

NOTRE CONCEPT

LE RESTAURANT 100% POISSON

Mossaka²Beach
GOURMET



QUI SOMMES NOUS ?

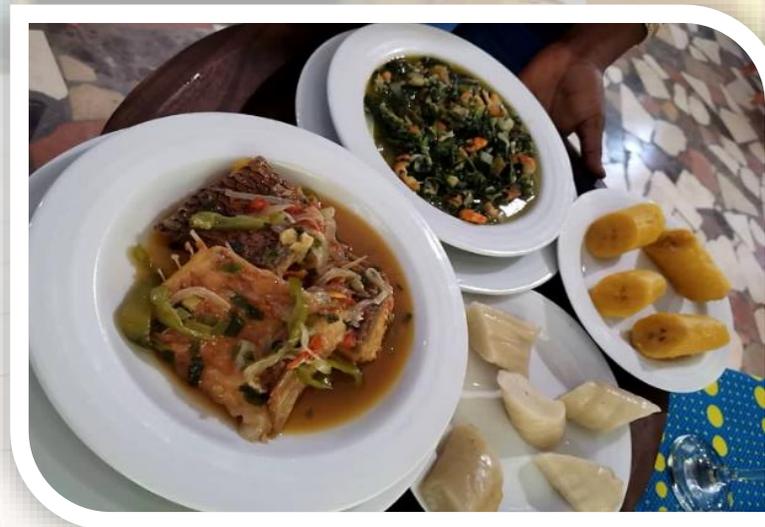
Mossaka2Beach est un restaurant de poisson 100% Bio 100% Congolais basé au Congo Brazzaville.

Au centre ville de Brazzaville le restaurant Mossaka2Beach Gourmet vous permet de déguster nos spécialités 100% Made in Congo dans une ambiance chaleureuse.

Mossaka2Beach LE VRAI GÔT DU CONGO

Service M2B un restaurant bio avec une gastronomie nationale variée

- **Restauration**
- **Traiteur**
- **Dote**
- **Mariage**
- **Anniversaire**
- **Location de salle**
- **Séminaire d'entreprise**



Restaurant 100% Bio 100% Made in Congo

MOSSAKA2BEACH LE VRAI GOÛT DU CONGO

Restauration sur le sable blanc dans l'unique site d'écotourisme





Bon appétit !



ENTRÉES

- Salade de Ngoki _____ 5000F
Ngoki grillé, carotte rapée, tomate, concombre, oeuf dur
- Salade Crudités _____ 2000F
Choux, tomate, carotte, laitue, oeuf

OMELETTES

- Omelette au Jambon _____ 2500F
- Omelette Espagnole _____ 2000F
Tomate, poivron, oignon
- Omelette nature _____ 1500F
- Omelette Obama _____ 3500F
Viande-hachée, haricot, oignon

MABOKES 6000F

- Machoiron, Mopongo, Ngolo Mbessé, Mabongo, Nzombo

BOUILLONS 6000F

- Machoiron, Mopongo, Ngolo Mbessé, Ngoki, Nzombo, Mboto

GRILLADES 7000F

- Mopongo, Ngolo, Poisson carp Poisson bar, Poisson Likoufi Mabongo, Silure

ACCOMPAGNEMENT 1000F

- Riz, Banane, Frite, Igname Légumes vertes Manioc, Fufou offert avec le plat

AUTRES SAVEURS

- Bouillon sauvage _____ 5000F
- Bouillon de poisson fumé _____ 5000F
- Bouillon de sanglier _____ 6000F
- Côtes braisées _____ 4000F
- Côtes pimentées _____ 4000F
- Oseille / Légume vert simple _____ 1000F
- Tortue (Koba) _____ 7000F
- Cuisse de poulet sauté _____ 3000F
- Poulet fumé aux champignons _____ 5000F
- Porc épïc, Ngoki, Sanglier _____ 7000F
- Saka saka à l'huile / à la muambe _____ 2500F
- Sole/Bar grillé sauce piquante _____ 6000-8000F
- Légume vert aux aubergines _____ 2000F
- Légume vert aux aubergines locales _____ 2000F
- Poisson salé aux aubergines _____ 5000F
- Poisson sole aux aubergines _____ 6000F

VIANDE DE BOEUF MADE IN CONGO

- Steak grillé _____ 5000F
- 2 Brochettes _____ 4000F
de boeuf poêlées
- Queue de boeuf _____ 6000F
sautée aux légumes

NOS SAUCES DISPONIBLES

- Chez nous c'est gratuit
- Champignons
- Crème fraîche
- Petits légumes
- Oignons piquants

Service traiteur à partir de : 8.000 FRS 10.000 FRS 12.000 FRS 15.000 FRS la personne

CARTE DU BAR

Mossaka2Beach
GOURMET



Bonne dégustation !

BOISSONS NATURELLES 1000F

- Gingembre Ananas le verre de 0,3l
- Gingembre Citronnelle le verre de 0,3l
- Bissap Bulukutu le verre de 0,3l
- Bissap Barbantine sur saveur de clous de girofle le verre de 0,3l

COCKTAILS

- PINA COLADA : Ananas coco Rhum de coco le verre de 0,3l _____ 2500F
- Smoothie : Ananas feuilles de menthe le verre de 0,3l 1000F à emporter _____ 1500F
- Smoothie : Pastèque au Rhum blanc le verre de 0,3l _____ 3000F
- Smoothie : Ananas, banane, mangue crème de coco le verre de 0,3l _____ 4000F

DESSERT 1000F

- Assiette salade de fruit

APPERITIFS

- Eau Citron la tasse _____ 5000F
- Martini Citron le verre _____ 3000F
- Vodka Citron le verre _____ 3000F
- Tequila Citron sel le shoot de 0,3l _____ 1000F
- Ricard le quart du verre _____ 2500F

DIGESTIFS 1000F

- Café Nature la tasse
- Bulukutu Citronnelle la tasse

BOISON DESALTERANTE

- Eau P.M _____ 500F
- Eau G.M _____ 1000F
- BOISSONS LOCALES _____ 1000F

ACCOMPAGNEMENTS 1000F

- Vin bordeaux supérieur _____ 15000F
- Vin Jalousie bordeaux supériorité _____ 10000F
- Vin J.P Chenet P.M _____ 3000F
- Vin J.P Chenet G.M _____ 10000F
- Vin blanc Sud-Africain _____ 25000F
- Vin celier d'or _____ 5000F

WHISKY & LIQUEUR

- Red Label _____ 2000F
- Jack Daniel's - Cointreau _____ 4000F
- Campari _____ 3000F
- Ballantine's _____ 3000F
- Porto - Gin - Rhum _____ 3500F
- Amarula _____ 3000F
- Balleys _____ 3000F
- Tequila - Vodka _____ 2000F
- Chivas - Black Label _____ 5000F

- CHAMPAGNE : Trouillard _____ 50000F

M2B
RESTAURANT

ANNEXES 1

MENU TYPE SERVICE TRAITEUR MADE IN CONGO



M2B
RESTAURANT

MENU POUR 10 JOURS SERVICE TRAITEUR

Chaque jour il y'aura une entrée et un dessert variés selon les spécialités du Chef

Lundi	Liboké de Machoiron	Lundi	Ngolo en Liboké
	Poulet aux champignons		Côtes sautées
	Côtes braisées		Poulet fumé à la macédoine
	Saka à huile		Saka à huile
	Riz, bananes, manioc, pain		Banane, Riz, manioc
Mardi	Poisson salé aux aubergines	Mardi	Cuisses de poulet sautés aux légumes
	Ails de poulet		Mboto en Liboké
	Cuisses de poulet aux petits pois		Poisson Bar ssauté aux légumes
	Saka à huile		Courges aux légumes
	Banane frite, riz, manioc		Riz, Taro, manioc
Mercredi	Ngoki	Mercredi	Mossaka aux champignons
	Côtes sautées		Ails de poulet sauté
	Poisson bars aux champignons		Poisson salé aux aubergines
	Légumes		Saka à huile
	Saka à Mossaka		Banane, Riz, manioc
	Manioc, riz, igname		
Jeudi	Mboto en Liboké	Jeudi	Machoiron en Liboké
	Poisson salé aux aubergines		Poulet aux champignons
	Poissons Bars sautés		Côtes sautées
	Saka à Mossaka		Saka à huile
	Banane, manioc, riz		Igname, manioix, riz
Vendredi	Nzombo en Liboké	Vendredi	Poisson salé aux aubergines
	Cuisses de poulet aux petits pois		Ngolo
	Courges aux légumes		Ndzombo
	Igname, riz, manioc		Oseille, Légumes
			Banane, manioc, riz



Mossaka  **2Beach**
GOURMET 

MOSSAKA2BEACH

LE VRAI GOÛT DU CONGO

Contacts: +242 04 414 67 05 / Mail: mossaka2beach@africadvice.com