



KOMEKA
EXPÉRIENCE

En lingala, "komeka" signifie "essayer", "tester" ou "goûter"





Bienvenue chez KOMEKA

Bistronomie Afro-Européenne
-- Osez. Goûtez. Vivez l'Expérience. --

*KOMEKA, en Lingala, signifie « essayer », « goûter », « tester »...
Et c'est exactement ce que nous vous invitons à faire.*

Ici, chaque plat est une invitation à la découverte,
une fusion audacieuse entre l'authenticité africaine et le raffinement européen.

Laissez-vous surprendre par des saveurs intenses, des assiettes élégantes,
des associations inattendues et une expérience culinaire qui bouscule les codes.

Chez KOMEKA, on ne se contente pas de manger... on explore, on ressent, on savoure.

Oubliez les frontières du goût. Laissez-vous surprendre. !

Osez l'inattendu.
L'expérience KOMEKA vous attend.
Saurez-vous relever le défi ?

Déborah Libande Dole (Deby),
Fondatrice & Cheffe





LES BULLES

CAVA EXTRA NUVIANA BRUT - 6.00€ | 24.00€

Finesse et élégance aux arômes de fleurs blanches pour ce cava venu tout droit d'Espagne

CHAMPAGNE MONIAL, BLANC DE NOIRS - 60.00€

Très fines bulles pour ce champagne... d'Abbaye! Il est présent sur de grandes tables étoilées...

LES COCKTAILS - 9.00€

LE CLASSIQUE

Gin accompagné d'un schweppes tonic

L'INDISPENSABLE

Apérol accompagné d'un schweppes selection Pomelo & Nepalese Berry

L'ORIGINAL

Gin accompagné d'un schweppes selection Pomelo & Nepalese Berry

LES ALCOOLS - 6.00€

+3€ avec un soft

WHISKY J&B

WHISKY JACK DANIEL'S

GIN

RHUM BRUN HAVANA





LES BIÈRES

Au fût

Stella Artois 25 cl | 50 cl / 3.00€ | 5.00€

Hoegaarden blanche 25 cl / 4.00€

Triple Karmeliet 33 cl / 5.00€

Mètre Stella (10 + 1 gratuite) / 30.00€

En bouteille

Stella Artois 0% 25cl 3€

Hoegaarden Rosée 25cl 4€

Kriek Belle-vue 25cl 4€

Corona 0% 33cl 5€

Leffe Blonde 33cl 4.50€

Leffe Ruby 33cl 4.50€

Duvel 33cl 5€

Corona 33cl 5€

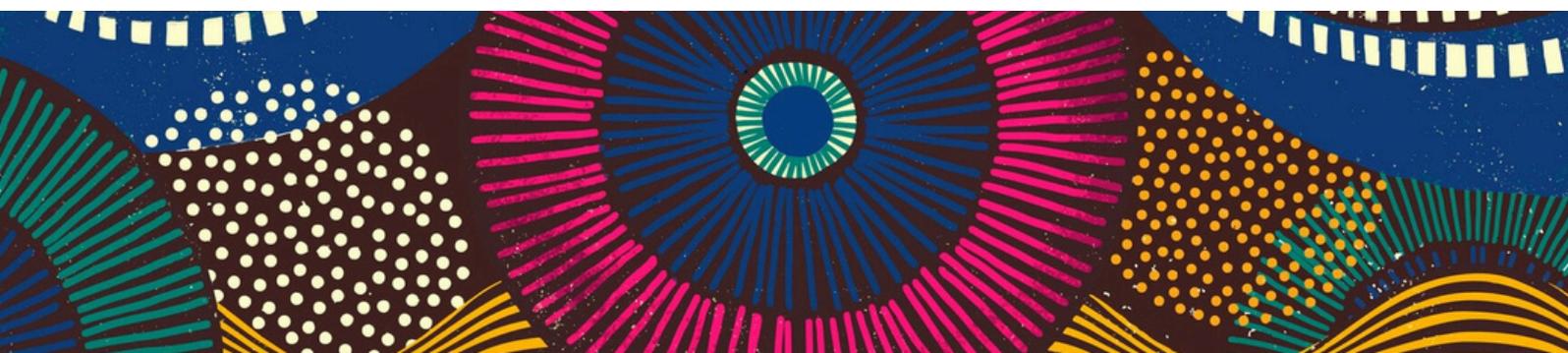
LES VINS MAISON

Verre 4.50€ | 23.00€ la bouteille

La Closerie des Lys

Blanc / Rosé / Rouge

Découvrez également notre carte des vins





LES SOFTS

Seven Up 20cl / 3€

Pepsi Regular 20cl / 3€

Pepsi Max 20cl / 3€

Mirinda Orange 20cl / 3€

Schweppes Tonic 20cl / 3€

Schweppes Agrumes 20cl / 3€

“Chose” / 5€

(demi pamplemousse pressé + Schweppes Tonic)

Ice-Tea Lipton Zero 20cl / 3€

Ice-Tea Lipton Regular 20cl / 3€

Ice-Tea Lipton Pêche 20cl / 3€

Ice-Tea Lipton Green 20cl / 3€

Aquarius Red 50cl / 3.50€

Aquarius Citrus 50cl / 3.50€

Aquarius Orange 50cl / 3.50€

LES EAUX

Spa Eau Plate 25cl / 3€

Spa Eau pétillante 25cl / 3€

Spa plate 50 cl / 5€

Spa pétillante 50 cl / 5€

+0.30€ pour grenadine ou menthe

LES SMOOTHIES - 6.00€

Bandeja

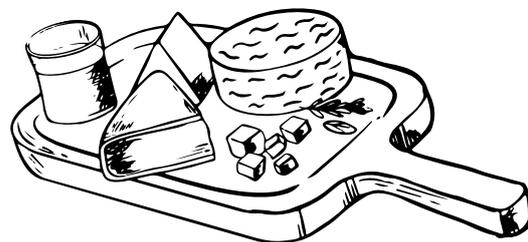
Ananas, Papaye, Mangue

Vibora

Framboise, Mûre, Pomme, Mangue



A PARTAGER SANS MODÉRATION



FUSION DÉLICES - 29

16 pièces

- pastel au thon (4)
- minis samossas (4)
- nems crevettes (4)
- minis burgers de plantain(4)

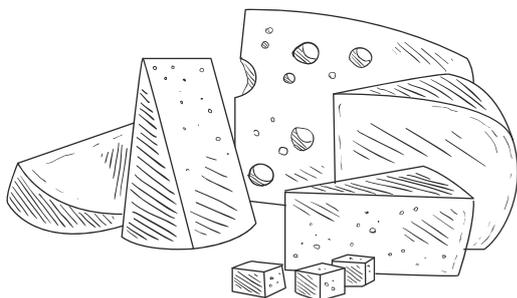


PLANCHE CHARCUTERIE - 29

- Jambon de Parme
- Jambon cuit artisanal
- Rosette de Lyon
- Saucisson sec traditionnel
- Chorizo Espagnol

Accompagnements :

- Pain artisanal et grissinis
- Olives vertes

PLANCHE MIXTE - 34

charcuterie et fromages affinés

- 3 fromages affinés
- 3 charcuteries affinés

Accompagnements :

- Pain artisanal et grissinis
- Beurre & Confiture de figues
- Olives vertes et cornichons

PLANCHE FROMAGES - 29

- Brie de Meaux
- Le Comté
- Gouda jeune reposé
- BRAZZALE Provolone
- Parmigiano Reggiano

Accompagnements :

- Pain artisanal et grissinis
- Olives vertes



NOS ENTRÉES

DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE - 11.50

Crème de burrata, tomates marinées au basilic frais, réduction balsamique . Servi avec du pain grillé à l'huile d'olive
*Possibilité de le commander en plat à **17.95***

ÉCLAT DES TROPIQUES - 12.50

Tartare de saumon sur lit d'avocat, croustillant de plantain vert, touche florale et graines du paradis (poivre noir du Guinée)
*Possibilité de le commander en plat à **19.90***

ÉVASION GOURMANDE - 15.50

Raviolis d'agneau servis avec une sauce onctueuse à la crème de parmesan- version végétarienne avec des poivrons
*Possibilité de le commander en plat à **21.90***

ASK FOR THE MENU IN ENGLISH | VRAAG MAAR HET MENU IN HET NEDERLANDS
LA CARTE DES ALLERGE1NES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE





NOS PLATS

L'ÉLÉGANT - 20.95

Linguine fondantes, enrobées d'une sauce crémeuse à la tartufata, subtilement relevée d'échalotes.

LE SIGNATURE - 22.95

Ragoût de légumes frais mijotés dans une sauce onctueuse à pâte d'arachides, servi avec un poulet grillé, du riz blanc parfumé et les bananes plantains frites

LE CLASSIQUE - 17.90

Un spaghetti bolognaise gourmand et sa portion de fromage

LE DELICE - 18.90

Un beau mélange de salades pour obtenir une salade gourmande accompagnée de poulet croustillant, croutons, copeaux de fromage et sauce vinaigrette - (possible avec/sans oeuf)





NOS PLATS

LE GOURMAND – 19.95

Burger 100% Black Angus avec pain brioché, cheddar fondant, oignons frits, salade fraîche et sauce spéciale.

Servi avec une petite salade et les frites de votre choix : patates douces | manioc | pomme de terre | plantains

L'AUDACIEUX – 20.95

Burger 100% Black Angus avec pain brioché, cheddar fondant, oignons frits, salade fraîche, sauce piquante à base de sauce Sakay et bananes plantains

Servi avec une petite salade et les frites de votre choix : patates douces | manioc | pomme de terre | plantains

L'INCONTURNABLE – 24.95

Vol-au-vent au poulet tendre et boulettes de volaille, accompagnés de champignons, le tout sublimé par une sauce onctueuse au bouillon de volaille bio.

Servi avec l'accompagnement de votre choix : Riz | Frites de pommes de terre | Frites de patates douces





MENU ENFANTS - 14.90€

Pour les enfants de 2 à 12 ans inclus

LE PETIT CHEF

Spaghetti bolognaise

(possibilité de l'avoir en plat adulte au prix de 17.90€)

OU

LE GAGNANT

Mini burger 100% Black Angus avec fromage fondant, salade et sauce spéciale accompagné de frites au choix : patates douces | pomme de terre | plantains

CHOIX DESSERTS

- *Brownie*
- *Glace Dame blanche | Vanille*
- *Dessert du moment*





LES EXTRAS **ACCOMPAGNEMENTS**

SAUCES & FROMAGE - 1.00

ketchup | mayonnaise | sauce spéciale | fromage râpé

SAUCE PIMENT - 3.00

*une sauce pimentée au pili-pili
(fort piquant)*

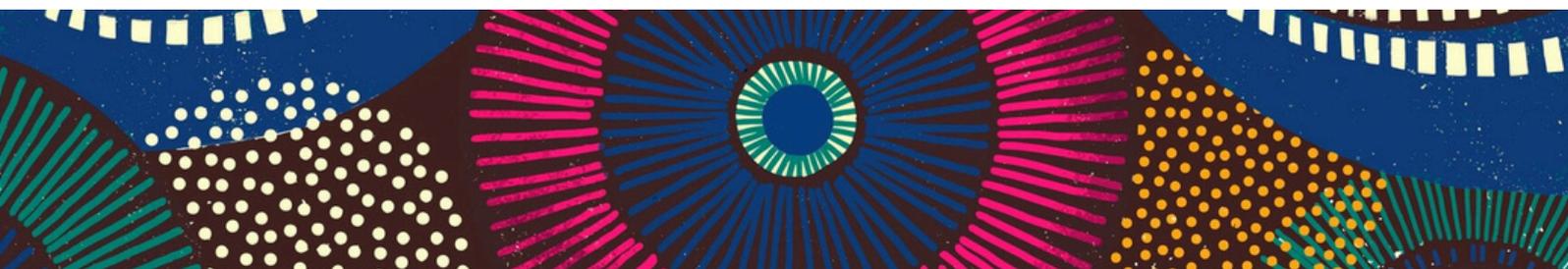
RIZ BLANC PARFUMÉ - 4.00

LES FRITES - 5.00

manioc | patate douce | pomme de terre | bananes plantains

SAUCE POIVRÉE OU CHAMPIGNONS - 5.00

ASK FOR THE MENU IN ENGLISH | VRAAG MAAR HET MENU IN HET NEDERLANDS
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE





NOS DESSERTS

DOUCEUR PURE - 8.90

Fondant au chocolat, crème légère à la vanille et éclats de fruits rouges
frais

TROMPE-L'OEIL - 13.90

*L'illusion parfaite d'une mangue spéciale Komeka pour une expérience
gourmande surprenante.*

PAMOJA TAMU - 12.50

*Trilogie de sorbets artisanaux et bio
Mangue & passion, coco, citron-basilic – servis avec un coulis de fruits
exotiques, éclats croustillants et touche florale.*

DIGESTIFS - 7.00€

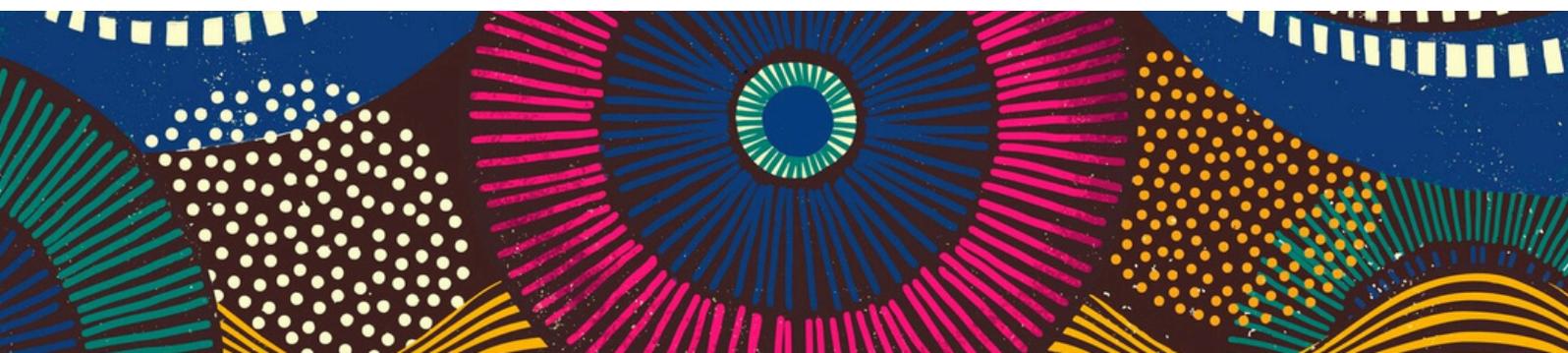
BAILEY'S - AMARETTO - LIMONCELLO - GRAND MARNIER

CAFÉS - THÉS - 3.00€

Café - Espresso - Décaféiné - Cappuccino - Latte Macchiato

Earl Grey - Thé Vert - Thé chinois - Tisane Camomille

Infusion Fruits Bora-Bora - Infusion Fruits Citron vert





— KOMEKA —
EXPÉRIENCE

**MERCI DE VOTRE VISITE
ET À BIENTÔT**

