



La Perle Rare
+32 465 83 31 17
WWW.Laperleraretraiteur.com



MENU

La Perle Rare

Découvrez notre sélection de mets savoureux, alliant traditions africaines, inspirations européennes et touches créatives. Tous nos plats sont préparés avec soin, amour et exigence posés.

SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES, BRAISÉES OU MIJOTÉES

Brochettes de bœuf / poulet : viande grillée sur brochette.

Boulettes de viande : disponibles grillées, en sauce tomate ou façon crémeuse suédoise.

Chèvre (Ntaba) : viande de chèvre grillée ou en sauce.

Côtes d'Agneau : morceaux d'agneau grillés.

Gigot d'Agneau : cuisse d'agneau rôtie.

Ribs : caramélisés ou épicés.

Cotis : sautées avec oignons et poivrons.

Ailes de poulet : ailes assaisonnées et grillées.

Pilons de poulet : cuisses de poulet rôties.

Poulet sauce arachide : poulet mijoté à la sauce cacahuète.

Poulet braisé : poulet mariné et grillé.

Poulet mayo : poulet grillé nappé de mayonnaise épicée.

Poulet yassa : poulet mariné à l'oignon et au citron.

Samoussa : beignet triangulaire farci (viande, poisson ou légumes).

Queue de bœuf : viande mijotée fondante.

Goulash : ragoût épicé de bœuf mijoté aux poivrons et oignons.

Dés de poulet à la crème d'ail et champignons : morceaux de poulet en sauce onctueuse aux champignons et ail doux...

Mafé de bœuf : morceaux de bœuf mijotés dans une sauce onctueuse à base d'arachide, tomate et épices.

Bœuf bourguignon : morceaux de bœuf longuement mijotés avec carottes, oignons et aromates.

Blanquette de veau : morceaux de veau mijotés dans une sauce blanche crémeuse accompagnée de légumes.

Osso buco : jarret de veau mijoté à l'italienne dans une sauce à la tomate, aux légumes et aux aromates.

Escalope de poulet à la milanaise : escalope de poulet panée, dorée et croustillante.

Kofta : viande hachée parfumée aux herbes et aux épices, façonnée puis grillée.

Kebab Halla : morceaux de bœuf mijotés aux oignons et aux épices.

Tajine de poulet aux olives et citron confit : poulet mijoté lentement avec olives, citron confit, épices et aromates.

Kefta à la marocaine : boulettes de viande hachée parfumées aux herbes et aux épices.

Poulet teriyaki : morceaux de poulet caramélisés dans une sauce sucrée-salée aux saveurs asiatiques.

Poulet curry coco : morceaux de poulet mijotés au curry et au lait de coco.

Bœuf sauté aux légumes : lamelles de bœuf sautées avec un assortiment de légumes croquants.

Carne asada : bœuf mariné aux agrumes, herbes et épices puis grillé.

Poulet chimichurri : poulet grillé accompagné d'une sauce fraîche aux herbes, ail et aromates.

Poulet jerk : poulet mariné dans un mélange d'épices et d'aromates puis grillé.

Poulet colombo : morceaux de poulet mijotés avec légumes et épices à colombo.

Colombo de cabri : morceaux de cabri mijotés lentement avec légumes, aromates et épices à colombo.

POISSONS & DÉLICES DE LA MER GRILLÉS, BRAISÉS OU MIJOTÉS

Brochettes de crevettes : crevettes grillées sur brochette.

Crevettes sautées à l'ail : crevettes poêlées avec ail et persil.

Bouchées de poisson pané : morceaux de poisson frits.

Thompson : poisson à chair ferme, souvent frit.

Tilapia : poisson d'eau douce.

Saumon belle vue : saumon entier servi froid et décoré.

Saumon grillé : filet de saumon rôti.

Poisson Capitaine (Perche du Nil) : poisson à chair ferme, blanche et savoureuse.

Cabillaud : poisson blanc tendre.

Ngolo (Ongrelo) : poisson-chat d'Afrique centrale.

Malangwa : pangasius.

Makayabu : poisson salé (souvent morue).

Dorade braisée : dorade marinée aux épices et aromates puis grillée.

Calamars sautés à l'ail : calamars poêlés à l'ail, persil et aromates.

Poisson à la méditerranéenne : filet de poisson cuisiné avec tomates, olives, herbes et aromates.

Tajine de poisson à la chermoula : poisson mariné à la chermoula puis mijoté avec légumes, citron et épices.

Poisson sauce aigre-douce : poisson accompagné d'une sauce équilibrée aux notes sucrées et acidulées.

Crevettes thaï au lait de coco : crevettes mijotées au lait de coco, curry et aromates.

Poisson créole : poisson mijoté avec tomates, poivrons, oignons, épices et aromates.

Poisson grillé sauce chien : poisson mariné puis grillé, accompagné d'une sauce fraîche aux herbes, oignons et citron vert.

ASSORTIMENT FROID & SALADES

Tomates crevettes : tomates farcies aux crevettes.

Pêches au thon : pêches garnies de thon.

Taboulé : salade de semoule froide.

Salade de pommes de terre : version froide assaisonnée.

Salade de pâtes : salade de pâtes froides.

Saumon belle vue : saumon froid décoré.

Crudités : légumes crus variés.

Œuf mimosa : œuf dur farci.

Charcuterie : viandes froides tranchées.

Avocat crevettes : avocat garni de crevettes.

Mini wraps froids : wraps au poulet, saumon ou légumes.

Tartare de saumon : saumon cru mariné.

Salade grecque : tomates, concombre, feta, olives et oignons rouges, assaisonnés à l'huile d'olive.

Salade turque : tomates, concombre, poivrons, oignons et persil frais.

Salade marocaine : tomates, concombre, poivrons, oignons et herbes fraîches.

Zaalouk : salade d'aubergines et de tomates cuisinées aux épices et aux herbes.

Taktouka : salade de poivrons et tomates cuisinés aux épices.

Salade de carottes à la marocaine : carottes assaisonnées au cumin, citron et herbes fraîches.

Salade méchouia : poivrons et tomates grillés, finement assaisonnés.

Salade Baladi : tomates, concombre, poivrons, oignons et herbes fraîches.

Houmous : crème de pois chiches au tahini, citron et huile d'olive.

Baba ganoush : caviar d'aubergines grillées au tahini et au citron.

Salade italienne : roquette, tomates cerises, parmesan et vinaigrette balsamique.

Salade caprese : tomates, mozzarella, basilic frais et huile d'olive.

Salade César : salade croquante, poulet, parmesan, croûtons et sauce César.

Salade méditerranéenne : tomates, concombre, poivrons, olives et herbes fraîches.

Antipasti de légumes grillés : assortiment de légumes marinés et grillés.

Salade de betteraves : betteraves assaisonnées avec vinaigrette et herbes fraîches.

Salade de carottes : carottes fraîches assaisonnées d'une vinaigrette maison.

Salade de chou : chou finement émincé et assaisonné.

Salade de lentilles : lentilles, légumes frais, herbes et vinaigrette.

Salade de pois chiches : pois chiches, légumes croquants et herbes fraîches.

Salade de quinoa : quinoa, légumes frais et herbes.

Salade de riz : riz froid accompagné de légumes et garnitures variées.

Salade de haricots verts : haricots verts assaisonnés avec oignons et vinaigrette.

Salade mangue-avocat : mangue fraîche, avocat et vinaigrette légèrement citronnée.

Salade thaï : légumes croquants, herbes fraîches et vinaigrette aux saveurs asiatiques.

Salade de nouilles asiatiques : nouilles froides, légumes croquants et assaisonnement au sésame.

Salade de chou asiatique : chou, carottes, herbes fraîches et vinaigrette au sésame.

Ceviche de poisson : poisson mariné aux agrumes avec oignons rouges et herbes fraîches.

Salade mexicaine : maïs, haricots, tomates, poivrons, avocat et herbes fraîches.

Salade créole : assortiment de crudités fraîches, avocat et vinaigrette au citron vert.

Salade de mangue créole : mangue, concombre, poivron, citron vert et herbes fraîches.

Salade de chou créole : chou et carottes finement émincés avec une vinaigrette fraîche et légèrement relevée.

FÉCULENTS SAVOUREUX & SPÉCIALITÉS MAISON

Beignets (Mikate) : pâte levée frite.

Banane plantain : banane à cuire, sucrée ou salée.

Chikwangue (Kwanga) : pâte de manioc fermentée.

Riz sauté : riz aux légumes et épices asiatiques.

Riz rouge : riz cuisiné à la tomate.

Riz pilaf : riz épicé mijoté.

Riz coco : riz au lait de coco.

Couscous : semoule fine cuite à la vapeur.

Thieboudienne (Tiep bou dién) : plat sénégalais à base de riz, poisson et légumes.

Manioc grillé ou bouilli : racine cuite simplement.

Purée de patates douces : purée onctueuse et douce.

Frites de patates douces : frites sucrées croustillantes.

Salade de pommes de terre : salade froide assaisonnée.

Salade de pâtes : pâtes froides avec sauce fraîche.

Pâtes aux fines herbes : pâtes sautées aux herbes.

Salade mixte : mélange de crudités.

Taboulé : semoule, persil, citron et légumes.

Boulgour : blé concassé.

Pommes de terre

Gratin

Rissolées

Duchesse

Noisette

Frites

Purée.

Jollof rice : riz cuisiné dans une sauce tomate parfumée aux épices et aromates.

Attiéké : semoule de manioc légèrement fermentée.

Couscous aux légumes : semoule accompagnée d'un assortiment de légumes mijotés aux épices.

Koshari : mélange de riz, lentilles, pâtes et pois chiches, accompagné d'une sauce tomate épicée et d'oignons croustillants.

Riz aux vermicelles : riz parfumé accompagné de vermicelles dorés.

Gratin dauphinois : fines tranches de pommes de terre fondantes cuites à la crème.

Pommes de terre grenaille aux herbes : pommes de terre rôties au four avec ail et herbes.

Penne à l'arrabbiata : pâtes accompagnées d'une sauce tomate légèrement relevée.

Pâtes au pesto : pâtes enrobées d'une sauce au basilic, parmesan et huile d'olive.

Polenta crémeuse : semoule de maïs cuisinée de manière crémeuse.

Riz cantonais : riz sauté avec légumes et œufs.

Nouilles sautées aux légumes : nouilles sautées au wok avec un assortiment de légumes croquants.

Riz coco : riz parfumé et délicatement cuisiné au lait de coco.

Arroz rojo : riz cuisiné à la tomate, aux épices et aromates.

Riz créole : riz parfumé aux épices douces et aromates.

Riz aux haricots rouges : riz parfumé accompagné de haricots rouges mijotés.

Riz coco & haricots : riz parfumé au lait de coco accompagné de haricots.

Gratin de bananes plantains : bananes plantains préparées en gratin fondant.

LÉGUMES MIJOTÉS & PRÉPARATIONS VÉGÉTALES

Pondu : (saka saka, isombe) feuilles de manioc pilées et cuites.

Fumbwa : feuilles forestières cuites.

Biteku tekou : feuilles d'amarante sautées et assaisonnées.

Ndolé : feuilles amères à la pâte d'arachide.

Ibitoke : ragoût de bananes vertes.

Haricots rouges ou blancs : cuits à la sauce tomate épicée.

Fagots de haricots : haricots verts liés et cuits.

Légumes verts : assortiment de haricots verts, brocolis, petits pois et autres légumes verts de saison

Épinards sautés à l'ail : feuilles sautées avec ail.

Légumes grillés : légumes variés au four.

Butternut rôtie au thym : courge cuite aux herbes.

Ratatouille : courgettes, aubergines, poivrons et tomates mijotés aux herbes.

Carottes glacées : carottes fondantes légèrement caramélisées.

Légumes façon tajine : assortiment de légumes mijotés lentement aux épices et aromates.

Molokhia : préparation traditionnelle à base de feuilles de corète traditionnelle et parfumées.

Aubergines à la parmigiana : aubergines, sauce tomate, fromage et parmesan gratinées.

Légumes sautés au wok : assortiment de légumes croquants sautés et assaisonnés.

Aubergines sautées façon asiatique : aubergines fondantes cuisinées dans une sauce parfumée.

Haricots noirs mijotés : haricots noirs mijotés aux épices et aromates.

Légumes créoles : assortiment de légumes mijotés avec épices et aromates.

Haricots rouges à la créole : haricots rouges mijotés avec tomates, aromates et épices.

SAUCES MAISON

Sauce piment : relevée et piquante.

Sauce arachide : douce et onctueuse.

Sauce verte : aux herbes fraîches.

Sauce tomate : cuite et parfumée.

Sauce poivrons : douce aux poivrons grillés.

Vinaigrette : huile, vinaigre et aromates.

Sauce archiduc : crème aux champignons.

Sauce poivre : crème au poivre.

Mayonnaise : classique et crémeuse.

Sauce mangue : fruitée et douce.

Sauce curry : parfumée aux épices.

Sauce yaourt : fraîche au yaourt

Chermoula : sauce aux herbes fraîches, ail, citron et épices.

Sauce tahini : sauce crémeuse à base de sésame et citron.

Pesto : sauce au basilic, parmesan et huile d'olive.

Sauce moutarde à l'ancienne : sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne.

Sauce champignons : sauce crémeuse aux champignons.

Sauce teriyaki : sauce aux saveurs asiatiques, légèrement sucrée-salée.

Sauce aigre-douce : sauce équilibrée aux notes sucrées et acidulées.

Sauce thaï : sauce parfumée aux saveurs asiatiques, légèrement relevée.

Chimichurri : sauce fraîche aux herbes, ail, vinaigre et aromates.

Salsa : sauce fraîche à base de tomates, oignons, herbes et citron vert.

Sauce chien : sauce fraîche aux herbes, oignons, ail et citron vert.

Sauce créole : sauce à base de tomates, poivrons, oignons, épices et aromates.

Ce menu est une base de suggestions.

Chez La Perle Rare, nous cuisinons le monde avec passion.

Vous avez un plat en tête ? Une envie spéciale ? Proposez-le nous.

Nous vous répondrons toujours avec honnêteté s'il est possible ou non de le réaliser selon vos souhaits.