



Golf Hotel
Abidjan



La cuisine de l'Ebrié



* FORMULE DU JOUR (ENTREE + PLAT)..... 12.000 F CFA

* PLAT DU JOUR 9.000 F CFA

ENTRÉES FROIDES

POULET FUMÉ AU GINGEMBRE, MESCLUN AU VINAIGRE BALSAMIQUE.....	9.500 F CFA
SALADE DE CALAMAR, MOUSSE DE CREVETTES, PURÉE DE PASTÈQUE, SAUCE TAMARIN.....	8.000 F CFA
MÉLI MÉLO DE LANGOUSTE ET GAMBAS.....	13.000 F CFA
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU FOIE GRAS.....	9.500 F CFA
GASPACHO ANDALOU.....	7.000 F CFA

ENTRÉES CHAUDES

PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX AU CEMBERT.....	9.000 F CFA
SOUPE DE POISSONS DE NOS EAUX.....	8.000 F CFA
GAMBAS EN FEUILLES DE CHOUX SAUCE NANTUA.....	11.000 F CFA
FEUILLANTINE DE PINTADEAU, CAVIAR D'AUBERGINE, ANIS VERT.....	8.000 F CFA
FILET DE ROUGET EN TAPENADE, FENOUIL SAUCE CREMEUSE.....	9.000 F CFA
LEGUMES A LA GRECQUE ET PLEUROTÉS EN PERSILLADE.....	7.000 F CFA

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES FRAICHES, TIAN DE LÉGUMES ET GRATIN CREMEUX	15.000 F CFA
MAGRET DE CANARD AU VIN MIELLÉ, CROQUETTES DE PATATE DOUCE.....	12.000 F CFA
RÂBLE DE LAPERAU FARCI, JUS DE CAROTTES AUX ÉPICES DOUCES.....	10.000 F CFA
SUPRÊME DE PINTADE À L'ESTRAGON, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AU CURRY.....	10.000 F CFA
ENTRECOTE GRILLÉE SAUCE BEARNAISE.....	13.000 F CFA
FILET DE BOEUF POËLÉ, MOUTARDE À L'ANCIENNE ET GÂTEAU DE POMMES DE TERRE.....	11.000 F CFA

POISSONS

ROULADE DE FILET DE SOLE AU POIVRE VERT, TAGLIATELLE AU ROQUEFORT	10.000 F CFA
STEAK DE THON AUX TROIS POIVRES, RIZ SAUVAGE.....	10.000 F CFA
BLANC DE MEROU AU COURT BOUILLON, MOUSSELINE DE POTIRON.....	12.000 F CFA
EVENTAIL DE GAMBAS EN PERSILLADE.....	15.000 F CFA
MAQUEREAU POËLÉ PETITS LÉGUMES, PURÉE DE CÉLERI.....	9.000 F CFA
ESCALOPE DE DAURADE GRATINÉE AU FENOUIL BRAISÉ.....	10.000 F CFA

COIN MAQUIS

QUEUE DE BOEUF FUMÉ SAUCE AUBERGINE	7.500 F CFA
DARNE DE MEROU EN PÉPÉ SOUPE.....	10.000 F CFA
KEDJENOU DE PINTADE.....	9.000 F CFA
POULET BRAISÉ.....	8.000 F CFA
CARPE BRAISÉE.....	9.000 F CFA
SOLE ENTIÈRE BRAISÉE.....	9.000 F CFA

DESSERTS

SABLÉ DE FRUITS DE LA PASSION ET ÉCUME DE CITRON VERT	3.500 F CFA
CREME BRULÉE AU NUTELLA.....	3.500 F CFA
SALADE DE FRUITS FRAIS.....	3.500 F CFA
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES.....	3.500 F CFA

* FORMULA OF THE DAY (ENTRY + DISH)..... 12.000 CFA

* DISH OF THE DAY..... 9.000 CFA

COLD STARTERS

SMOKED CHICKEN WITH GINGER, MESCLUN WITH BALSAMIC VINEGAR.....	9.500 F CFA
SQUID SALAD, SHRIMP MOUSSE, MASHED WATERMELON, TAMARIND SAUCE.....	8.000 F CFA
LOBSTER MIX WITH LOBSTER AND PRAWNS.....	13.000 F CFA
HOMEMADE COUNTRY TERRINE WITH FOIE GRAS.....	9.500 F CFA
ANDALUSIAN GAZPACHO.....	7.000 F CFA

HOT STARTERS

SMALL CRAYFISH GRATIN WITH LEEK FONDUE.....	9.000 F CFA
FISH SOUP OF OUR WATERS.....	8.000 F CFA
GAMBAS IN CABBAGE LEAFS WITH NANTUA SAUCE.....	11.000 F CFA
FEUILLANTINE OF GUINEA FOWL, EGGPLANT CAVIAR, GREEN ANISE.....	8.000 F CFA
FILLET OF MULLET IN TAPENADE, FENNEL CREAMY SAUCE.....	9.000 F CFA
GREEK VEGETABLES AND OYSTER MUSHROOMS.....	7.000 F CFA

MEATS

RACK OF LAMB IN A CRUST OF FRESH HERBS, TIAN OF VEGETABLES AND CREAMY GRATIN	15.000 F CFA
DUCK BREAST WITH HONEY WINE, SWEET POTATO CROQUETTE.....	12.000 F CFA
SADDLE OF STUFFED RABBIT, CARROT JUICE WITH SWEET SPICES.....	10.000 F CFA
SUPREME GUINEA FOWL WITH TARRAGON, CRUSHED POTATO WITH CURRY.....	10.000 F CFA
GRILLED ENTRECOTE WITH BEARNAISE SAUCE.....	13.000 F CFA
OLD – FASHIONED MUSTARD FILLET OF BEEF AND POTATO CAKE.....	11.000 F CFA

FISHES

ROULADE OF SOLE FILLET WITH PEPPER, TAGLIATELLE WITH ROQUEFORT CHEESE.....	10.000 F CFA
TUNA STEAK WITH THREE PEPPERS, WILD RICE.....	10.000 F CFA
WHITE OF GROUPER IN COURT BOUILLON, PUMPKIN MUSLIN.....	12.000 F CFA
GAMBAS IN PERSILLADE.....	15.000 F CFA
MACKEREL FRIED SMALL VEGETABLES, MASHED CELERY.....	9.000 F CFA
BREAM CUTLETS GRATINATED WITH BRAISED FENNEL.....	10.000 F CFA

MAQUIS CORNER

SMOKED BEEF TAIL WITH EGGPLANT SAUCE.....	7.500 F CFA
GROUPER STEAK IN PÉPÉ SAUCE.....	10.000 F CFA
KEDJENOU OF GUINEA FOWL.....	9.000 F CFA
BRAISED CHICKEN.....	8.000 F CFA
BRAISED CARP.....	9.000 F CFA
WHOLE BRAISED SOLE.....	9.000 F CFA

DESSERT

PASSION FRUIT SHORTBREAD AND LIME FOAME.....	3.500 F CFA
BURNT CREAM WITH NUTELLA.....	3.500 F CFA
FRESH FRUITS SALAD.....	3.500 F CFA
PANNA COTTA WITH EXOTIC FRUITS.....	3.500 F CFA



08 BP 18 ABIDJAN 08 - République de Côte d'Ivoire - Tél. : (225) 22 43 74 00 - Fax : (225) 22 43 05 44
Site web : www.hedengolfhotel.com - e-mail : hedengolfhotel@iroko.ci



MAI 2019