



A PROPOS DE ROXY

En traversant cet espace inspirant, le projet de Roxy est apparu comme une évidence. Après 18 mois de travaux, la villa ainsi transformée donne une vue Panoramique sur le jardin. L'ensemble dispose de quatre espaces, avec une décoration moderne et originale.

Un espace « Habana room » pour les fumeurs de Havane, salon cosy, comme à la maison, regroupant des objets chinés lors de mes voyages. Des fauteuils confectionnés avec le cuir récupéré sur un vieux Spitfire de la seconde guerre mondiale, une malle bar sortie d'un roman d'Agatha Christie, un fauteuil en fer à béton, conçu par un Designer Italien et des revues photos souvenir du monde entier.

Un espace Bar climatisé, avec un comptoir conçu en Marbre d'onyx brillant de mille feux, une salle ouverte sur le jardin. Au Bar deux mixologues de renom composent les cocktails des plus originaux en faisant virevolter bouteille et shaker. Enfin, comme sortie d'une biographie de Bob Marley, Stéphane notre DJ prend place aux platines chaque Vendredi et Samedi soir.

Un espace sous les arcades et sur la terrasse propose au bord de la piscine des tables pour dîner et des salons pour s'évader un peu de la fureur de Babi.

Enfin un espace VIP, climatisé accueille 44 places dédiées au Restaurant Gastronomique et propose une carte qui vous fera faire le tour du monde.

Le chef officie avec le regard bienveillant du gourmand qui sommeille en lui. Sa cuisine est moderne et généreuse ; il associe à vos plats, les produits, les cuissons, et les épices glanés durant ses multiples expériences en Afrique, en Europe et en Asie.

BIENVENUE AU ROXY LOUNGE ABIDJAN



Jean Louis Vergne



Frédéric Liehn

Le Resto

Succomber à la tentation ...

ENTREES

Tartare de mérrou et thon rouge | Carpaccio de mérrou | Citron caviar
Grouper and red tuna Tartar | Grouper carpaccio | Finger lime

17.000

Saumon gravlax | Marinade aux agrumes & thé Kusmi aux fruits rouges
Tagliatelles de légumes en pickles

Gravlax Salmon | Citrus and red berries Kusmi tea marinated
Pickles vegetable tagliatelle

20.000

Salade du soleil levant | Effrité de canard | Magret de canard fumé | Menthe
Coriandre | Germes de soja | Shimeji

Salad of the rising sun | Shredded duck | Smoked duck breast | Mint
Coriander | Soja beans sprouts | Shimeji

16.000

Salade Som Tam | Papaye verte | Carottes | Citronnelle | Piment | Noix de cajou
Som Tam salad | Green papaya | Carrots | Lemongrass | Chillies | Cashew nuts

Nature / Plain: 12.500

Poulet / add chicken: 16.000

Gambas / add prawns: 18.000



Petit risotto | Safran et cèpes | Parmesan en copeaux

Small size risotto | Safran and Porcini mushrooms | Parmesan shavings

16.000



ENTREES

Petite Carbonara Terre et Mer | Langouste et Pancetta | Tagliatelles | Parmesan
Poitrine de porc fumée croustillante

Small size sea and land Carbonara | Lobster and Pancetta | Tagliatelle
Parmesan | Crispy bacon

Petite portion 22.000

Grande portion 40.000

Ravioles de chèvre all'arrabbiata | Copeaux de parmesan

Goat cheese raviolis with all'arrabbiata salsa | Parmesan shavings

14.000



Mini burger de foie gras fumé | Chiffonnade de salade | Sauce barbecue

Tomates confites | Concombre émincé | Bacon croustillant | Parmesan copeaux

Small smoked foie gras burger | Shredded salad | Barbecue sauce | Confit tomatoes
Sliced cucumber | Crispy bacon | Parmesan shavings

18.000

Soupe Won ton | Consommé corsé au poulet | Ravioles de gambas

Champignons shiitake

Won ton soup | Strong Chicken Broth | Prawn raviolis | Shiitake mushrooms

14.000



Tous les goûts sont permis ...

PLATS

Nous choisissons nos viandes chaque semaine en fonction de leur qualité, de leur race et de leur affinage et ceci parmi les races à viandes les plus célèbres:

Angus, Limousine, Galice, Salers, Taurus du Brésil.

N'hésitez pas à nous demander la provenance et la race de notre sélection du moment.

Entrecôte grillée import selon arrivage

Imported grilled meat

36.000

Sauce au choix :

Sauce Chimichurri | Chimichurri sauce

Sauce béarnaise | Bearnaise sauce

Côte de bœuf import selon arrivage | A partager pour deux ou trois personnes

Imported Dry Aged grilled meat | To share for two or three people

12.000/100g

Morceaux entre 1 kg (120.000) et 1,5 kg (180.000)

Demandez au serveur les coupes du moment

Sauce au choix :

Sauce Chimichurri | Chimichurri sauce

Sauce béarnaise | Bearnaise sauce

Cuisse de poulet fermier fumée et grillée façon Jerk | Banane plantain
aux graines de sésame

Smoked and grilled farm jerk chicken leg | Plantain banana with sesame seeds

16.000



Epaule d'agneau NZ confite sous vide | Légumes miniatures

Jus de veau au bordeaux supérieur

Confit lamb shoulder sous vide | Baby vegetables | French Bordeaux wine sauce



29.000



PLATS

Gambas tigrées en croûte de noix de cajou | Haricots longs thaïlandais
Tiger prawns coated in cashew nuts | Long Thai beans

36.000

Sauce au choix :

Crème de chorizo et whisky | Chorizo and whisky sauce 
Crème de pistou à la coriandre | Coriander pistou cream

Pavé de mérrou sous vide mariné | Sauté de Shimeji | Citron confit monté au beurre
Slow cooked grouper | Sautéed Shimeji mushrooms | Lemon butter sauce

26.000

Cassolette de la mer à la brésilienne | Gambas | Calamars | Mérrou | Lait de coco
Billes de manioc aux anchois | Huile de palme rouge

Brazilian fish and seafood coconut | Prawns | Calamari | Grouper

Cassava and anchovies' balls | Red palm oil

32.000

Saumon cuit à l'unilatéral | Crème au curry | Poivrons | Sauce huitre et soja
Unilateral cooked salmon | Curry cream | Paprika | Oyster and soja sauce

32.000

Jardin fleuri au Quinoa | Teriyaki sauce | Shimeji | légumes
Quinoa garden | Teriyaki sauce | Mushrooms | vegetables

16.000



Pour accompagner

SIDE DISH

Pommes de terre country
Country potatoes

Frites maison
Homemade French Fries

Purée de pommes de terre fumées
Smoked potato mash

Gnocchis maison | Huile d'olive | Parmesan | Paprika fumé
Potato dumpling | Olive oil | Parmesan | Smoked paprika

Gnocchis à la crème de truffe
Potato dumpling with truffle cream

Jardinière de légumes au pistou
Sautéed vegetables with basil, garlic and olive oil

Tagliatelle à l'huile d'olive
Tagliatelles with olive oil

Riz blanc sauté au beurre
White rice with butter

Epinards à la crème d'ail
Creamy garlic spinach

Haricots verts en persillade
Green beans with garlic and parsley

Accompagnement supplémentaire 3.000 F



Finir en douceur...

Mille-feuille « minute » | Crème à la vanille de Madagascar | Fruits de saison

« Minute » mille-feuille | Madagascar vanilla cream | Seasonal fruits

11.000

Crème brûlée | Lavande fraîche et chicorée

Creme brulee | Fresh lavender and chikory

8.000

Macarons à la crème de citron | Glace citron

Lemon macarons | lemon ice cream

10.000

Fondant au chocolat et baobab | Cœur coulant au citron | Glace vanille

Chocolate fudge | Melted lemon heart | Vanilla ice cream

9.000

Fondant au chocolat " le classique " | Glace vanille

Chocolate fudge | Vanilla ice cream

8.000

Coupe glacée | Caramel | Passion | Vanille | Chantilly

Ice cup | Caramel, Passion and vanilla Ice cream | Whipped cream

8.000

Soufflé ananas | Shot milk-shake glacé à l'ananas

Pineapple souffle | Ananas milk-shake shot

20mn

9.000

Pommes comme une tatin | Croquant spéculos | Mousse mascarpone au Calvados

Caramel fudge | Glace caramel

Tatin apples | Speculos biscuit | Mascarpone and Calvados mousse

Fudge caramel | caramel ice cream

10.000

Sélection de fromages | Comté | Tomme de chèvre | Fourme d'Ambert

Cheese selection | Comté | Hard goat cheese | Fourme d'Ambert

12.000



CAFÉS

Forté: Arabica d'Amérique Centrale
Forté: Arabica from Central America

Ristreto: Arabica d'Amérique Latine
Ristreto: Arabica from Latin America

Finenzo: Mélange d'Arabica d'Ethiopie et de Colombie
Finenzo: Mixture of Arabica from Ethiopia and Colombia

Brasilia: Arabica du Brésil
Brasilia: Arabica from Brazil

Café Aromatisé | Caramel ou Vanille
Caffee | Flavoured | Caramel or Vanilla

Decafeinato: Mélange d'Arabica d'Amérique du Sud
Decafeinato: Arabica blend from South America

3.000

THÉS

Earl grey

Green almond

Chinese green

Spearmint

Green jasmin

Infusions sur demande

3.500



MENU ENFANT



PLATS

Cheese burger de boeuf, tomate et salade, mayonnaise maison

Ketchup, frites fraîches

Ou

Poutine au boeuf haché et cheddar

DESSERTS

Fondant au chocolat | Boule de glace vanille

Ou

Coupe de glace | Vanille et caramel

Ou

Salade de fruit frais de saison | Crumble

16.000



Menu Découverte

MEZZES DÉGUSTATION POUR DEUX

ENTRÉES

Saumon gravlax

Salade du soleil levant

Salade Som Tam

Petit risotto

Ravioles de chèvre all' Arrabbiata

PLATS

Cassolette de la mer à la brésilienne

Pavé de mérrou sous vide mariné

Entrecôte grillée

Gnocchis à la crème de truffe

Pommes de terre country

Haricots verts en persillade

DESSERTS

Mini crème brûlée

Mini mille-feuille

POUR DEUX 88.000



Eaux Minérales

PLATE

Kirène	3.500
San Benedetto	5.000
Voss	9.000

PÉTILLANTE

Kirène Pétillante	3.500
San Pellegrino	5.000
Voss pétillante	9.000

Soft

Orangina	3.000
Fanta Orange	3.000
RED BULL	3.000
Seven UP	3.000
Schweppes	3.000
Coca Cola	3.000
Gingerbeer	3.000
San Pellegrino Bitter	3.000

Bieres

Desperados Téquila	4000
Heineken	4000
Abbaye Leffe 9°	4000
Hoegaarden Blanche	4000

