
NOVOTEL
KINSHASA LA GOMBE
nomads



Restaurant Nomads

Situé au cœur de Kinshasa, ce restaurant est bien plus qu'un simple lieu de repas. C'est une expérience culinaire unique qui allie élégance moderne et ambiance chaleureuse. Que vous soyez là pour un petit-déjeuner énergisant, un déjeuner d'affaires ou un dîner décontracté, le Restaurant Nomads vous promet une aventure gastronomique mémorable.

Imaginez-vous dans un espace où les saveurs panafricaines et internationales se marient habilement. Chaque plat est conçu pour satisfaire les palais les plus exigeants. Et l'atmosphère ? Elle est tout simplement idéale pour toutes les occasions. Que vous soyez en tête-à-tête, entre amis ou en famille, le Restaurant Nomads vous accueille avec élégance et convivialité.

Alors, installez-vous, laissez-vous emporter par les arômes et profitez de cette expérience gastronomique inoubliable !

Bienvenue au Restaurant Nomads du Novotel Kinshasa La Gombe

AGENDA



PETIT-DÉJEUNER

Lundi au Vendredi : **06h à 10h30**
Samedi et Dimanche : **06h à 11h00**



ENTRE DEUX

Lundi au Vendredi : **12h30 à 15h30**



A LA CARTE

Chaque jour



NovoLunch

Buffet de famille
Chaque dimanche : 13h à 16h

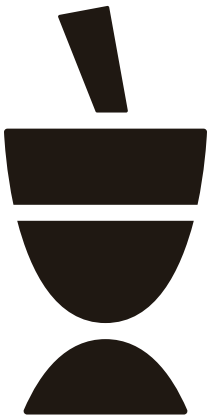


nomads

nomads



MENU



REPAS FOOD

NOS SOUPES OUR SOUPS

CRÈME DE POTIRON AU GINGEMBRE — **10N**
CREAMY GINGER PUMPKIN SOUP
Potiron cuit dans un bouillon de légumes, agrémenté de gingembre frais et saupoudré de cacao amer.
Pumpkin cooked in vegetable stock, garnished with fresh ginger and sprinkled with bitter coca powder.

SOUPE DE LENTILLE CORAIL AUX CAROTTES ET LAIT DE COCO — **15N**
CORAL LENTIL SOUP WITH CARROTS AND COCONUT MILK
Soupe de lentille cuite lentement avec des légumes, agrémentée de lait de coco et de curcuma.
Slow-cooked lentil soup with vegetables, topped with coconut milk and turmeric.

SOUPE DU POISSON — **15N**
FISH SOUP
Avec sa garniture de fromage et croûtons à l'ail
With a garnish of cheese and garlic croutons

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL — **25N**
PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC
Servie avec une petite salade croquante / Served with a crisp salad

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, COMPOTE D'ANANAS AU GINGEMBRE ET VINAIGRETTE AU MIEL — **20N**
WARM GOAT'S CHEESE SALAD, PINEAPPLE COMPOTE WITH GINGER AND HONEY
Chèvre rôti sur toast, mesclun de salade, compote d'ananas au gingmebre, vinaigrette de miel. / Warm goat's cheese salad, pineapple compote with ginger pineapple compote and honey vinaigrette.

SALADE FRAICHEUR MAISON AU POULET BOUCANÉ, VINAIGRETTE AU COCO — **20N**
FRESH HOMEMADE SALAD WITH SMOKED CHICKEN AND COCONUT VINAIGRETTE
Salade verte, tomate, concombre, chaire de coco frais, effiloché de poulet boucané, ananas, oignon, rondelle de jeunes jalapenos, croutons de plantin et graines de citrouille. Servie avec une vinaigrette à la crème de coco. / Green salad, tomato, cucumber, fresh coconut pulp, shredded smoked chicken, pineapple, onion, slices of young jalapenos, plantain croutons and pumpkin seeds. Served with a coconut cream vinaigrette.

SALADE D'AVOCAT ET CREVETTES AUX AGRUMES — **20N**
AVOCADO AND SHRIMPS SALAD WITH CITRUS
Laitue, tomate, avocat, ananas, gambas, orange locale ou pamplemousse / Lettuce, tomato, avocado, pineapple, prawns, local orange, or grapefruit.

DU CÔTÉ DU CHEF BOUCHE THE HEAD BUTCHER

LAMELLES DE BŒUF, SAUCE 3 POIVRES — **32N**
BEEF STRIPS, 3 PEPPER SAUCE

BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU SATEY — **25N**
SATEY MARINATED CHICKEN SKEWERS

CÔTE DE PORC BRAISÉE À LA KINOISE — **30N**
KINOISE-STYLE BRAISED PORK CHOP
Côte de porc grillée et servi avec un confit oignon au piment et un délicieux gratin de patate douce. / Grilled pork chop served with chilli onion confit and a delicious sweet potato gratin.

SOURIS D'AGNEAU SUR ÉCRASÉ DE POMME ET PATATE, JUS AU THYM — **35N**
LAMB MOUSE ON MASHED APPLE AND POTATO, THYME JUICE

STEAK TOMAHAWK BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET POMME RÔTIE — **80N**
STEAK TOMAHAWK WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER AND ROASTED APPLE

NOS ACCOMPAGNEMENTS — **5N**
OUR SIDES

Frites, banane plantain, riz basmati, légumes sautés, pomme sautée.
French fries, plantain, basmati rice, sautéed vegetables, sautéed apple.

Nos plats incluent un accompagnement dans le tarif.
Les portions supplémentaires seront facturées 5 dollars ou leur équivalent en monnaie locale.

Végétarien/Vegetarian

Peut contenir des allergènes rapprocher vous d'un serveur
May contain allergens please see waiter

VIVEZ L'ESPRIT DE LA FAMILLE AFRICAINE
EXPERIENCE THE SPIRIT OF THE AFRICAN FAMILY

PLAT NATIONAL CONGOLAIS DU JOUR SERVI AVEC RIZ, FUFU OU CHIKWANG — **35N**
CONGOLESE NATIONAL DISH OF THE DAY SERVED WITH RICE, FUFU OR CHIKWANG
(Pouvant être partager à deux ou servi individuellement) .
(Can be shared by two or served individually)

PLAT TRADITIONNEL AFRICAIN — **35N**
TRADITIONAL AFRICAN DISH
(Sur commande 24 h avant au moins)
(Order at least 24 hours in advance)

NB : Ces plats peuvent être servis individuellement ou en mode partage familiale !!

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER
OUR FISH AND SEAFOOD

GAMBAS GRILLÉES À L'AIL SAUCE DES ÎLES — **35N**
GAMBAS GRILLÉES À L'AIL SAUCE DES ÎLES
Gambas grillées servies avec une sauce des îles épicée.
Grilled prawns served with a spicy island sauce.

PÊCHE DU JOUR À LA BRAISE SAUCE MOYO ÉPICÉE — **35N**
GRILLED CATCH OF THE DAY WITH SPICY MOYO SAUCE
Poisson du jour entier braisé sur feuille de bananier et accompagné d'Aloco frit et athiéké à la vapeur avec une bonne sauce moyo piquante.
Whole braised catch of the day on banana leaf, served with fried plantains (Aloco) and steamed attiéké, accompanied by a spicy Moyo sauce

DOS DE CAPITAINE SUR ÉCRASÉ DE POMME ET PATATE DOUCE, SAUCE DUGLÉRÉ — **30N**
CAPTAIN'S BACK ON A CRUSHED APPLE AND SWEET POTATO, DUGLÉRÉ SAUCE
Filet de capitaine à la plancha servi avec un écrasé de pomme de terre et patate douce, servi avec une sauce à base de fumé de poisson. | Captain's fillet a la plancha served with mashed potato and sweet potato and sweet potato, served with a smoked fish sauce. fish sauce.

LANGOUSTE GRILLÉES BEURRE À L'AIL — **50N**
GRILLED LOBSTER WITH GARLIC BUTTER

NOS PÂTES OUR PASTA

TAGLIATELLE SAUCE FRUITS DE MER — **35N**
TAGLIATELLE WITH SEAFOOD SAUCE

SPAGHETTI AVEC DEUX SAUCES AU CHOIX — **BOLO: 18N** / **TOMATE: 15N**
SPAGHETTI WITH A CHOICE OF TWO SAUCES

LASAGNE DE BŒUF À LA KINOISE — **30N**
BEEF LASAGNE À LA KINOISE

PENNE ALFREDO — **25N**
PENNE ALFREDO

NOS SANDWICHES OUR SANDWICHES

Servis avec frites et salade croquante
Served with French fries and crispy salad)

CLUB SANDWICH AU SAUMON — **10N**
SMOKED SALMON CLUB SANDWICH
Pain de mie grille, salade, tomate, saumon fume, crème citronnée, avocat. | Toasted bread, greens, tomato, avocado, smoked salmon, and citrus cream.

BAGUETTE POULET — **18N**
FRENCH BAGUETTE CHICKEN SANDWICH
Demi-pain baguette, émincé de poulet sauté aux légumes, fromage. | Mini white baguette, mayo, grilled chicken, juliennes, sautéed vegetables, and cheddar cheese.

CLUB SANDWICH AU THON OU AU POULET — **25N**
TUNA OR CHICKEN CLUB SANDWICH
Pain de mie grille, salade, tomate, thon ou poulet et tranche de fromage. | Toasted bread, mayo, tomato, tuna or chicken and sliced cheese.

BŒUF BREAD BOWL ET FONDU DE FROMAGE — **18N**
BEEF BREAD BOWL AND CHEESE FONDUE
Surprise du Novotel ! | Novotel surprise !

Végétarien/Vegetarian

Peut contenir des allergènes rapprocher vous d'un serveur
May contain allergens please see waiter

NOS DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER
OUR SWEET TREATS FROM THE PASTRY CHEF

SEPELA DE MANIOC AU COCO 20N
CASSAVA SEPELA WITH COCONUT
Le dessert signature de notre chef pâtissier. | Our pastry chef's signature dessert.

L'INCONTOURNABLE PAIN PERDU REVISITÉ DU NOVOTEL 18N
NOVOTEL'S CLASSIC FRENCH TOAST REVISITED
Pain bostock rôti à la crème d'amande et servi avec une sauce chocolat et une glace caramel beurre salé. | Bostock bread roasted in amond cream and served with chocolate sauce and salted butter caramel ice cream.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS SAISON COUPÉS 12N
PLATE OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUIT

MOELLEUX AU CHOCOLAT 15N
CHOCOLATE FONDANT
Servi avec une boule de glace vanille.
Served with a scoop of vanilla ice cream.

BANANA SPLIT AUX CONCASSÉ DE NOUGAT 15N
BANANA SPLIT WITH CRUSHED NOUGAT
Servi avec une boule de glace vanille. Served with a scoop of vanilla ice cream.

BLACK AND WHITE 15N
Coupe 3 chocolat, chantilly, coulis fraise.
Cup 3 chocolate, whipped cream, strawberry coulis

CÔTÉ ENFANTS CHILDREN'S SIDE

FATAYA DE BŒUF, SAUCE TOMATE 10N
BEEF FATAYA WITH TOMATO SAUCE
Pâte farcie avec viande hachée de bœuf marinée aux épices locales, Servi avec une petite salade folle croquante | Pasta stuffed with minced beef marinated in local spices, served with a crunchy salad.

DOS DE CAPITAINE SUR ÉCRASÉ DE POMME ET PATATE DOUCE, SAUCE DUGLÉRÉ 20N
CAPTAIN'S BACK ON A CRUSHED APPLE APPLE AND SWEET POTATO, DUGLÉRÉ SAUCE
Filet de capitaine à la plancha servi avec un écrasé de pomme de terre et patate douce, servi avec une sauce à base de fumé de poisson. | Captain's fillet a la plancha served with mashed potato and sweet potato and sweet potato, served with a smoked fish sauce.

SPAGHETTI AVEC DEUX SAUCES AU CHOIX BOLO :15N NAPOLI :10N
SPAGHETTI WITH A CHOICE OF TWO SAUCES
Bolognaise ou sauce tomate. | Bolognese or tomato sauce.

PENNE ALFREDO 20N
Penne pasta servie avec sauce crème aux champignons et effiloché de volaille. | Penne pasta served with mushroom cream sauce and shredded poultry.

MINI BEEF BURGER 15N
Deux mini burger servis avec frites et ketchup. | Two mini burgers served with fries and ketchup.

LAMELLE DE POULET PANÉS 20N
BREADED CHICKEN STRIPS
Servis avec pomme frite, ketchup et mayonnaise
Served with fried apple, ketchup and mayonnaise.

DESSERTS

BLACK AND WHITE 10N
3 coupes de chocolat, chantilly, coulis fraise
3 cups of chocolate, chantilly, strawberry coulis .

BANANA SPLIT AUX CONCASSÉ DE NOUGAT 10N
BANANA SPLIT WITH CRUSHED NOUGAT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE 15N
CHOCOLATE FONDANT, SCOOP OF VANILLA ICE CREAM
Moelleux au chocolat avec glace à la vanille / sauce au caramel. | Chocolate moelleux with vanilla Ice cream / caramel sauce.

Végétarien/Vegetarian

Peut contenir des allergènes rapprocher vous d'un serveur
May contain allergens please see waiter



BOISSON
DRINK

COCKTAIL CLASSIQUE

TEQUILA SUNRISE	**15N**	**MARGARITA**	**15N**
CAIPIRINHA	**15N**	**DAIQUIRI**	**15N**
MOJITO	**15N**	**PINA COLADA**	**15N**

COCKTAIL SIGNATURE

KIVU **15N**
Jus d'orange pressé, Jus de gingembre, Lait concentré, Rhum.

LE MAJESTUEUX FLEUVE CONGO **15N**
Gingembre, Jus de pomme, Sirop de caramel, Whisky.

BOLINGO **15N**
Menthe fraîche, Jus de citron vert, Maracuja, Jus d'ananas, Rhum blanc.

NEFERTITI **15N**
Crème de coco, Maracuja, Jus de mangue, Rhum vieux.

LE ROI **15N**
Menthe fraîche, Jus de citron vert, Maracuja, Jus de bissap, Tonic, Gin.

AFIA **15N**
Concombre, Menthe fraîche, Gingembre, Miel, Maracuja, Gin.

LE NIL **15N**
Pastèque, Menthe fraîche, Jus de citron vert, Jus de bissap, Curaçao blue, Vodka.

LAC ROSE **15N**
Jus de pamplemousse, Jus de bissap, Miel, Rhum blanc.

PLANTATION **15N**
Café, Clous de girofle, Miel.

EXOTIQUE **15N**
Jus de goyave, Maracuja, Jus d'orange, Arôme de vanille, Rhum.

WHISKY

GLENMORANGIE THE ORIGINAL	**160N**
GLENMORANGIE LASANTA 12 YEARS	**170N**
GLENMORANGIE QUINTA 14 YEARS	**180N**
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	**220N**
GLENMORANGIE 18 YEARS	**250N**
JAMESON	**90N**
CHIVAS 12 YEARS	**140N**
CHIVAS 15 YEARS	**200N**
CHIVAS 18 YEARS	**330N**
J.W BLACK LABEL	**150N**
J.W DOUBLE BLACK LABEL	**160N**
J.W BLEUE LABEL	**600N**
J.W GREEN LABEL 15 YO	**220N**
J.W 18 YEARS OLD	**300N**
J.W XR 21 YEARS OLD	**450N**
GLENFIDDICH 15 YEARS	**240N**
GLENFIDDICH 18 YEARS	**350N**
JACK DANIEL	**100N**
JACK DANIEL'S HONEY	**120N**
JACK DANIEL'S GENTLEMAN'S JACK	**270N**
DEWAR'S 18 YEARS	**270N**

CHAMPAGNE

MOET BRUT	**160N**
MOET IMPERIAL ICE BRUT	**200N**
MOET NECTAR IMPERIAL BRUT	**200N**
MOET ROSE IMPERIAL	**200N**
MOET IMPERIAL ICE ROSE	**200N**
MOET NECTAR IMPERIAL ROSE	**200N**
MOET IMPERIAL VINTAGE 2006 COFFRET	**220N**
VEUVE CLICQUOT BRUT	**220N**
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ	**230N**
VEUVE CLICQUOT BRUT RICH	**220N**
DOM PERIGNON BLANC	**570N**
DOM PERIGNON ROSÉ	**990N**
DOM PERIGNON P2 2000	**1250N**
ARMAND DE BRIGNAC BRUT	**1250N**
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	**1350N**
RUINAR BLANC DE BLANC	**350N**
RUINAR BRUT	**250N**
RUINAR ROSÉ	**300N**
LAURENT PERRIER BRUT	**160N**
LAURENT PERRIER ROSÉ	**270N**
PIERRE GRANDET BRUT/DEMI-SEC/ROSÉ	**130N**

VINS

VIN ROUGE

ITALIEN

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RESERVA 65N

SUD AFRICAIN

SAXENBOURG PRIVATE COLLECTION SHIRAZ 55N

FRANCAIS

Bordeaux

CHÂTEAU MALBEC AOC 70N

CHÂTEAU DU LORT BORDEAUX SUPÉRIEUR 80N

LAMOTHE RESERVE JOUBERT ESPRIT DE PAVIE 120N

CHÂTEAU D'ARCINS HAUT-MÉDOC 110N

CHÂTEAU BARREYRES HAUT-MÉDOC 90N

CHÂTEAU FERRANDE, GRAVES 120N

Pays d'Oc

LOUIS ESCHENAUER CABERNET SAUVIGNON 35N

CARBENET SAUVIGNON 45N

MERLOT 45N

Vallée de la Loire

PLESSIS DUVAL SAUMUR CHAMPIGNY 50N

ROSÉ

TORMARESCA CALAFURIA 65N

CABERNET D'ANJOU 40N

WHISPERING ANGEL 100N

CHÂTEAU CAVALIER CÔTES DE PROVENCE 60N

VIN BLANC

ITALIEN

VILLA ANTINORI TOSCANA BIANCA 2019 50N

CESARI PINOT GRIORGIO DELLE VENEZI LEGER 40N

SUD-AFRICAIN

PRIVATE COLLECTION SAXENBOURG SAUVIGNON BLANC 2019 65N

GUINEA FOWL SAXENBOURG 55N

FRANCAIS

Vallée de la Loire

PETIT F POUILLY FUMÉ 120N

PLESSIS-DUVAL SANCERRE 60N

CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE MUSCADET 50N

RESERVE DE LYS VOUVRAY 60N

Languedoc-Roussillon

CHARDONNAY 45N

Pays d'Oc

SAUVIGNON BLANC 45N

GRANDS CRUS

CHÂTEAU LA CROIX MONTLABERT ST-EMILION 280N

CHÂTEAU DE BEAUREGARD POMEROL 500N

HAUT MEDOC DE GISCOURS 280N

ASPIRANT DE BEYCHEVELLE SAINT-JULIEN 280N

MOUSSEUX

MOSCATO D'ASTI 60N

ANTINORI CUVÉE ROYAL 80N



BIÈRE

LEFFE BLONDE	10N
LEFFE BRUNE	10N
TEMBO	5N
HEINEKEN	5N
BEAUFORT	5N
SAVANA DRY	8N
CASTEL	8N
PRIMUS	8N
NKOYI	5N
BAVARIA	8N

SOFT

EAU VIVE	3N
EAU VIVE PETILLANT	3N
PERRIER 33 CL	9N
SCHWEPPES SODA WATER	4N
SCHWEPPES TONIC	4N
COCA COLA	4N
COCA COLA ZÉRO	4N
SPRITE	4N
FANTA	4N
RED BULL	8N
JUS DE FRUITS FRAIS	6N

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	4N
DOPPIO	5N
AMERICANO	5N
LATTE MACCHIATA	7N
CAPPUCCINO	7N
THÉ INFUSÉ	5N

VODKA

BELVEDERE VODKA PURE 70 CL (SGD=LIGHT UP)	100N
SMIRNOFF	110N
GREY GOOSE	130N
BELUGA NOBLE	160N
ELIT	160N

COGNAC

LOUIS XIII	5500N
HENNESSY VS	150N
HENNESSY VSOP	200N
HENNESSY XO	500N
HENNESSY PARADIS IMPERIAL	4500N
MARTEL VS	160N
MARTEL VSOP	160N
MARTEL XO	600N

LIQUEUR

JAGERMEISTER	120N
COINTREAU	120N
BAILEYS	120N
MALIBU	120N
AMARULA	110N
MARTINI DRY	110N
MARTINI BLANC	100N
MARTINI ROUE	100N
PORTO ROUGE	100N

RHUMS & GIN

HENDRICK'S	150N
BOMBAY SAPPHIRE	100N
GORDON	90N
BEEFEATER LONDON	50N
TANQUERAY	100N
BACARDI	70N
BACARDI GOLD	80N
HAVANA CLUB 3 ANOS RUM BLANC	100N
HAVANA CLUB ESPECIAL DARK RUM	100N
HAVANA CLUB 7 ANOS	110N

TEQUILA

PATRON ANEJO	250N
OLMECA GOLD	100N
OLMECA BLANC	100N


nomads