

Uniquement
les 4, 11 et 18 décembre



Uniquement
les 4, 11 et 18 décembre

brunch festif

Boisson chaude
ou thé glacé maison

entrées

Œufs brouillés et jambon truffé
ou

Brochette de crevettes,
légumes et crème de petits pois
ou

Gyoza végétarien
et velouté de potimarron

plats

Bun effiloché de bœuf confit,
pommes caramélisées et chèvre
ou

Bun saumon, cream cheese
et crème de petits pois
ou

Bun burrata, champignons
et potimarron rôti

desserts

Brioche perdue
ou

Fromage blanc, fruits frais et secs
ou

Brownie au chocolat

38 €

Uniquement
les 4, 11 et 18 décembre



Uniquement
les 4, 11 et 18 décembre

les petits plus

Assiette de fromage • 9 €

Frites mayonnaise truffée • 7 €

Entrée supplémentaire • 7 €

Plat supplémentaire • 10 €

Dessert supplémentaire • 6 €

kaia kids

Menu • 10 €

servi de 11:00 à 15:00

Un jus au choix

Coquillettes au jambon et cheddar

ou

Brochette de volaille et frites

prog dj

15:00 - 19:00

04.12

Will the Funkboss

11.12

Dj Terror Mike

18.12

Jean-Mi



À partager - à partir de 18:00

Falafels et son houmous • 12 €

Falafels and hummus

Brochettes de volaille sauce teriyaki • 13 €

Chicken skewers with teriyaki sauce

Nems au porc • 14 €

Pork nems

Assiette de jambon blanc truffé • 14 €

Truffle ham plate

Tartinade du moment • 14 €

Spread of the day

Planche Kaïa • 18 €

Assortiment de fromages et fruits secs

Kaia board, mixed cheese and vegetables



Entrées

Salade du moment • petite 11 € - grande 16 €

Tataki de thon • entrée 15 € - plat 24 €
crème de petits pois

Tataki de bœuf • entrée 14 € - plat 23 €

Feuilleté aux champignons • 15 €
échalotes, coriandre et stracciatina

Velouté de butternut • 13 €
brisures de marrons et croustons à l'ail

Gyoza végétarien • 8 €

Plats

Paleron de bœuf • 24 €
bouillon aux baies, purée de carottes et patates douces

Burger Kaïa • 18 €
steak haché, chèvre, oignons et pommes caramélisées,
confiture de poireau au miel, frites et salade

Côte de bœuf à partager • 90 €/Kg

Poulpe grillé • 26 €
risotto à l'encre de seiche et émulsion citronnée

Pêche du jour
voir ardoise

Poké végétarien • 20 €
semoule, crudités, houmous, falafel de pois chiches

Garniture supplémentaire • 4 €
frites - légumes - salade

Fromages & desserts

Faisselle • 5 €
nature, coulis de fruits, miel ou crème

Assiette de fromages • 9 €

Salade de fruits • 8 €

Brioche perdue • 8 €
et boule de glace

Dessert du moment • 8 €

Tartelette aux pommes • 9 €
glace caramel au beurre salé

Café gourmand • 9 €

Mousse au chocolat • 9 €
copeaux de chocolat blanc

Grey goose expresso martini gourmand • 12 €



Straters

Salad of the day • small 11 € - big 16 €

Tuna tataki • small 15 € - big 24 €
with cream of peas small

Beef tataki • small 14 € - big 23 €

Puff pastry with mushrooms • 15 €
shallots, cilantro and stracciatà

Butternut soup • 13 €
chestnuts and garlic crouton

Vegetarian gyoza • 8 €

Dishes

Beef chuck • 24 €
mashed sweet potatoes and carrot

Kaïa's burger • 18 €
steak, goat cheese, caramelized onion and apple,
leek jam, french fries and salad

Prime rib to share • 90 €/Kg

Grilled octopus • 26 €
squid ink risotto and lemon emulsion

Fish of the day

Vegetarian poke bowl • 20 €
semolina, raw vegetables, houmous et chickpea falafel

Garniture supplémentaire • 4 €
french fries - vegetables - salad

Cheese & desserts

Cottage cheese • 5 €
plain, fruit coulis, honey or cream

Cheese plate • 9 €

Fruits salad • 8 €

French toast • 8 €
with ice cream

Dessert of the day • 8 €

Apple pie • 9 €
with salted caramel ice cream

Gourmet coffee • 9 €

Chocolate mousse • 9 €

Grey goose expresso martini gourmand • 12 €