

Nos boissons / Our drinks

Nos Vins / Our wines

Vin rouge / Red wine

Côte du Rhône: **11500 F**

Côte de Bourg: **11500 F**

Médoc: **15000 F**

Champagne: **35000 F**

Pichet: Vin provenance UE

Vin rosé / Rosé wine

Voiles du Pilas: **9500 F**

Ombre: **9500 F**

Exhib': **11500 F**

Vin mousseux: **13000 F**

Verre / Glass: **1200 F** 1/4: **2200 F** 1/2: **4000 F**

Vin blanc / White wine

Sauvignon: **9500 F**

Muscadet: **11500 F**

Ste Cécile: **16000 F**

Nos Bières / Our beers

Flag - Castel - Pils - Beaufort - Guinness - Djama
Heineken

1500 F

2000 F

Nos Sucreries / Our Soda

Sirop menthe, grenadine / mint, grenadine syrup

800 F

Coca - Fanta - Sprite - Cocktail

1000 F

Coca light - Tonic - Sport Actif - Malta

1200 F

Jus de fruits maison / Homemade fruit juice

1300 F

Red bull

2000 F

Eau minerale / Mineral water

0.5L: **500 F**

1.5L: **1000 F**

Possotomé gazeuse / sparkling water

2000 F

Nos Boissons chaude / Our hot drinks

Café - Thé / Coffee - Tea

1000 F

Chocolat chaud / Hot chocolate - Capuccino

1500 F

Nos Apéritifs

Ricard - Pastis

1200 F

Momie / Small glass

800 F

Campari - Martini - Suze - Porto - Whisky - Gin - Vodka - Rhum - Téquila - Malibu - Kyr

1800 F

Whisky 12 ans

3500 F

Whisky Double Black

5000 F

Nos Cocktails

Punch tropical - Caïpirinha - Mojito - Bora Bora - Pina colada

Sans alcool:

2500 F

Avec alcool:

3500 F

Nos Digestifs / Our digestives

Calvados - Armagnac - Cognac - Jet 27 - Baileys

3500 F

New



Robinson Plage

Hôtel - Bar - Restaurant



📍 Zone portuaire

📞 Route d'aného quartier Katanga

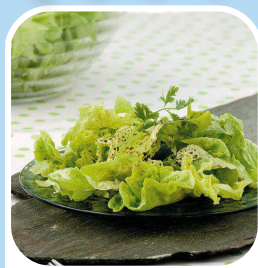
Tél.:(+228) 90 78 14 90 / 92 02 99 72

🌐 www.hotelnewrobinsonplagetogo.com

✉ robinson.plage@gmail.com



Nos Entrées / Our entrees



Salade verte
Green salad
1300 F



Avocat vinaigrette
Vinaigrette avocado
1600 F



Salade végétarienne
Vegetarian salad
2500 F



Cocktail de crevettes
Shrimp cocktail
3500 F



Nuggets de poulet
Chicken nuggets
3800 F



Calamars ou crevettes
en persillade
Squid or prawns with
parsley 4000 F



Salade niçoise
Nicoise salad
4000 F



Salade grecque
Greek salad
4000 F



Salade chèvre chaud
Baked goat cheese
salad 4000 F



Salade Robinson
Beef salad 4000 F



Salade du pêcheur
Fisherman's salad
4500 F



Panier de Tapas
Tapas Basket
4500 F

Nos Plats / Our Dishes



Sole meunière
6000 F



Poulet Yassa
Chicken Yassa
6000 F



Crevettes pili-pili
Pili pili shrimp
6500 F



Wok de bœuf aux
légumes
Wok of beef with
vegetables 6500 F



Émincé de poulet à la
normande
Chicken in mushrooms
cream sauce 6800 F



Filet de bœuf au
poivre vert
Beef tenderloin with
green pepper 6800 F



Filet de lotte à la
crème et aux
champignons
Monkfish fillet in
mushroom cream
sauce 6800 F



Gambas flambées au
whisky
Flamed King prawns
with whiskey 12000 F

Nos petits déjeuners / Our breakfasts



2500 F

PETIT DÉJEUNER SIMPLE SIMPLE BREAKFAST

- ▶ BOISSON CHAUDE *Au choix*
Hot drink of your choice
- ▶ JUS DE FRUITS FRAIS *Selon disponibilité*
Fresh fruit juice
depending on the availability
- ▶ GÂTEAU MAISON
Homemade cake
- ▶ PAIN GRILLÉ BEURRE CONFITURE
Toasted bread butter jam



5000 F

PETIT DÉJEUNER COMPLET FULL BREAKFAST

- ▶ BOISSON CHAUDE *Au choix*
Hot drink of your choice
- ▶ JUS DE FRUITS FRAIS *Selon disponibilité*
Fresh fruit juice
depending on the availability
- ▶ GÂTEAU MAISON
Homemade cake
- ▶ PAIN GRILLÉ BEURRE CONFITURE
Toasted bread butter jam
- ▶ ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
Fresh fruits platter
- ▶ OMELETTE OU ŒUF AU PLAT OU
ŒUF BROUILLÉ
Omelette or fried egg
or scrambled egg

- ▶ THÉ, LAIT, CAFÉ

1000 F

- ▶ YAOURT MAISON
Homemade yoghurt

- ▶ GÂTEAU MAISON
Homemade cake

- ▶ JUS DE FRUITS FRAIS

1300 F

- ▶ CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT

1500 F

- ▶ ASSIETTE DE JAMBON

2000 F

- ▶ OMELETTE NATURE

2000 F

- ▶ SUPPLÉMENTS OMELETTE:
jambon/ham ou tomate/tomato
ou oignons/onions ou fromage/
cheese...

500 F

Room Service Supplément: 1000 F

Nos desserts / Our desserts



Fruit du jour au choix
Choice of fruit of the day
1000 F



Salade de fruits frais
Fresh fruits salad
2000 F



Assiette de fruits
Fruits platter
2000 F



Mousse au chocolat
Chocolate mousse
2200 F



Coupe Jack
Jack bowl
2500 F



Crème brûlée
3000 F



Assiette de fromage
Cheese plate
3000 F



Irish Coffee
4000 F



Assiette gourmande
Desserts platter
4000 F



Café ou chocolat liégeois
Liège coffee or chocolate
3000 F



Banana Split
3000 F



Coupe Colonel
3000 F



Profiteroles
3500 F



CRÊPES

- | | | | |
|---------------|--|---|---------------|
| 1500 F | ➤ SUCRE
Sugar | ➤ CHOCOLAT
Chocolate | 2500 F |
| 2000 F | ➤ CONFITURE MAISON
Homemade jam | ➤ MIEL CITRON
Honey lemon | |
| 2500 F | ➤ CAMEL AU
BEURRE SALÉ
Salted butter caramel | ➤ NUTELLA | 2800 F |
| | | ➤ CREPE SUZETTE
Jus d'orange sucre rum
Orange juice sugar rum | 3200 F |



GLACES ICE CREAM

VANILLE, CHOCOLAT, CAFE,
RHUM RAISIN, FRAMBOISE,
FRAISE, CITRON, PASSION,
COCO
Vanilla, chocolate, coffee, rum-
raisin, raspberry, strawberry,
lemon, passion, coco

- 1 BOULE **1200 F**
2 BOULES **2400 F**

Nos Grillades / From the Grill



Brochettes de poulet
Chicken skewers
5000 F



Bar ou Daurade
Sea bass or sea
bream
5500 F



1/2 poulet
1/2 chicken
5500 F



Echine de porc
Pork loin
5500 F



Brochettes de
Poisson
Fish skewers
5500 F



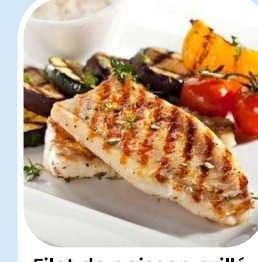
Poulet braisé au
piment
Chili grilled chicken
5500 F



Pavé de bœuf
Slab of beef
5500 F



Brochettes de bœuf
Beef skewers
5500 F



Filet de poisson grillé
Grilled fish fillet
6500 F



Plateau de l'océan
Ocean platter
12000 F



Brochettes Gambas
King prawns skewers
12000 F



Langouste ou cigale selon la
saison
Lobster depending on the
season
12000 F

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix
All our dishes are served with a choice of garnish

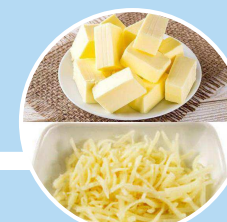
Nos Suppléments / Our supplements :



- 1500 F**
- SAUCES**
- POIVRE VERT
Green pepper
 - CHAMPIGNON
Mushroom
 - AU BLEU
Blue cheese
 - MOUTARDE
Mustard



- 1300 F**
- GARNITURES / GARNISHES**
- POMMES VAPEUR
Steamed potatoes
 - RIZ
Rice
 - POELE DE LEGUMES
Fried vegetables
 - ALLOCO
 - HARICOTS VERTS
Green beans
 - POMME DE
TERRE SAUTEES
Sautéed potatoes
 - FRITES
Fries



- 500 F**
- EMMENTAL
RAPEE
Grated cheese
 - PARMESAN
- 100 F**
- BEURRE
Butter

Nos spaghettis / Our spaghetti



Al pesto

3000 F



Bolognaise

Bœuf, sauce tomate, carotte, oignons
Beef, tomato sauce, carrot, onions

5000 F



Carbonara

Lardons, œuf, crème
Bacon bits, egg, cream

5500 F



Crevettes

Crevettes, oignons, crème
Shrimp, onions, cream

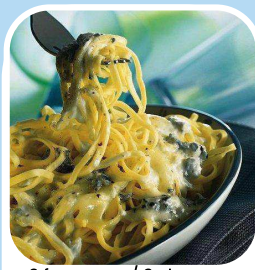
6500 F



Poulet / Chicken

Émincé de poulet, courgettes crème
Sliced chicken, zucchini, cream

6800 F



3 fromages / 3 cheeses

Chèvre, bleu, gruyère
Goat, blue cheese, gruyere

6800 F



Saumon / Salmon

Saumon, échalotes, crème
Salmon, shallot, cream

7000 F



Fruits de mer / Seafood

Moules, calamars, filet de poisson, crevettes,
crème
Mussels, squids, fish fillet, shrimp, cream

7000 F

Snack



SANDWICHES

▶ VÉGÉTARIEN
Vegetarian

1500 F

▶ OMELETTE

2000 F

▶ JAMBON BEURRE
Ham butter

▶ JAMBON BEURRE
FROMAGE
Ham butter cheese

2500 F

▶ FROMAGE CRUDITÉS
Cheese fresh vegetables

2500 F

▶ POULET
Chicken

3000 F

▶ THON CRUDITÉS AVOCAT
Tuna fresh vegetables
avocado

▶ BŒUF OIGNONS FRITES
Beef onions fries

3500 F



OMELETTE

▶ NATURE

2000 F

▶ JAMBON
Ham

2500 F

▶ FROMAGE
Cheese

▶ VÉGÉTARIEN
Vegetarian

Nos menus

15000 F

SUR LE GRILL POUR 2 PERSONNES FOR 2 PEOPLE

SALADE VÉGÉTARIENNE
Vegetarian salad

DORADE OU POULET BRAISÉ
RIZ ARRANGÉ, FRITES / ALLOCO
Seabream or grilled chicken
Fried rice, fries / fried plantain

COUPE JACK
(Salade de fruits glace vanille
Fruits salad vanilla ice cream)

12000 F

MENU ROBINSON

PANIER DE TAPAS OU SALADE
ROBINSON

Basket of Tapas or Robinson
salad

ASSORTIMENT DE BROCHETTES
POISSON, BŒUF, POULET
Fish, beef, chicken skewers

RIZ ARRANGÉ
Fried rice

FRITES / ALLOCO
Fries / Fried plantain

FRUITS FRAIS, GLACE VANILLE
ET MINI DESSERT
Fresh fruits, vanilla ice cream
and mini dessert

22000 F

FORMULE CRUSOE POUR 2 PERSONNES FOR 2 PEOPLE

SALADE VÉGÉTARIENNE
Vegetarian salad

BROCHETTE DE CALAMARS,
POISSON, GAMBAS
(3 PAR PERSONNE)
Skewer of Squid, fish, prawns

(3 per person)
RIZ ARRANGÉ
Fried rice
FRITES / ALLOCO
Fries / fried plantain

COUPE JACK
(Salade de fruits glace vanille
Fruits salad vanilla ice cream)

4000 F

MENU ENFANT / KID MENU

MOINS DE 12 ANS
LESS THAN 12 YEARS

NUGGETS DE POULET
Chicken nuggets

OU STEAK HACHÉ
Burger steak

OU OMELETTE
FRITES
Fries

GLACE OU CRÊPE NATURE
Ice cream or plain pancake

1 SIROP OU SUCRERIE
(COCA, FANTA, SPRITE)

1 syrup or soda
(Cola, fanta, sprite)

Tous nos plats sont fait-maison / All our dishes are home-made
Les photos ne sont pas contractuelles / The photos are not contractual

Testez aussi nos suggestions / Also try Our suggestions