

# NOTRE CONCEPT

LE RESTAURANT 100% POISSON

Mossaka<sup>2</sup>Beach  
GOURMET



## QUI SOMMES NOUS ?

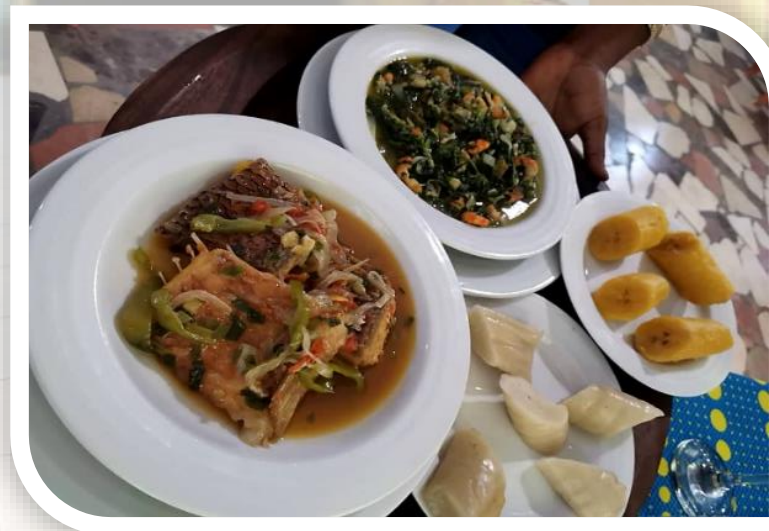
**Mossaka2Beach** est un restaurant de poisson 100% Bio 100% Congolais basé au Congo Brazzaville.

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 GÔUT 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 verts 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 supérirure \_\_\_\_\_ 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
Jeudi	Manioc, riz, igname	Jeudi	Machoiron en Liboké
	Mboto en Liboké		Poulet aux champignons
	Poisson salé aux aubergines		Côtes sautées
	Poissons Bars sautés		Saka à huile
	Saka à Mossaka		Igname, maniox, riz
Vendredi	Banane, manioc, riz	Vendredi	Poisson salé aux aubergines
	Nzombo en Liboké		Ngolo
	Cuisses de poulet aux petits pois		Ndzombo
	Courges aux légumes		Oseille, Légumes
	Igname, riz, manioc		Banane, manioc, riz



**Mossaka**  **2Beach**  
**GOURMET** 

MOSSAKA2BEACH

**LE VRAI GOÛT DU CONGO**

Contacts: +242 04 414 67 05 / Mail: [mossaka2beach@africadvice.com](mailto:mossaka2beach@africadvice.com)