

Au Plaisir du Goût

Menu

Spécialités de Poissons

Pizzas au Feu de bois

Maligah

*Hôtel Restaurant
"Les Gîtes de Kribi"*

Menus

P 2 - 3

Entrées
Plats Camerounais
Poissons

P 4 - 5

Viandes
Pâtes Pizzas

P 6 - 7

Desserts
Restauration Rapide

P 8

P2

Formule Express 8500 Fcfa (13.00€)

Un Plat + 1 Dessert au Choix

At Choice: One Dish + 1 Dessert

Crevettes sautées à l'ail
Garlic Shrimps
Brochette de Barracuda au Citron Vert
Barracuda skewer with green lime
Boeuf Thaï
Thai Beef

Salade de Fruits
Fruits Salad
Cake au Citron
Lemon Cake
Chocolat Marbré
Marbled Chocolate Cake

Menu Enfant

Filet de Poisson poêlé
Fried Fish Fillet
Spagetti Bolognaise
Bolonese Spagettis
Nuggets de Poulet
Chicken Nuggets
Bâtonnets de Poisson
Fish sticks
Pizza Bambino
Bambino Pizza
Steak Haché Frit
Fried Mixed steak

Au Choix

Crêpe sucrée, Glace ou Fruit

Sugar Pancake crepe or Ice cream or Fruit

Sirop à l'eau (Grenadine, Menthe, Fraise, Citron)

Water Sirup (Grenadine, Mint, Strawberry, Lemon)

Maligah

Crêpe prix : 1200F - www.maligah-online.com

Menu Découverte 11700 Fcfa (18.00€)

Nems Thaï aux légumes

Thaï Nems with vegetable

Bruschetta Tomato Mozzarella

Mozarella Tomato Bruschetta bread

Yakitori de poulet

Yakitori chicken

Crevettes sautées au poivre de Sichuane

Fried shrimps with Sichuane pepper

Gâteau au yaourt

Yogurt cake

Cascade de fruits de saison

Season fruits

Menu Gourmet 16500 Fcfa (25.00)

Caviar d'aubergine et croûton à l'ail

Eggplant caviar with garlic crouton

Accras de poisson Martiniquais

Fish accras fritters

Filet de merlu à l'unilatéral

Grouper fish at unilateral way

Gambas flambées au beurre safrané

Flamed Gambas with safran butter

Entrecôte de veau grillée (barbecue)

Grilled rib steak (entreote)

Verrine de fruits exotiques

Exotic fruits verrine (in a glass)

Tarte Tatin

Tatin apple pie

Maligah



Entrées

Starters



Salade maraichère couleur de tropique
Fresh tropical vegetable salad

Fcfa Euros

4800 7.40

Raita de légume à la menthe (concombres, carotte, yaourt, tomate)

Vegetable Raita with mint (Cucumber,carrots, yogurt, tomato)

5200 7.90

Nems thaï aux légumes ou au poulet

Thai nems with vegetables or Chicken

4800 7.40

Bouchée de filet de bar céviche et son tartare de légume

Sea Bass fish crisp at Ceviche style and its Vegetable tartar

6700 10.30

King crevettes, carpaccio d'avocat

King shrimps and Avocado Carpaccio

6800 10.40

Tartare de Barracuda au gingembre et citron vert

Barracuda Tartar with green lime

5200 7.90

Salade du pêcheur (Calamar, dés de barra, crevettes)

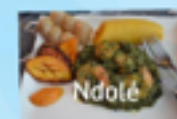
Fisherman salad (Squid, Barracuda, Shrimps)

7200 11.00



Plats Camerounais

Cameroonian Specialities



Fcfa Euros

Ebandjea de poisson (bar, Sole, Dorade)

Cameroonian fish with spicy chilli pepper sauce

7200 11.00

Poisson ou Poulet Sauce d'arachide

Fish or Chicken with peanuts sauce

7200 11.00

Ndloé (Crevettes, Poisson)

Shrimps or Fish with Ndolé vegetables and peanuts

7500 11.50

Poulet DG du Cameroun

DG Chicken Cameroonian speciality Plantain bananas and vegetables

29000 44.00

Légumes sautés (zoom) à l'émincé de boeuf ou poisson fumé

Fried beef tripe

6800 10.40

Bouillon de Poisson

Fish broth soup

6900 10.50

Tripes de Boeuf sautées

Minced Beef or smoked fish with Fried vegetables (Cameroonian zom)

6500 10.00

Crevettes Sautées a la kribienne

Grilled Shrimps at Kribian style

6700 10.30



Poisson braisé, sauce grillade (Soles -Bars selon
arrivage du jour))
(Braised fish on carcoal (Soles -Sea Bass depending on daily fishing)

Fcfa Euros
7200 à 10200 11 à 15

Roulade de Bar Méridionale (Sause épicée)
Rolled Seabass at southern style (spicy sauce)

7500 11.50

Filet de poisson snacké sauce au choix (tomate, crème
ou curry)
Snacked fish filets with choice of sauce (Tomato, Cream , Curry)

7000 10.70

Carry de la Mer
Sea fish curry

7200 11.00

Wok de crevettes de Kribi au poivre de Sichuane
Wok of shrimps with Local Sichuan pepper

6800 10.40

Parillade du pêcheur à la plancha (Gambas, Calamar,
filet de Barra)
Fisherman Parillada Plancha style (Gambas, Squid, Barra filet)

14500 22.00

Persillade du Calamar à la crème
Squid Parsley with cream

8500 13.00

Gambas grillées cintron de Luma
Roasted Gambas with Lemon

11500 17.70

Langouste grillée au beurre manié
Lobster with kneaded butter

25500 39.00

Crevettes a la Normande ou à la Kribienne
Shrimps at Normandy style (cream) or Kribian style

6700 10.30

Water zooi (Poisson bouilli et légumes façon Belge)
Fish boiled at Belgium style potatoes and vegetables

7200 11.00



Waterzooï



Bar Braisé



Gambas grillées

Maligah



Saltimbocca de veau

Les Viandes



Poulet Yassa

	Fcfa Euros	
Hamburger Maison et frites Hamburger & French fries	8500	13.00
Steak de Zébu au poivre vert de Penja Zebu beef with Green pepper of Penja	7400	11.30
Saltimbocca de veau au muscadet (escalope de veau et bacon) Saltimbocca of veal with Muscadet wine (veal cutlet and bacon)	8200	12.60
Côte filet d'agneau aux senteurs de Provence Lamb side with Provence smellings	8500	13.00
Côte de porc grillée façon Grand-Mère ou au BBQ Pork chop GrandMa way or BBQ	7500	11.50
Mixed Grilled sauce BBQ (Poulet, Agneau et Porc) Mixed Grilled BBQ style (Chicken, Lamb, Pork)	9200	14.00
Poulet Tikka Massal Chicken Tikka Massal Indian way	7200	11.00
Poulet Yassa (aux oignons) Yassa Chicken with onions	6200	9.50
Mille feuillée escalope de poulet, Bacon, aubergine grillée sauce Dubary Mille feuille Chicken cutlets Bacon, Grilled Eggplant with Dubary sauce	8500	13.00
Cuisse de poulet confite façon Crétoise Confit chicken Mediterranean Cretan way	6500	9.50

Les Pâtes

	Fcfa Euros	
Spaghetti Bolognese	6000	9.20
Spaghetti Carbonara	6500	10.00
Tagliatelle de Calamar à la Puttanesca	7300	11.20
Rigatoni aux boulettes de Boeuf	6500	10.00
Tagliatelle aux fruits de mer façon Dieppoise (crème)	8200	12.60





Pizzas au feu de Bois

P 7

	FCFA	
	Petite	Grande
Norvégienne (Oignons, Saumon fumé, Crème fraîche, Emmental)	6500	9500
Américaine (Sauce tomate, Jambon, Lardons, Pomme de terre Oeufs brouillés, Emmental)	7000	9000
Sans Frontière (Sauce tomate, Lardons, Jambon, Poulet, Viande hachée, Crevettes, Oignons, Emmental)	8000	10000
Régina (Sauce tomate, Jambon, Champignons, Emmental)	5000	6500
Margarita (Sauce tomate, Jambon, Champignons, Emmental)	4500	5500
Napolitane (Sauce tomate, Anchois salés, Câpres, Olives, Emmental)	5000	6500
Indiana (Sauce tomate, Champignons, Poivron, Oignons, Olives, Câpres, Emmental)	4500	6000
Océana (Sauce tomate, Calamar, Crevettes, Moules, Emmental)	5000	6500
Royale (Sauce tomate, Jambon, Olives, Oeuf, Emmental)	5000	6500
Casablanca (Sauce tomate, Origan, Merguez, Oeuf, Emmental) Mozzarella)	5000	6500
Multifromages (Sauce tomate, Roquefort, Mozzarella, Emmental)	5500	7000
Totorina (Sauce tomate, Jambon, Lardons, Champignons, Oignons, Crème fraîche, Emmental)	5500	7000
Calzone (Sauce tomate, Jambon, Champignons, Oeuf, oignons, Emmental)	7500	7500
Gigite (Sauce tomate, Thon frais, Oignons, Crème fraîche, Basilic, Mozzarella)	5500	7000
Manilla (Sauce tomate, Poulet, Oignons, Mozzarella)	5500	7000
China (Champignons, Crevettes, Oignons, Olives, Emmental)	5500	7000
Andorra (Sauce tomate, Lardons, Viande de boeuf, Poulet, Oignons, Emmental)	6000	7500

PIZZA FAMILIALE

Sauce Tomate, Champignons, Oignons, Poivrons, Olives, Emmental = 13000 Fcfa

Sauce tomate, Jambon, Emmental = 14000 Fcfa

Sauce Tomate, Poulet, Emmental = 16000 Fcfa

Suppléments Jambon, Crevettes, Anchois, Merguez, Poulet, Champignons, Oeuf, Lardons) : 1500 Fcfa

Desserts

	Fcfa	Euros
Salade de fruits de saison - Season fruits	2500	3.80
Salade de fruits maison - Home fruits	3000	4.60
Verrines fruits rouges - Red fruits in a glass	3500	5.40
Tartelette à la mousse de yaourt - Tartelette pie at Yogurt mousse	4000	6.00
Glace au yaourt et fruit - Ice cream with yogurt & fruit	4000	6.00
Mousse au chocolat -Chocolate mousse	3500	5.40
Fondant au chocolat - Chocolate cake fondant	2500	3.80
Moelleux au citron - Moelleux Lemon soft cake	2500	3.80
Glace vanille, chocolat, fraise - Ice cream Vanilla, Chocolate, Strawberry	4000	6.00
Tarte aux pommes - Apple pie	2500	3.80
Banana split	4000	6.00
Crêpes au chocolats, citron, orange / pancakes	2500	3.80
Tarte Tatin maison	3700	5.60



Glaces : Coco Liegeois 3000 fcfa - Kribienne 2500 Fcfa - Glace maison 3500 Fcfa

Restauration Rapide

- Crêpes sucrées, salées 3000 Fcfa
- Sandwich (Poulet, Bacon, Végétarien, Jambon) 3000 Fcfa
- Salade du jour 4000 Fcfa
- Hamburger Maison, Frites 8500 Fcfa

Route des Chutes de la Lobé -Kribi -Cameroun
 Tel. +237 6 75080845
www.auplaisirdugout.com
 Ouvert tous les jours de 12:00 à 22:00