

S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

ENTRÉES / STARTERS

Les œufs Mimosa au thon, salade, vinaigrette moutardée <i>Tuna devilled eggs, mix greens, mustard dressing</i>	7,000
La salade Caesar au poulet, parmesan & anchois <i>Caesar salad with breaded chicken, parmesan and anchovies</i>	8,000
Carpaccio de mérrou mariné, baies roses <i>Marinated grouper carpaccio, pink berries</i>	8,000
Salade de quinoa et lentilles, lait de coco <i>Quinoa and lentils salad, and coconut milk</i>	10,000
Fraîcheur de tomates au pistou, mozzarella « fiore di latte » <i>Mozzarella « fiore di latte » with tomatoes and pesto</i>	11,000
Assiette de charcuterie et condiments / Butchery plate with condiments	12,000
Calamars croustillants, sauce tartare / Crispy calamari, tartar sauce	13,000
Tartare d'avocat-gambas, vinaigrette au citron <i>Avocado tartar, steamed prawns and vinaigrette with lime</i>	14,000
Foie gras de canard « home made », chutney d'ananas / Homemade duck liver terrine, pineapple chutney	18,000



La Brasserie

PLATS / MAIN COURSES 1/2

Wok de légumes et nouilles « udon », sésame et soja <i>Vegetables wok and « udon » noddles, sesame and soya</i>		12,000
Steack de Thon « aller-retour », senteurs d'Asie <i>Tuna steak with Asian flavour</i>		14,000
Filet de dorade, sauce vierge <i>Seabream fillet, olive oil sauce</i>		15,000
Pavé de mérrou snacké, pistou du jardin <i>Seared grouper filet with garden pesto</i>		16,000
Linguine aux gambas, sauce crustacée <i>Prawns linguine with shellfish sauce</i>		16,000
Dos de saumon grillé, beurre blanc <i>Grilled back of salmon, beurre blanc sauce</i>		19,000



La Brasserie

PLATS / MAIN COURSES | 2/2

Cheeseburger, Cheddar fondu <i>Cheeseburger, cheddard melted</i>	15,000
Suprême de volaille aux champignons de bois <i>Chicken supreme with wild mushrooms</i>	16,000
Souris d'agneau braisée dans son jus au thym <i>Braised lamb shank in thyme jus</i>	19,000
Cuisse de canard confite, mesclun de salade <i>Confit of duck leg, mixed salad</i>	25,000
Entrecôte grillé, jus de viande <i>Grilled entrecote, meat jus</i>	26,000
Côte de bœuf grillée, jus aux fines herbes <i>Grilled beef rib, fine herbs jus</i>	29,000

Garniture au choix : riz nature ou safrané, pomme purée maison, poêlée de légumes, pommes sautées, mesclun de salade, frites de pommes de terre
Choice of garnishes: steamed or saffron rice, homemade mashed potatoes, sautéed vegetables, sautéed potatoes, mixed salad, French fries

La Brasserie

DESSERTS

Crème brûlée maison parfumée à la vanille

6,000

Vanilla Creme brulee

Pana cotta aux fruits rouges

6,000

Red fruits pana cotta

Crumble ananas au parfum d'épices, glace vanille

6,000

Pineapple crumble with spices, vanilla ice

Café ou thé gourmand et pâtisseries du chef

7,000

Coffee or tea gourmand with chief's selection pastries

Profiteroles à la glace pistache, chocolat chaud

8,000

Profiteroles wih pistachio ice cream, hot chocolate

Moelleux au chocolat, glace vanille – 15 mn préparation-

8,500

Choco lava with vanilla ice cream – 15mn preparation-



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

NOS VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Château Saint Estève, Cuvée Classique Corbières	5 000	22 000
Château Le Virou, Blaye – Côtes de Bordeaux		22 000
Château Remaury Grand Réserve, Languedoc, Minervois		24 000
Petite Sirène, Bordeaux		26 000
Saint Nicolas de Bourgeuil, Loire		30 000
Brouilly, Château de Nervers	6 000	32 000
Domaine de Villemajou, Corbières, Gérard Bertrand		35 000
Mercurey, Buissonier, vignerons de Buxy		42 000
Oscar De Brillette, Moulis en Médoc	9 000	42 000



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

NOS VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Château Lafleur Vauzelle, Lalande de Pomerol		45 000
Crozes Hermiatge, Laurent Combier, Vallée du Rhône		45 000
Château Pontet Barrail, Médoc		52 000
Chateau les Eyquem Hautes de Graves, Margaux		56 000
Sancerre le Connétable, Loire		58 000
Château Neuf du Pape, Guigal		64 000
Chateau d'Arsac, Cru Bourgeois Margaux		66 000
Château Pipeau, Saint Emilion Grand Cru		70 000

S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

NOS VINS ROSÉ

	Verre	Bouteille
Géme Sens, Gérard Bertrand		22 000
Château Saint Estève, Corbière		22 000
Gris Blanc, Languedoc	5 500	25 000
La fleur de prairie, Côtes de Provence		29 000
Côte des rosés, Gérard Bertrand		38 000
Domaine de la Croix, Irrésistible, cru classé, Côtes de Provence		44 000
Minuty Prestige, Côtes de Provence		45 000



La Brasserie

NOS VINS BLANCS

Verre

Bouteille

Château Saint Estève, Corbières	5 000	22 000
Hausmann, Moelleux, Bordeaux	5 000	22 000
Domaine Tariquet, Chardonnay ; Côtes de Gascogne		28 000
Mouton cadet, Bordeaux		34 000
Côtes du Rhône Guigal		35 000
Domaine de la Croix, Irrésistible, cru classé, Côtes de Provence		42 000
Château Puech Haut, Saint Drézéry Prestige		44 000
Pouilly Fumé, Domaine des Berthiers, JC Dagueneau		55 000
Chablis Laroche	10 000	55 000
Sancerre Le Tourne bride, Vincent Gaudry		58 000
Pouilly Fuissé, Louis Jadot		62 000
Meursault, Louis Jadot		85 000



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

VINS DU MONDE

Bouteille

The Rosé garden Boschendal, <i>South Africa</i> - Rosé	22 000
Gran Malbec, Flechas de los andes, <i>Argentina</i> - Rouge	40 000
Escudo Rojo Chardonnay, <i>Chili</i> - Blanc	35 000
Imperfecto Valpolicella Classico - Rouge	50 000
Cloudy Bay, Sauvignon blanc, <i>New Zealand</i> - Blanc	60 000
Château Roslane, Premier Cru, Les Côteaux de l'Atlas, <i>Maroc</i> - Rouge	65 000



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

BIERES

Corona, Heineken, Guinness	5,000
Castel, Flag, Flag pression Ivoire, Beaufort	3,000
Bavaria 0% pêche, lemon, original	3,000

SODAS

Coca-cola, Coca Zéro,	3,000
Sprite, Fanta, Tonic, Orangina,	
Red Bull	4,000

LES JUS DE FRUITS

Orange, Ananas., Passion, Mangue, Gingembre, Bissap	3,000
Jus de tomate, jus de pomme - <i>Orange, Pineapple, Passion,</i>	
<i>Mango, Ginger, Bissap</i> , <i>Tomato juice, apple juice</i>	



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

EAUX PLATES ET GAZEUSES

	35cl	50 cl	75cl	1,5l
Evian		3,000		4,000
Volvic				4,000
Awa		2,000		3,000
San Pellegrino		3,000	4,000	
Perrier	3,000		4,000	



La Brasserie

NOS CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Nicolas Feuillate brut		75 000
Taittinger brut		85 000
Laurent Perrier brut demi bouteille		45 000
Laurent Perrier brut		90 000
Laurent Perrier demi sec		90 000
Billecart Salmon brut	18 000	95 000
Moët & Chandon brut	20 000	100 000
Deutz brut		100 000
Veuve Clicquot brut		110 000
Billecart Salmon rosé		120 000
Moët & Chandon rosé		120 000
Laurent Perrier rosé		140 000



La Brasserie

NOS COCKTAILS

10 000

NEGRONI

Campari, gin, vermouth rouge / Campari, gin, red vermouth

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, sweet & sour, jus de canneberge / Vodka, cointreau, sweet & sour, cranberry juice

TIPUNCH

Rhum blanc, citron, sirop de canne / White rum, lemon, cane syrup

MARGARITA

Téquila, cointreau, jus de citron vert, sucre de canne, / Téquila, cointreau, lime juice, sugar cane syrup

DRY MARTINI

Gin, martini extra dry / Gin, martini extra dry

MAI TAI

Rhum blanc, rhum brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de passion, sirop d'orgeat

White rum, brown rum, orange juice, pineapple juice, passion juice, orgea syrup



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

NOS COCKTAILS

10 000 FCFA

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert frais, sucre de canne / *Cachaça, fresh lime, sugar cane syrup*

PINA COLODA

Jus d'ananas frais, crème de coco, rhum, sirop de sucre de canne / *Pineapple juice, coconut milk, rum, sugar cane syrup*

DAIQUIRI

Rhum, jus de citron vert, sirop de canne / *Rum, fresh lime juice, sugar cane syrup*

LONG ISLANDE ICE TEA

Gin, vodka, rhum blanc, tequila, triple sec coca cola / *Gin, vodka, white rum, tequila, triple sec, coca cola*

GINFIZZ

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, perrier, zeste de citron / *Gin, lime, cane sugar syrup, perrier, lime zeste*

AMERICANO

Campari, martini, perrier / *Camapari, martini, perrier*



S O F I T E L

ABIDJAN HOTEL IVOIRE

La Brasserie

NOS APERITIFS - 5 000 FCFA

Campari

Martini blanc

Martini rose

Martini rouge

Pastis 51

Porto blanc

Porto rouge

Ricard

Suze

DIGESTIFS

Armagnac

12,000

Cognac

18,000

Hennessy V.S.O.P

11,000

Hennessy X.O.

30,000

Remy Martin V.S.O.P

10,000

Remy Martin X.O

27,000

