



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

cocktails

nos créations

Spicy Silver • 16 €

short drink

Tequila Patron Silver, sirop de cactus, jus de citron, aquafaba

Red Anejo • 16 €

long drink

Tequila Patron Anejo, crème de pêche, purée de framboise, jus de citron, thé noir

Mr Jerry • 14 €

short drink

Rhum Sailor Jerry, jus de banane, jus d'ananas, liqueur cacao, lait de coco

Purple flower • 12 €

short drink

Gin Beefeater, purée de litchi, sirop de violette, aquafaba, jus de citron

Blackpepper • 12 €

long drink

Gin Beefeater infusé au poivre, sirop de thym, jus de citron, eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio

Ginger love • 12 €

short drink

Vodka infusée au gingembre, sirop de gingembre, liqueur de cerise

nos bulles

Bellini • 9 €

Prosecco, purée de pêches

S^t Germain Spritz • 11 €

S^t Germain, Prosecco, eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio, tranche de citron vert, feuilles de menthe

Rossini • 9 €

Prosecco, purée de framboises

Italicus Spritz • 11 €

Italicus, Prosecco, eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio, tranche de citron vert, feuilles de menthe

nos virgins

Green • 9 €

Purée de kiwi, jus de pomme, jus de citron, ginger beer

Red • 9 €

Purée de framboise, jus de cranberry, jus de citron, thé noir

Thé glacé du moment • 6 €

nos classiques

Tous les classiques sont disponibles sur demande.

eaux en bouteille

Vittel - San Pellegrino	Demi-bouteille 50 cL	4 €
Eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio <i>faite sur place</i>	70 cL	5 €
Eau raffinée plate Kaïa x Filtrabio <i>faite sur place</i>		4 €

softs

Coca, coca zéro, coca cherry 33 cL	5 €
Perrier 33 cL	5 €
Orangina 33 cL	5 €
Fuze Tea 25 cL	5 €
Schweppes sélection 20 cL (tonic, ginger beer, hibiscus, ginger ale, pink pepper)	5 €
Limonade 25 cL <i>sirop + 0,20 ct</i>	5 €
Red bull, sans sucre, myrtille 20 cL	5 €
Sirop à l'eau 25 cL	3 €
Jus de fruits Pago 20 cL	4 €

boissons chaudes

Espresso, Allongé, Décaféiné	2 €
Noisette	2,50 €
Café crème	3,50 €
Double espresso	4 €
Capuccino	5 €
Thé	4,50 €

apéritifs

Martini Floréale/Vibrante <i>sans alcool</i>	5 €
Pastis, Ricard <i>4 cL</i>	5 €
Kir <i>12,5 cL</i>	7 €
Martini Riserva Rubino, Ambrato, Fiero <i>6 cL</i>	6 €
Coupe de champagne Mumm <i>10 cL</i>	10 €
Piscine de champagne Mumm <i>15 cL</i>	15 €

bières pression

	Demi <i>25 cL</i>	Pinte <i>50 cL</i>
Carlsberg <i>Blonde</i>	4,50 €	8 €

bières bouteille

Corona <i>33 cL</i>	7 €
Desperados <i>33 cL</i>	7 €
Brooklyn Defender <i>IPA 33 cL</i>	7 €
Brooklyn Special effect <i>sans alcool</i>	6 €

vins au verre

Verre
12,5 cL

Rouge

Côte du Rhône AOP ^{BIO}

Domaine de Verquière

6 €

Crôzes-Hermitage AOP ^{BIO}

Domaine Combier

7 €

Californien

770 Miles Zinfandel

7 €

S^t Joseph AOP cuvée Emissphère

Domaine Boissonnet

8 €

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Laurent Cognard & Co.

8 €

Blanc

Côtes de Gascogne IGP

UBY Gros et Petit Manseng (Mœlleux)

6 €

Viognier Javelles IGP

Pays d'Oc

6 €

Macon Village

Roche Féés

6 €

S^t Véran

Domaine Chavet

7 €

Rosé

Côte de provence

Cap des Pins

6 €

vallée du rhône

	Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL
Côte du Rhône AOP ^{BIO} <i>Domaine de Verquière</i>	30 €	
Syrah <i>Vdf « L'Appel des sereines » François Villard</i>	37 €	
Vacqueyras ^{BIO} <i>Domaine de la Ligière</i>	40 €	
Crôzes-Hermitage AOP ^{BIO} <i>Domaine Combier</i>	42 €	
S^t Joseph AOP cuvée Emisphère <i>Domaine Boissonnet</i>	45 €	95 €
Gigondas ^{BIO} Les Roches Alpines <i>Domaine Dieu Le Fit</i>	68 €	
Châteauneuf-du-Pape <i>Domaine Bois de Boursan</i>	75 €	
Cornas Les Chailles AOP <i>Alain Vogé</i>	100 €	
Côte Rôtie Le Galet Blanc AOP <i>Domaine François Villard</i>	120 €	250 €

vins rouges

beaujolais

Fleurie AOP
Maison Piron

Bouteille
75 cL
40 €

bourgogne

Bourgogne Pinot Noir
Domaine Laurent Cognard & Co.

Bouteille
75 cL
42 €

Mercurey « Les 2 Terres »
Domaine Laurent Cognard & Co

58 €

étranger

Californien
770 Miles Zinfandel

Bouteille
75 cL
35 €

Argentin
Malbec Mendoza

36 €

vallée du rhône

	Bouteille <i>75 cL</i>	Magnum <i>150 cL</i>
Gourmandise Grignan-les-Adhemar <i>Domaine Montine</i>	32 €	
Viognier IGP Collines Rhodaniennes <i>Domaine Boissonnet</i>	37 €	
Crôzes-Hermitage AOP <i>Domaine Paul Jaboulet les Jalets</i>	45 €	
S^t Joseph AOP cuvée Emisphère <i>Domaine Boissonnet</i>	50 €	110 €
Condrieu <i>Domaine Boissonnet</i>	70 €	

bourgogne

	Bouteille <i>75 cL</i>	
S^t Véran <i>Domaine Chavet</i>	35 €	
Pouilly Fuissé Éclat d'Ammonite <i>Domaine Nadine Ferrand</i>	58 €	
Chablis 1^{er} Cru <i>Domaine des Malandes</i>	65 €	
Meursault AOP <i>Domaine Philippe Bouzereau</i>	105 €	
Chassagne-Montrachet Benjamin Leroux <i>Domaine Benjamin Leroux</i>	125 €	

sud-ouest & loire

	Bouteille <i>75 cL</i>	
Côtes de Gascogne IGP <i>UBY Gros et Petit Manseng (Mœlleux)</i>	30 €	
Sancerre 100 % Sauvignon <i>Domaine du Carrou</i>	45 €	

rosés

	Bouteille <i>75 cL</i>	Magnum <i>150 cL</i>
AOP Côtes de Provence Maison Sainte Marguerite <i>Cuvée Symphonie 2023</i>	35 €	68 €
AOP Côtes de Provence Les Vignobles de Berne <i>Cuvée Ultimate</i>	38 €	
AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite <i>Cru classé Fantastique 2023</i>	48 €	

champagnes

	Bouteille <i>75 cL</i>	Magnum <i>150 cL</i>
G.H. Mumm Brut	85 €	
Moët Impérial Golden Light up		230 €
Perrier Jouet Blanc de Blancs	160 €	290 €
Dom Perignon Brut	390 €	
Armand de Brignac Brut Gold	450 €	



TEQUILA
PATRÓN

	Shooter (2 cL)	Verre (4 cL)	Bouteille (70 cL)
PATRÓN SILVER	6 €	12 €	170 €
PATRÓN ANEJO/ REPOSADO	7 €	14 €	180 €
PATRÓN EL CIELO		25 €	400 €
GRAN PATRÓN PLATINUM		28 €	
GRAN PATRÓN PIEDRA		40 €	
GRAN PATRÓN BURDEOS		45 €	



PATRÓN SILVER

Doux avec des notes de poivre noir, de potiron et de thé citron vert.



PATRÓN ANEJO

Vieillie en fût de chêne 12 mois, une tequila parfaite à déguster.



PATRÓN REPOSADO

De l'agave fraîche, des notes boisées de chêne, d'agrumes et de miel.



PATRÓN EL CIELO

Notes sucrées d'agave cuit frais, léger, fruité et citrique.



GRAN PATRÓN
PLATINUM

Distillée trois fois, vieillie en fût de chêne, une saveur douce et généreuse.



GRAN PATRÓN
BURDEOS

Luxueuse vieillie dans des fûts ayant contenu du Bordeaux.



GRAN PATRÓN
PIEDRA

Vieillie pendant plus de 3 ans pour un goût complexe et équilibré.

liqueurs et digestifs

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Get 27, Get 31	8 €	90 €
Limoncello	8 €	
Baileys	8 €	
Poire	8 €	
Amaretto	10 €	
Chartreuse jaune	12 €	
Chartreuse verte	12 €	
Cognac Hennessy VSOP	10 €	
Cognac Martell VSOP	16 €	

vodka

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Wyborowa	8 €	90 €
Grey goose *+ 20 € pack Redbull	10 €	140 € *
Belvedere lumineuse chrome		Magnum 175 cL : 320 €

rhums

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Havana Club 3 ans	8 €	90 €
Havana Club 7 ans	10 €	120 €
Sailor Jerry (Caraïbes) - spicy	10 €	
Diplomatico (Vénézuéla)	12 €	
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	14 €	
Santa Teresa 1796 (Vénézuéla)	16 €	
Pirat XO Réserve (Caraïbes)	15 €	

gins

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Beefeater (Angleterre) <i>notes d'agrumes, de pin et de genièvre</i>	8 €	90 €
Bombay Sapphire (Angleterre) <i>fleuri et aromatique</i>	10 €	95 €
Bombay Bramble (Angleterre) <i>gin infusé à la framboise et aux mûres sauvages</i>	10 €	100 €
Bombay citron pressé (Angleterre) <i>gin infusé aux citrons méditerranéens</i>	10 €	
Hendrick's* (Écosse) <i>arôme de concombre et de rose</i>	12 €	120 €
Malfy Rosa* (Italie) <i>aromatisé au pamplemousse rose de Sicile</i>	14 €	130 €
Tanqueray Ten* (Écosse) <i>aromatisé aux agrumes, baie de genièvre et graines de coriandre</i>	15 €	160 €
Roku* (Japon) <i>arôme de fleur de cerisier, d'agrumes et de poivre</i>	16 €	170 €
Monkey 47* (Allemagne) <i>composé de 47 plantes différentes</i> <i>*Accompagnés de Schweppes sélection.</i>	18 €	200 €

whiskys

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Ballantine's	8 €	90 €
Jack Daniel's	10 €	120 €
Craigelachie 13 ans	12 €	
Suntory Toki whisky's	14 €	
Chivas 12 ans	15 €	
Bourbon Angel's Envy	15 €	



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

