



Pizza

Bianca	12	8
<i>Herbes et fromage</i> <i>herbs and cheese</i>		
Margherita	13	9
<i>Napolitaine et fromage</i> <i>tomato and cheese</i>		
Pappalina	15	10
<i>Fromage et salami</i> <i>cheese and salami</i>		
Regina	16	12
<i>Jambon et champignons</i> <i>ham and mushrooms</i>		
Napolitaine	16	12
<i>Anchois et câpres</i> <i>anchovies and capers</i>		
Hawaïenne	16	12
<i>Jambon et ananas</i> <i>ham and pineapple</i>		
Quatre-saisons	19	13
<i>Jambon, champignons, artichauts et olives</i> <i>ham, mushrooms, artichokes and olives</i>		
Végétarienne	17	12
<i>Champignons, olives, oignons, poivrons et asperges</i> <i>mushrooms, olives, onions, peppers and asparagus</i>		
Pepperoni	16	12
<i>Salami, ail, poivrons et oignons</i> <i>salami, garlic, peppers and onions</i>		
Frutti Di Mare	19	13
<i>Calamars, moules et crevettes</i> <i>calamaris, mussels and prawns</i>		
Paradiso	19	13
<i>Bacon, feta, épinards et avocat</i> <i>bacon, feta, spinach and avocado</i>		
Hollybum	16	12
<i>Bacon et banane</i> <i>bacon and banana</i>		
Planet	22	15
<i>Jambon de Parme, légumes grillés</i> <i>Parm Ham and grilled vegetables</i>		
Poulet	16	12
<i>Napolitaine, fromage et poulet</i> <i>tomato, cheese and chicken</i>		
Sole Mio	19	13
<i>Thon, câpres, oignons et œuf</i> <i>tuna, capers, onions and egg</i>		
Sicilianna	19	13
<i>Salami, anchois, câpres et poivrons</i> <i>salami, anchovies, capers and peppers</i>		
Calzone	16	12
<i>Jambon, champignons et œuf</i> <i>ham, mushrooms and egg</i>		
Tartuffo	22	15
<i>Jambon de Parme, parmesan et huile de truffes</i> <i>Parma ham, parmesan cheese and truffle oil</i>		
Barbecue	17	12
<i>Lard, boulette de viande, sc bbq</i> <i>bacon. meat balls and bba sauce</i>		
Quatre fromages	20	14
<i>Four cheeses</i>		
Pizza du Mois	22	15
<i>Surprise</i>		



Entrées Froides

Carpaccio de bœuf	18
<i>Beef carpaccio</i>	
Foie gras d'oie et ses deux confits	22
<i>Goose liver with preserve</i>	
Emincé d'avocat et son duo de vinaigrettes	10
<i>Sliced avocado with French dressing (vinaigrette)</i>	
Tomates mozzarella et basilic	16
<i>Caprese salad</i>	
Saumon fumé	25
<i>Smoked salmon</i>	
Avocat aux crevettes	19
<i>Avocado ritz</i>	
Terrine de capitaine, crème citronnée et ciboulette	18
<i>Fish Terrine</i>	
Carpaccio de capitaine mariné au citron vert	18
<i>Fish Carpaccio</i>	





Entrées Chaudes

Cuisses de grenouilles à l'ail (12 p)	22
<i>Frog legs with garlic butter</i>	
Escargots à l'ail	16
<i>Snails with garlic sauce</i>	
Minestrone	11
<i>Minestrone soup</i>	
Velouté aux légumes de saison	11
<i>Cream of seasonal vegetables</i>	
Scampis à l'ail	23
<i>Scampis with garlic sauce</i>	
Toast aux champignons, crème aux fines herbes	16
<i>Mushrooms toast</i>	
Petits calamars au beurre citron et à l'ail	18
<i>Baby calamaris with lemon and garlic butter</i>	
Tempuras de scampis	24
<i>Scampis</i>	



Salades

Salade mixte <i>Mixed salad</i>	10
Salade verte aux légumes grillés et Halumi <i>Salade, poivrons, courgettes, aubergines et Halumi</i> <i>Lettuce, peppers, baby marrows, brinjals and halloumi</i>	26
Salade Hollybum <i>Salade, pommes, scampis et saumon fumé</i> <i>Lettuce, apples, scampis and smoked salmon</i>	28
Salade Caesar <i>Salade, poulet, croûtons, parmesan et anchois</i> <i>Lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese and anchovies</i>	22
Salade surprise <i>Salade, poulet, chèvre et miel</i> <i>Lettuce, chicken, goat cheese and honey</i>	25
Salade Grecque <i>Tomates, feta, oignons, poivrons, olives, concombres</i> <i>Tomatoes, feta, onions, peppers, olives and cucumbers</i>	17
Salade folle <i>Salade, poulet, mozzarella et avocat</i> <i>Lettuce, chicken, mozzarella and avocado</i>	22
Salade de chèvre chaud et lardons <i>Salade, chèvre, miel et lardons</i> <i>Lettuce, warm goat cheese, honey and bacon</i>	25



Pâtes

Tagliatelle, penne & spaghetti

Demi-portion à 75% du prix

Norma	24
<i>Napolitaine, ail, aubergines et parmesan</i>	
<i>Napolitana, garlic, brinjal and parmesan cheese</i>	
Hollybum	32
<i>Curry, courgettes et scampis</i>	
<i>Curry, baby marrows and scampis</i>	
Gourmande	34
<i>Scampis, foie gras et champignons</i>	
<i>Scampis, foie gras and mushrooms</i>	
Quatre fromages	32
<i>Gorgonzola, chèvre, gruyère et mozzarella</i>	
<i>4 cheeses</i>	
Duo de saumons	34
<i>Saumon frais et saumon fumé</i>	
<i>Fresh and smoked salmon</i>	
Bolognaise	19
Napolitaine	17
Jambon crème	22
Diabola	18

Cossas cossas

Servis avec frites ou riz

<i>Portion de 400g</i>	45
<i>Portion de 800g</i>	70
<i>En brochette</i>	
<i>Au beurre à l ail</i>	
<i>Au pili pili</i>	
<i>Spaghetti aux cossas cossas</i>	45



Viandes

Toutes nos viandes peuvent être grillées ou poêlées

All our meat can be grilled or fried

Filet pur	28
<i>Beef filet</i>	
Tagliata de bœuf à l'huile de truffes et parmesan	32
<i>Beef sliced with truffle oil and parmesan cheese</i>	
T-bone moyen	34
T-bone géant (1kg) (BC 60 min)	42
Paillard de bœuf	30
<i>Beef filet served with vegetables and balsamic sauce</i>	
Brochette de Bœuf	30
<i>Beef kebab</i>	
Côtes de porc (2 pièces)	30
<i>Pork chops</i>	
Spare ribs	32
Poussin	22
<i>Baby chicken</i>	
Suprême de volaille	26
<i>Chicken filet</i>	
Tomahawk (1kg) (BC 60 min)	42
Brochette géante de bœuf (45-60min)	45
<i>Giant beef skewer</i>	
<i>Giant beef skewer</i>	

Sauces

<i>Béarnaise</i>	6	<i>Beurre citron</i>	6
<i>Roquefort</i>	8	<i>Napolitaine</i>	4
<i>Archiduc</i>	7	<i>Beurre blanc</i>	7
<i>Provençale</i>	5	<i>Curry</i>	7
<i>Poivre vert</i>	5		



Poissons

Tous nos poissons peuvent être grillés ou poêlés All our fish can be grilled or fried

Filet de capitaine <i>Local fish filet</i>	377
Langouste grillée (± 45 - 60 min) <i>Grilled lobster</i>	36-47-58
Sole meunière	35
Scampis Hollybum <i>Scampis and vegetables with rice</i>	40
Saumon en croûte de sésame, beurre blanc au gingembre <i>Fresh salmon filet with sesame-butter sauce</i>	42
Tilapia géant (+-60min) nature ou mariné	32
Tilapia nature ou mariné	24
Liboke de capitaine <i>Local fish en papillote</i>	35

Accompagnements:

Frites, croquettes, riz, pâtes, purée, pommes sautées ou nature, jardinière de légumes, pommes de terre à l'ail

Chips, croquettes, rice, pasta, mash, potatoes, vegetables, garlic potatoes

Accompagnements avec supplément :

Bananes plantain 5



Tous les goûts

Escalope de veau Milanaise <i>Milanese cutlet</i>	26
Curry de poulet « Exotique » <i>Exotic chicken curry</i>	30
Filet de porc aux champignons des bois <i>Pork filet with mushrooms cream</i>	34
Américain préparé ou non préparé <i>Steak tartare / already mixed or not (raw meat)</i>	29
Bœuf Bourguignon <i>Stewed beef with wine sauce</i>	28
Poulet Tika Masala, riz et Naan <i>Tika Masala Chicken, rice and Naan</i>	30
Fondue bourguignonne (Uniquement en terrasse) <i>Beef fondue (Only on the terrace)</i>	32





Desserts

Moelleux au chocolat (+-20 min) <i>Chocolate cake</i>	16
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	10
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream with chantilly and hot chocolate</i>	11
Coupe Brésilienne <i>Vanilla ice cream with chantilly and caramel</i>	11
Tiramisu	15
Crème brûlée	11
Glace au choix <i>Vanille, chocolat, moka, fraise, pistache</i>	9
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	9
Crêpe Comédie Française <i>Crepe Suzette Flambe with icecream</i>	15
Gaufre de Bruxelles <i>Brussels Waffel</i>	10
Irish coffee	12
Don Pedro Classic	10
Don Pedro Amaretto	12



Planet Hollybum

Hotel - Restaurant - Pizzeria

+243 997030256

Planethotelh@gmail.com

TVAde 16% INCLUSE