enveloppées de Wonton (C)

Sauces sucrées et asiatiques

9 000

Ailes de poulet fumées à la sauce Buffalo

Ailes de poulet avec frites maison et sauce barbecue

7 000

Brochette de boeuf Angus persillé

Croustillante nappée d'un glaçage aux cacahuètes

8 000

Pizzetta Reine

Base sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic, romarin

7 500

V Vegetarian

A Contains Alcohol

H Healthy

C Signature Dish

P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY



MENU

PLAT PRINCIPAL

Filet de zébu 220, façon « Tigre qui pleure » (C)	11 500
Cœur de filet de notre boucher, avec légumes sautés et tamarin doux	
Bar de ligne à la tombée de purée et légumes	9 000
Pavé de bar sur timbale de purée et légumes, émulsion poireaux au beurre doux	
Wok de bœuf aux nouilles et petits légumes	8 500
Bœuf sauté, petits légumes et nouilles aux œufs, parfumés aux saveurs asiatiques	
Côtelettes d'agneau de ferme marinées aux herbes du jardin	25 000
Sauce romarin	
Poulet mariné façon Jamaïcaine, épices Jerk	15 000
Caille, jus de bok choy, écrasé de pommes de terre grenailles avec des flocons de sel et d'ail	
Burger de Bœuf Iconique (C)	13 000
Steak haché servi dans un pain brioché, avec fromage caramélisé, confit de bacon, tomate, laitue croustillante, rondelles d'oignon, cornichons, mayonnaise, moutarde et frites maison	

CHOIX – ACCOMPAGNEMENTS

Alloco frit – écrasé de pommes de terre à l'ail – légumes de saison athiéké – riz cuit à la vapeur – frites steakhouse	5 000
---	--------------

V Vegetarian A Contains Alcohol H Healthy C Signature Dish P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY



MENU

DESSERT

Diabolique brownie

Moelleux au chocolat noir, touche de chantilly et boule vanille

4 500

Coupé minute de fruits de saison

Assortiment de fruits saisons délicatement découpés

4 000

Croustillant de pomme à la crème pâtissière et coulis de fruits des bois

4 500

Ananas rôti avec sa boule de vanille

4 500

Glace artisanale de notre mixologue givré

avec coulis de citron vert et orange

7 500

V Vegetarian

A Contains Alcohol

H Healthy

C Signature Dish

P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY



MENU

STARTER

Caesar Salad

Romaine lettuce, parmesan, garlic, anchovies, mayonnaise, and croutons

9 500

Chicken & bacon

+1 000

Garlic fried shrimps

+2 500

Warm Teranga Seafood Salad

served with citrus segments, avocado, radish, tomato, and a ginger-soy lemon vinaigrette

12 000

Grilled Vegetables with Fresh Nguerigne Goat Cheese

Oven-baked vegetable timbale with Nguerigne farm goat cheese

8 000

SNACK

Fried Spring Rolls

Crispy chicken and shrimp spring rolls, served with lettuce leaves and fresh mint

7 000

Crispy Wonton-Wrapped Prawns (C)

served with sweet and Asian-style dipping sauces

9 000

Smoked Buffalo Chicken Wings

Chicken wings served with homemade fries and barbecue sauce

7 000

Marbled Angus Beef Skewer

Crispy, glazed with a peanut coating

8 000

Pizzetta Regina

Tomato sauce base, mozzarella, ham, mushrooms, basil, and rosemary

7 500

V Vegetarian

A Contains Alcohol

H Healthy

C Signature Dish

P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY



MENU

PLAT PRINCIPAL

Zebu Tenderloin 220g, "Crying Tiger" (C) Prime tenderloin with sautéed vegetables and sweet tamarind	11 500
Line-Caught Sea Bass with Purée and Vegetables Sea bass fillet served on a timbale of purée and vegetables, with a leek emulsion	9 000
Beef Wok with Noodles and Baby Vegetables Beef strips with baby vegetables and egg noodles	8 500
Farm-Raised Lamb Chops Marinated with Garden Herbs served with a rosemary sauce	25 000
Jamaican-Style Jerk-Marinaded Chicken Quail, bok choy jus, crushed baby potatoes with garlic and salt flakes	15 000
Iconic Beef Burger (C) Minced beef patty in a brioche bun, with caramelized cheese, bacon jam, tomato, crispy lettuce, onion rings, gherkins, mayonnaise, mustard, and chunky fries	13 000

CHOICE OF SIDE DISHES

Fried Allocco - crushed garlic potatoes- seasonal vegetables - Athieke steamed rice - Steak fries	5 000
--	-------

V Vegetarian A Contains Alcohol H Healthy C Signature Dish P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY



MENU

DESSERT

Diabolical Brownie (C)

Moist chocolate cake with whipped cream and vanilla ice cream

4 500

Seasonal Fruit Medley

Assortment of seasonal fruits, delicately cut and served fresh

4 000

Apple Crumble with Pastry Cream and Red Fruit Coulis

4 500

Roasted Pineapple with a Scoop of Vanilla Ice Cream

4 500

Artisanal Ice Cream by Our Whimsical Mixologist

served with lime and orange coulis

7 500

V Vegetarian

A Contains Alcohol

H Healthy

C Signature Dish

P Pork

RECONNECT WITH NATURE, AUTHENTICALLY AND ELEGANTLY