

FREDDY'S KITCHEN

STARTERS

PPP - PLANTAIN PANKO PIMENT 🌿	9€
Bananes plantain frites au panko, servies avec une mayonnaise citronnée à l'ail et au paprika fumé, saupoudrées de parmesan. Panko-fried plantain bananas served with a lemon garlic mayonnaise, smoked paprika and grated parmesan.	
COLESLAW CHOU ROUGE & PAPAYE 🌿	11€
Coleslaw de chou rouge et papaye, crème ciboulette et coriandre fraîche. Red cabbage and papaya coleslaw with chive cream and fresh coriander.	
HFC - AILES DE POULET FRITES	14€
Ailes de poulet marinées et frites, accompagnées d'un sirop d'hibiscus et d'une sauce ranch. Marinated and fried chicken wings, served with hibiscus syrup and ranch sauce.	
SUYAS	14€
Brochettes de bœuf marinées au curry rouge, enrobées d'épices kan kan kan. Beef skewers Marinated in red curry, coated with kan kan kan spices.	
YASSA GRILLED CHEESE 🌿	12€
Oignons jaunes, moutarde, carottes, ail, citron vert (jus et zeste), paprika, cumin, curry rouge, gingembre et piment, finition au miel, fromage taleggio. Grilled yassa-style onions with mustard, carrots, garlic, lime juice and zest, paprika, cumin, red curry, ginger and chili, finished with honey and taleggio cheese.	

DESSERTS

TIRAMISU CACAHUÈTE	8€
Tiramisu au mascarpone, cacahuètes, biscuit nature et huile de tournesol. Peanut tiramisu with mascarpone, plain biscuit and sunflower oil.	
TOAST BEURRE & MIEL	11€
Toast au beurre pommade, sucre roux et miel, crème montée au mascarpone, caramel beurre salé au poivre de Penja. Buttered toast with brown sugar and honey, mascarpone whipped cream, salted butter caramel with Penja pepper.	
POIRE HIBISCUS	9€
Poire pochée à l'hibiscus, crumble cacao et crème montée. Hibiscus-poached pear with cocoa crumble and whipped cream.	

PLATS / DISHES

CAESAR SALAD VEGE 🌿	11€
Salade César, pétales d'oignons rouges confits et sauce César. Caesar salad, red onion petals confit and Caesar dressing.	
FISH - LIEU NOIR & PLANTAIN	16€
Filet de lieu noir servi avec des bananes plantain et une sauce tartare. Pollock fillet served with plantain bananas and tartar sauce.	
FISH BURGER	16€
Burger de poisson, romaine ciselée, cheddar, sauce tartare, salade de concombre et pomme verte. Option : frites de pommes de terre, frites de manioc (+2€) ou salade. Fish burger with chopped romaine lettuce, cheddar, tartar sauce, cucumber and green apple salad. Option : potato fries, cassava fries (+€2) or salad.	
FRIED CHICKEN BURGER	17€
Cuisses et blancs de poulet désossés, marinés et frits, cheddar, coleslaw de Chou rouge et jus de viande. Option : frites de pommes de terre, frites de manioc (+2€). Fried marinated chicken breast and thighs, cheddar, red cabbage coleslaw, light gravy. Option : potato fries or cassava fries (+€2).	
PEPPER STEAK	23€
Bavette de bœuf, sauce au poivre crémeuse à l'ail, gingembre et moutarde, réalisée à partir du jus de marinade, jus de viande et crème liquide, légèrement pimentée. Option : frites de pommes de terre, frites de manioc (+2€) ou salade. Beef flank steak with creamy pepper sauce made from marinade juices, meat jus, garlic, ginger, mustard and cream, lightly spiced. Option : potato fries or cassava fries (+€2) or salad.	
SPICY LAMB AND PLANTAIN LASAGNA	19€
Lasagne d'agneau confit 7h légèrement tomatée, garnie de bananes plantain mûres frites, béchamel à la muscade, mozzarella gratinée et jus de viande corsé. Lamb slow-cooked for 7 hours, touch of tomato, ripe fried plantain garnish, nutmeg bechamel, grilled mozzarella and meat gravy.	

