New Robinson Plage

Hôtel - Bar - Restaurant



Zone portuaire
Route d'Aneho quartier Katanga

Tél: (+228) 90 78 14 90

Nos Entrées / Our entrees



Salade verte
Green salad
2000 F



Avocat vinaigrette
Vinaigrette avocado
2500 F



Salade végétarienne
Vegetarian salad
3000 F



Cocktail de crevettes
Shrimp cocktail
4000 F



Nuggets de poulet
Chicken nuggets
4500 F



Calamars ou crevettes en persillade
Squid or prawns with parsley
4500 F



Salade niçoise
Nicoise salad
4500 F



Salade grecque
Greek salad
4500 F



Salade chèvre chaud
Baked goat cheese salad
5000 F



Salade Robinson
Beef salad
4500 F



Salade du pêcheur
Fisherman's salad
5000 F



Panier de Tapas
Tapas Basket
5000 F

Nos Plats / Our Dishes



Sole meunière
7000 F



Poulet Yassa
Chicken Yassa
7000 F



Crevettes pili-pili
Pili pili shrimp
7000 F



Wok de bœuf aux légumes
Wok of beef with vegetables
7000 F



Émincé de poulet à la normande
Chicken in mushrooms cream sauce
7500 F



Filet de bœuf au poivre vert
Beef tenderloin with green pepper
7500 F



Filet de lotte à la crème et aux champignons
Monkfish fillet in mushroom cream sauce
7500 F



Gambas flambées au whisky
Flamed King prawns with whiskey
13000 F

Nos Grillades / From the Grill



Brochettes de poulet
Chicken skewers
6000 F



Bar ou Daurade
Sea bass or sea bream 6500 F



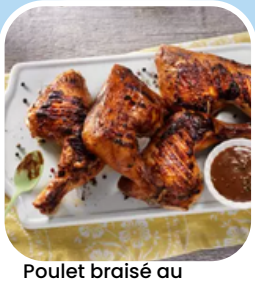
1/2 poulet
1/2 chicken
6500 F



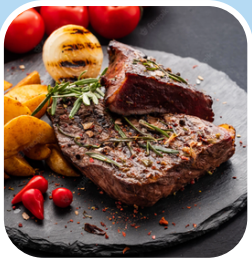
Echine de porc
Pork loin
6500 F



Brochettes de Poisson
Fish skewers 6500 F



Poulet braisé au piment 6500 F
Chili grilled chicken



Pavé de bœuf
Slab of beef
6500 F



Brochettes de bœuf
Beef skewers
6500 F



Filet de poisson grillé
Grilled fish fillet
7000 F



Plateau de l'océan
Ocean platter
13000 F



Brochettes Gambas
King prawns skewers
13000 F



Langouste ou cigale selon la saison
Lobster depending on the season 13000 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

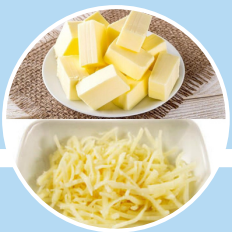
- POIVRE VERT *Green pepper*
- CHAMPIGNON *Mushroom*
- AU BLEU *Blue cheese*
- MOUTARDE *Mustard*



1500 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

150 F

- BEURRE *Butter*

Nos spaghettis / Our spaghetti



Al pesto

3500 F



Bolognaise

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

6000 F



Carbonara

Lardons, œuf, crème
Bacon bits, egg, cream

6500F



Crevettes

Crevettes, oignons, crème
Shrimp, onions, cream

7000 F



Poulet / Chicken

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

7000 F



3 fromages / 3 cheeses

Chèvre, bleu, gruyère
Goat, blue cheese, gruyere

7500 F



Saumon / Salmon

Saumon, échalotes, crème
Salmon, shallot, cream

8000 F



Fruits de mer/Seafood

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

8000 F

Snack



SANDWICHS

- 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* — 3500 F
- THON CRUDITÉS AVOCAT *Tuna fresh vegetables avocado*
- BŒUF OIGNONS FRITES *Beef onions fries* — 4000 F



OMELETTE

- NATURE — 2000 F
- JAMBON *Ham* — 2500 F
- FROMAGE *Cheese*
- VÉGÉTARIEN *Vegetarian*
- *Supplément* — 500 F

Tous nos plats sont fait-maison / All our dishes are home-made

Les photos ne sont pas contractuelles / The photos are not contractual

Nos menus

16000 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)

23000 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)

13000 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

4500 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)

Testez aussi nos suggestions/ Also try Our suggestions

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
2500 F



Coupe Jack
Jack bowl
3000 F



Crème brûlée
3000 F



Assiette de fromage
Cheese plate
3500 F



Irish Coffee
4000 F



Assiette gourmande
Desserts platter
4000 F



Café ou chocolat liégeois
Liège coffee or chocolate
3500 F



Banana Split
3500 F



Coupe Colonel
3000 F



Profiteroles
4000 F



CRÊPES

- 1500 F ➤ SUCRE *Sugar*
- ➤ CHOCOLAT *Chocolate* — 2500 F
- 2000 F ➤ CONFITURE MAISON *Homemade jam*
- ➤ MIEL CITRON *Honey lemon*
- 2500 F ➤ CARAMEL AU BEURRE SALÉ *Salted butter caramel*
- ➤ NUTELLA — 3000 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 1500 F
2 BOULES 3000 F

Room Service Supplément: 1000 F / déplacement

Nos petits déjeuners/ Our breakfasts



2500 F

PETIT DÉJEUNER SIMPLE
SIMPLE BREAFAST

- 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 BREAFAST

- 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
  Tea, Milk, Coffee
- YAOURT MAISON
  Homemade yoghurt
- GÂTEAU MAISON
  Homemade cake
- JUS DE FRUITS FRAIS — 1500 F
  Fresh fruit juice
- CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT — 1500 F
  Coffee with milk, chocolate
- ASSIETTE DE JAMBON — 2000 F
  Plate of ham

- OMELETTE NATURE — 2000 F
- SUPPLÉMENTS OMELETTE: — 500 F
  jambon/ham ou tomate/tomato
  ou oignons/onions ou fromage/
  cheese...

Room Service Supplément: 1000 F / déplacement

Nos boissons / Our drinks

Nos Vins / Our wines

Vin rouge / Red wine

Côte du Rhône : 12000 F
Côte de Bourg : 12000 F
Médoc : 16500 F

Vin rosè / Rosé wine

Voiles du Pilas : 10000 F
Ombre : 10000 F
Exhib' : 12000 F

Vin blanc / White wine

Sauvignon : 10000 F
Muscadet : 12000 F
Ste Cécile 16500 F

Champagne : 35000 F
Prosecco : 13000 F
Pichet: Vin provenance UE
Verre / Glass : 1500 F 1/4 : 2500 F 1/2 : 4500 F

Nos Bières / Our beers

Flag - Castel - Pils - Beaufort - Guiness - Djama 1500 F
Heineken 2000 F

Nos Sucreries / Our Soda

Sirop menthe, grenadine / mint, grenadine syrup 1000 F
Coca - Fanta - Sprite - Cocktail 1000 F
Tonic - Sport Actif - Malta 1500 F
Jus de fruits maison / Homemade fruit juice 1500 F
Red bull - Coca light 2000 F
Eau minerale / Mineral water 0.5L: 500 F 1L: 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 1500 F Momie / Small glass 1000 F
Campari - Martini - Suze- Porto - Whisky - Gin - Vodka - Rhum - Téquila - Kyr 2000 F
Whisky 12 ans - Malibu 3500 F
Whisky Double Black 5000 F

Nos Cocktails

Punch tropical - Caïpirinha - Mojito - Bora Bora - Pina colada - Spritz
Sans alcool: 2500 F *Avec alcool:* 3500 F

Nos Digestifs / Our digestives

Calvados - Armagnac - Cognac - Jet 27 - Baileys 3500 F