



Découvrez Kaïa, un restaurant hors du commun,
une oasis de verdure...

Composé de deux espaces,
une salle au rez-de-chaussée avec son grand bar en marbre
et une mezzanine à l'étage pour un repas plus intimiste,
notre restaurant est ouvert du lundi au samedi.

service tardif
jusqu'à 23h30

Notre équipe vous accueille
du lundi au mercredi de 17:00 à 01:00
et du jeudi au samedi de 17:00 à 02:00.

restaurant festif • dj set • afterwork



à partager

Duo de houmous et pain toasté au maïs • 11 €

Duo of hummus and corn bread toasted

Croque-monsieur, jambon truffé et mozzarella • 15 €

Truffle ham « croque-monsieur »

Big burrata (250g), coulis de tomates, crumble au thym et chorizo • 18 €

Big burrata cheese, tomato coulis thyme and chorizo crumble

Brie truffé • demi, 500 gr 28 € - quart, 250 gr 14 €

Truffle Brie cheese

entrées

Ravioles aux légumes de saison, sauce saté au lait de coco • 12 €

Vegetables ravioli, coconut milk sate sauce

Tartare de bœuf à l'asiatique et pain toasté • 15 €

Asian style beef tartar, and toasted bread

Pain perdu salé, chèvre frais, granny smith et gravlax de saumon • 16 €

Salted french toast, goat cheese, apple, salmon gravlax

viande à partager

Côte de bœuf Holstein servie avec salade et purée de pomme terre • 95 €/kg

Beef prime rib with green salad and mashed potato

suggestion du jour



viandes

Filet de bœuf 250 gr • 40 €
sauce au poivre, purée de pomme de terre
Beef tenderloin, pepper sauce, mashed potato

Magret de canard • 28 €
sauce gingembre, churros de
pommes de terre, légumes de saison
*Duck breast, ginger sauce, potato churros,
seasonal vegetables*

Poitrine de porc • 26 €
crème de cresson, croustillant de lentilles
Pork belly, watercress cream, crispy lentils

poissons

Brochettes de gambas • 30 €
marinées au rhum,
émulsion poivrons chili coco, riz pilaf
Prawn skewer, chili and coconut cream, rice

Saumon • 30 €
sauce gingembre, boulgour,
légumes de saison
*Salmon, ginger sauce, bulgur,
seasonal vegetables*

pâtes & végétarien

Penne, ricotta, épinard, chips de chorizo • 21 €
Penne, ricotta, spinach, crispy chorizo

Céleri boule confit, sauce soja miel, boulgour, légumes de saison • 22 €
Candied celery, bulgur, seasonal vegetables

en plus

Purée de pommes de terre • 5 €
Mashed potato

Salade verte • 5 €
Green salad

Légumes de saison • 5 €
Seasonal vegetables

Riz pilaf • 5 €
Rice



à partager

Planche gourmande de desserts • 8 €/pers.

Big plate of sweets to share

pour finir en beauté

Brie truffé • 9 €

Truffle Brie cheese

Mousse au chocolat • 9 €

tuile à l'orange

Chocolate mousse, orange crispy biscuit

Pavlova aux fruits de saison • 10 €

Fruits Pavlova

Choux passion coco • 10 €

Coconut passion fruit « chou »

Café ou thé gourmand • 10 €

Few small pieces of desserts served with a coffee

Dessert du moment

Dessert of the day

douceurs digestives

Greygoose Espresso Martini gourmand • 15 €

Sorbet citron et Vodka (4 cL) • 10 €

Sorbet café et Bailey's (4 cL) • 10 €

Sorbet framboise et Gin (4 cL) • 10 €



Organisez vos événements chez Kaïa

Repas de fin d'année, anniversaires,
lancements de produit(s), cocktails...
Notre équipe saura vous accompagner afin
de vous proposer un service d'exception !

N'hésitez pas à demander un devis détaillé
à notre équipe commerciale :

Contact

Groupes, Événements, Privatisation
+33 (0)6 25 04 69 57
groupes@kaiarestaurant.fr

Kaïa restaurant
14 rue Grôlée 69002 Lyon
+33 (0)4 72 04 44 44
www.kaiarestaurant.fr

