



# KOMO KITCHEN

— BY LES FLORENTINES —



*Menu*



**KOMO KITCHEN**

BY LES FLORENTINES



## *Petit déjeuner*

### PETIT DÉJEÛNER CONTINENTAL

6000

- Boisson chaude ou froide
- Un verre de jus de fruit
- Viennoiserie (Croissant, brioche, pain au raisin ou au chocolat)
- Pain (Tartine ou baguette)
- Produits d'accompagnement :  
Beurre, confiture et miel

### PETIT DÉJEÛNER AMÉRICAIN

8500

- Boisson chaude ou froide
- Un verre de jus de fruit
- Viennoiserie (Croissant, brioche, pain au raisin ou au chocolat)
- Pain (Tartine ou baguette)
- Corn Flakes
- 2 œufs (au plat, en omelette, brouillés, nature, à la coque ou au bacon jambon/saucisse)
- Fruits frais (ou en salade)
- Assiette de charcuterie
- Fromage
- Produits d'accompagnement :  
Beurre, confiture et miel

ŒUF AU PLAT 1500

OMELETTE BACON 2000

OMELETTE FROMAGE 2000

OMELETTE JAMBON,  
FROMAGE ET  
CHAMPIGNONS 2500

ASSIETTE DE JAMBON 2500

ASSIETTE DE  
JAMBON-FROMAGE 3000





## Nos entrées

CRABES FARCIS	4500
SALADE AU CHÈVRE CHAUD	5000
SALADE PARISIENNE Fromage, jambon, laitue, tomate, oignon, œuf dur	5000
SALADE DE TOMATE À LA MOZZARELLA	5500
ASSIETTE DE CRUDITÉS	6000
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6000
SALADE DES CARAÏBES Melon, gambas, avocat, tomate, mangue, pastèque, ananas, sauce cocktail	6000
SALADE D'AVOCAT (SAUCE COCKTAIL)	6000
SALADE FLORENTINE avocat, melon, saumon, tomate, oignon, crevette, œuf dur, mozzarella	7000
SALADE PAYSANNE Champignons, lardons, fromage roquefort, croutons, laitue, tomate, œuf dur	7000
CARPACCIO DE POISSON	8000
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	8500
SALADE DE LANGOUSTE	10000
ASSIETTE DE FOIE GRAS	10000

## Nos plats chauds

### LES VIANDES

CÔTE DE PORC	6000
ENTRECÔTE GRILLÉE	6000
FAUX FILET DE BŒUF	6000
MAGRET DE CANARD	10000
CÔTE DE BŒUF	12000
FILET DE BŒUF GRILLÉ	12000

Sauce d'accompagnement des viandes au choix:  
Sauce poivre vert • Sauce roquefort • Sauce moutarde à l'ancienne • Sauce à l'échalote • Sauce Rossini

### LES POISSONS

FILET DE BARRE	5500
FILET DE SOLE	5500
FILET DE CAPITAINE	6000
FILET DE POISSON ROUGE	6000
ASSIETTE DE FRUITS DE MER	8000

Sauce d'accompagnement des poissons au choix:  
Sauce au beurre blanc • Sauce meunière • Sauce à l'oseille • Sauce forestière • Sauce basilic

## Nos grillades

BROCHETTE DE ROGNON	3000
BROCHETTE DE POULET	3500
BROCHETTE DE BŒUF	4000
BROCHETTE DE POISSON	5000
BROCHETTE DE GAMBAS	6000
CUISSE DE POULET	3000
ÉCHINE DE PORC	5000
BOSSU	6000
CAPITAINE	6000
POISSON ROUGE	6000

Sauce d'accompagnement  
Sauce Tartare • Sauce Provençale



## *L'Afrique à l'honneur*

FEUILLES DE MANIOC AUX CREVETTES OU AU POISSON FUMÉ	5000
BOUILLON DE GAZELLE	6000
COURT BOUILLON DE POISSON (SELON L'ARRIVAGE)	6000
FOLON AU POISSON FUMÉ	6000
POISSON SALÉ AUX CHOUX-CAROTTES	7000
PORC-ÉPIC À L'ODIKA	7000
SAUTÉ DE SANGLIER AUX PETITS LÉGUMES	7000

### *Accompagnements:*

Riz • Pommes de terre sautées • Allocos •  
Pommes noisette frites • Tagliatelle (pâtes)  
• Manioc • Taro • Banane vapeur • Patate  
douce • Haricots verts • Brocolis •  
Épinards • Légumes sautés • Couscous

## *Le coin des mwanas*

OMELETTE JAMBON	2000
SPAGHETTI AU JAMBON BLANC	2000
SPAGHETTI NAPOLITAINE	2000
SPAGHETTI BOLOGNAISE	2500
SAUCISSE DE TOULOUSE	2500
STEAK HACHÉ DE BŒUF	2500
FILET DE POISSON/RIZ	3000
TAGLIATELLE À LA CARBONARA	3000
BLANC DE POULET	6000



## *Nos sandwiches*

SANDWICH AU SAUCISSON À L'AIL	1800
CROQUE-MADAME	2000
CROQUE-MONSIEUR	2000
SANDWICH À LA MORTADELLE	2000
SANDWICH JAMBON-CORNICHONS	2500
SANDWICH JAMBON-FROMAGE	3000
SANDWICH AU SAUCISSON SEC	3000
SANDWICH DU CHEF Poulet, laitue, fromage, tomate, œuf dur, cornichon, jambon, oignon	5000

## *Nos desserts*

CRÊPES Chocolat, confiture ou sucre	1000
ANANAS EN PIROGUE	1500
PAPAYE EN PIROGUE	1500
DAME BLANC	2500
GLACE Vanille, chocolat, pistache, rhum, raisin, mangue, citron vert, pomme, framboise, poire	2500
SALADE DE FRUITS	2500
CAFÉ LIÉGEOIS	3000
CHOCOLAT LIÉGEOIS	3000
COUPE COLONEL	4000
BANANA SPLIT	5000

## *Boissons*

CAFÉ	1000
THÉ NATURE (LIPTON)	1000
TISANE (CITRONNELLE)	1000
CAFÉ AU LAIT	1000
CAFÉ EXPRESSO	1000
CHOCOLAT	1000
LAIT	1000
THÉ AU LAIT	1000
THÉ AUX PARFUMS (CITRON, MENTHE...)	1000
TOURTEL	1000
PERRIER (PETITE BT.)	1000
ANDZA (PETITE BT.)	1000
ANDZA (GRANDE BT.)	1500

## *Jus*

SODAS	
Coca-Cola · Fanta · Sprite · Djino	1000
Orangina	1500

JUS DE FRUIT(S)	1500
Pomme · Ananas · Mangue · Orange · Goyave	

JUS DE FRUIT(S) PRESSÉ(S)	2000
Selon la disponibilité	

## *Bières*

### LOCALES

CASTEL	1000
BEAUFORT	1000
"33" EXPORT	1000
ROYAL PM	1000
GUINNESS	1000
BOOSTER	1000
REGAB	1500

### IMPORTÉES

CORONA	2000
DESPERADOS	2000
HEINEKEN	2000
KRONENBOURG	2000
RED BULL, XXL	2000
ROYAL DUTCH	2000
SMIRNOFF	2000
SOL	2000

## *Spiritueux*

### APÉRITIFS

CAMPARI	2500
SUZE	2500
RICARD	2500
MARTINI	3000
PORTO	3000

### DIGESTIFS

KIRSCH	3500
MIRABELLE	3500
POIRE WILLIAMS	3500
ARMAGNAC	4000
COGNAC	4000
CALVADOS	4000

### GIN

GORDON'S	3000
BOMBAY	5000

### RHUM

MALIBU	3000
SAINT JAMES	3000

### VODKA

SMIRNOFF	3000
ABSOLUT	3000
GLENFIDDICH (12 ANS)	4500
BELVÉDÈRE	5500
GREY GOOSE	5500
GLENFIDDICH (18 ANS)	6500

### WHISKY

LABEL N°5	3000
J&B	3000
RED LABEL	3000
SIR EDWARD	3000
WHITE HORSE	3000
CHIVAS (12 ANS)	4500
JACK DANIEL'S	4500
BALLANTINES	5000
BLACK LABEL	5000
CHIVAS (18 ANS)	6000
DIMPLE	6000
JACK SILVER	6500

### LIQUEURS

CRÈME DE CASSIS	1000
CURAÇAO	1000
BAILEYS	3500
GRAND MARNIER	3500
MARIE BRIZARD	3500

## *Cocktails*

### NON-ALCOOLISÉS

BARD'O	3000
Passion, ananas, sirop, fraise, citron.	

BORA	3000
Ananas, passion, citron, grenadine, gingembre.	

FRAMBOISIER	3000
Framboise, ananas, pomme.	

LEMONADE	3000
Citron pressé, sirop de canne, Sprite, citronnelle.	

PASSION DE NKOK	3000
Jus de litchi, jus de passion, grenadine	

VIRGIN COLADA	3000
Lait de coco, jus d'ananas, sirop de canne, glace au coco, glace pilée	

VIRGIN MOJITO	3000
Citron, sirop de canne, glace pilée, feuilles de menthe	

### ALCOOLISÉS

BLOODY MARY	4000
Vodka, jus de tomate, sauce anglaise, Tabasco, citron.	

CAIPIRHINA	4000
Rhum brésilien, citron, sirop de canne, glace pilée.	

CAIPIROVSCA	4000
Vodka, citron, sirop de canne, glace pilée.	

COSMOPOLITAN	4000
Vodka, Triple sec, citron pressé, Coca-cola, sirop de canne.	

KIR	4000
Vin blanc, crème de cassis	

MOJITO	4000
Rhum cubain, citron, sirop Mojito, glace pilée, feuilles de menthe	

PINACOLADA	4000
Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de canne, glace au coco.	

PLANTEUR	4000
Rhum blanc, jus d'orange, ananas, sirop de canne, grenadine	





# Vins

## ROUGE

**J. P. CHENET (37.5 cl) 4000**

**J. P. CHENET (75 cl) 12000**

*Merlot-Cabernet*

Une attaque douce et charnue avec une bonne expression de fruits renforcée par une touche poivrée.

Harmonie : Grillades, sandwiches, pizzas, volaille, saucisses, burgers.

**CHÂTEAU JALOUSIE (37.5 cl) 8000**

**CHÂTEAU JALOUSIE (75 cl) 12500**

*Bordeaux supérieur*

Le nez mêle notes fruitées, la bouche est ample, assez aérienne, sensation confortée par une jolie fraîcheur.

Harmonie : Volaille, veau, porc, pâtes.

**CHÂTEAU LAMARCHE (37.5 cl) 8000**

*Bordeaux supérieur*

Fruits rouges et flaveurs balsamiques agrémentent une matière caressante.

Harmonie : Viande, volaille, veau, porc.

**BARON DE LESTAC (37.5 cl) 8000**

*Bordeaux*

Belle structure avec des tanins fondus et boisés qui apportent un velouté plaisant en bouche.

Harmonie : Boeuf, agneau, magret de canard, camembert, livarot, vacherin, fondants et mousses chocolatées.

**AUDEBERT ET FILS (37.5 cl) 8000**

*Bourgueil*

*Cabernet franc*

Les terroirs de sables et de graviers confèrent à ce vin une harmonie florale et fruitée.

Harmonie : Poisson au beurre blanc, volaille, viandes blanches.

**CHÂTEAU PEYCHAUD (37.5 cl) 12000**

*Côtes-de-bourg*

En bouche, des arômes de cerise fraîche et une belle matière, étayés par des tanins encore fermes.

Harmonie : Gros gibiers, entrecôte grillée, carré d'agneau, magret de canard au poivre vert.

**MERLOT GRAND SUD (1L) 12000**

*Merlot*

Vin aux saveurs rondes de petits fruits rouges confiturés.

Harmonie : Canard, boeuf, agneau, burgers, bolognaise, fromages.

**CHÂTEAU FONFROIDE 15000**

*Bordeaux*

Millésime parfaitement structuré qui apparaît riche et crémeux à l'attaque.

Harmonie : Charcuterie, volaille, filet de boeuf, poisson grillé.

**CHÂTEAU LANETTE 15000**

*Graves*

Souple en attaque, le vin envoûte par ses notes de confiture de cassis, de réglisse et de violette.

Harmonie : Agneau, gibiers, fromages.

**MOUTON CADET (37.5 cl) 15500**

*Bordeaux*

Le vin est fruité avec une arête apicale et des arômes de fruits de groseilles noirs brillants.

Harmonie : Filet mignon, magret de canard, comté, coulommiers.

**CHÂTEAU MAUTAIN 15000**

*Bergerac*

Une bouche riche qui délivre des arômes de fruits rouges.

Harmonie : Fromage, canard, boeuf, volaille, agneau, salades de fruits.

**CHÂTEAU DU PIN 18000**

*Bordeaux*

Attaque souple et tendre axée sur l'expression fruitée.

Harmonie : Grillades, viande rouge, volaille, gibier, rôtis, fromages.

**AUDEBERT ET FILS 18500**

*Saumur Champigny*

Une bouche opulante et fruitée, avec une longueur remarquable.

Harmonie : Poisson, entrées, grillades.

**CHÂTEAU GRAVEREAU 18500**

*Côtes de Bourg*

Bouche souple et équilibrée avec des tanins fondus.

Harmonie : Magret de canard, porc, potages, champignons, fromages.

**CHÂTEAU PASQUET 18500**

*Mélange de cépages Bordelais*

Ce rouge robuste offre des notes de cerise noire, de cassis, de réglisse, de poivre, de caramel, d'expresso, de tabac et de noix rôties.

Harmonie : Boeuf, volaille, sanglier.

**MARQUIS DE GOULAIN 18500**

*Les Soriots - Saumur Champigny*

L'attaque en bouche est pleine, et l'élégance domine avec de délicates notes fruitées.

Harmonie : Volaille, boeuf, fromages.

**CHÂTEAU BARREYRES (37.5 cl) 18700**

**CHÂTEAU BARREYRES (75 cl) 25000**

*Bordeaux - Haut Médoc*

Vin suave et puissant, frais et intense qui exprime à merveille cette féminité qui en étonnera plus d'un.

Harmonie : Canard, sanglier, gazelle, porc-épic, agneau, poulet blanc.

**CHÂTEAU SAINT-LÉON 19500**

*Bordeaux supérieur*

Rond, ce vin est savoureux par son grillé vanillé: on ne se lasse pas de croquer ses fruits soutenus par des tanins élégants.

Harmonie : Volaille, viande rouge, gibier, saumon.

**CRU DU BEAUJOLAIS 20000**

*Brouilly - Pierre Ponnelle*

Bouche douce et ronde et maintenue ferme par une touche de tanins et d'acidité.

Harmonie : Pâtes, veau, porc, volaille, thon, charcuterie.

**CHÂTEAU FERRANDE 30000**

*Bordeaux - Graves*

Bouche suave, grain juteux, avec une belle expression de tanins fins.

Harmonie : Porc, boeuf, agneau, canard, thon, champignons, pâtes.

**LA SIRÈNE DE GISCOURS 55000**

*Bordeaux*

Vin au plaisir généreux et profond. Les notes de cassis, pivoines et de pruneau le prolongent.

Harmonie : Viandes grillées au barbecue, fromages à pâte molle.

## BLANC

### **FRONTERA 4000(verre).| 10000**

*Vin de Chile*

Vin brillant aux notes de miel, d'une agréable douceur.

Harmonie : Desserts, entrées, foie gras, fromage, porc.

### **CHÂTEAU MAUTAIN 12500**

*Côtes de Bergerac*

Vin d'une bouche riche évoquant des arômes de fleurs blanches pour finir par une note de miel.

Harmonie : Saumon, gambas, foie gras, poisson, desserts.

### **CHAPELLE DES MERS 13000**

*Bordeaux - Entre deux mers - Borie Manoux • Sec*

Bouche délicatement citronnée avec une indice de caramel et d'abricots secs qui surprend à chaque gorgée.

Harmonie : Porc, légumes, poisson maigre, volaille, pizzas, chips, fromages, desserts.

### **CHÂTEAU HAUT MOULEYRE 15000**

*Bordeaux • Sec*

La bouche fraîche et bien structurée de ce rosé, est dans la continuité.

Harmonie : Porc, légumes, amuses-bouche, poisson maigre, volaille.

### **DOMAINE DU TOUCH 15000**

*Côtes de Gascogne • Sec*

Vif et rond en bouche, ce vin aux notes à base de plantes, stimule par son acidité rafraîchissante.

Harmonie : Fruits de mer, plats de poisson, fromages.

### **CHÂTEAU HAUT-MAYNE 18000**

*Sauternes • Liquoreux*

La bouche est superbement fruitée, dense et enchantée.

Harmonie : Desserts, salade de fruits, foie gras, asperges, calamars.

### **GEWÜRZTRAMINER 18000**

*Gewurztraminer d'Alsace • Moelleux*

Bouche légère avec des notes de cannelle et de muscat.

Harmonie : Bacon, crevettes, cuisine épicée, en apéritif avec du foie gras.

### **LOUIS ESCHENAUER 18000**

*Bordeaux • Moelleux*

Attaque fraîche, palais harmonieux, et une douce saveur de miel à la fin.

Harmonie : Saumon, fruits de mer, pizzas, betteraves, aubergines.

### **SYLVANER D'ALSACE 18000**

*Domaine Girolt • Sec*

Vin blanc léger qui vous surprendra par ses notes d'agrumes en bouche.

Harmonie : Crustacés, poisson, charcuterie, sauces crémeuses.

### **BOURGOGNE ALIGOTÉ 19500**

*Vin de Bourgogne • Sec*

Vin blanc gourmand, jeune, branché et un rien décalé qui stimule énergiquement les papilles.

Harmonie : Fruits de mer, charcuterie, en apéritif.

### **BORIE MANOUX 21500**

*Monbazillac • Liquoreux*

Une bouche fastueuse et indulgente aux saveurs de miel et d'abricots.

Harmonie : Fruits de mer, saumon, thon, desserts, légumes, volaille.

### **CHABLIS 25000**

*Chardonnay • Moelleux*

La bouche est un équilibre entre la maturité, le moelleux et la vivacité.

Harmonie : Terrines de poisson ou de volaille, poissons, curry, fromage.

### **POUILLY-FUISSÉ 25000**

*Château Fuissé*

Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale et un bel équilibre acidité-souplesse.

Harmonie : Tout, fruits de mer, viande blanche, charcuterie.

## ROSÉ

### **CHÂTEAU DES FERRAGES 12000**

*Côtes-de-provence*

Frais, équilibré et rond. Ce rosé présente une bouche fraîche et ample.

Harmonie : Viande blanche, salades composées, charcuterie, melon, grillades, pizzas, pâtes, apéritif, cuisine méditerranéenne.

### **DOMAINE MIELINO 12000**

*Vin de Corse*

Vin au caractère épicé en bouche qui souligne des saveurs de groseille et de rose.

Harmonie : Salade, charcuterie, crustacés, grillades, fromage de chèvre.

### **CHÂTEAU CAVALIER 18000**

*Côtes-de-provence*

Vin au nez de fruits rouges mûrs et frais, aux notes florales et épicées.

Harmonie : Fromages à pâte molle.

### **CÔTES DE PROVENCE 18000**

*Côtes-de-provence*

Son mélange sensationnel délivre des saveurs intenses de fruits d'été, avec une subtile épice de quartz.

Harmonie : Poisson grillé ou poché, fromages, salades, en apéritif.

## MOUSSEUX

### **MON BIJOU 5000**

### **MON PLAISIR 5000**

### **MUSCADOR 8000**

### **VERDI 8000**

## CHAMPAGNES

### **COUPE DE CHAMPAGNE 9000**

### **KIR ROYAL 10000**

*Champagne, crème de cassis*

### **NICOLAS FEUILLETTE 45000**

*Brut Réserve*

### **LAURENT PERRIER 50000**

*La Cuvée Brut*

### **TROUILLARD 50000**

*La Cuvée Elexium*

### **MOET & CHANDON 65000**

*Impérial*

### **DOM PERIGNON 200000**

*Vintage.*





*... Aux saveurs de la liberté*

**Horaires :** 06h00 - 10h00 | 11h30 - 22h00 • **Room service :** 02 37 10 16 | 02 37 09 73

