



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



entrées

À partager, ou pas...

Focaccia, caviar d'aubergines • 10 €

Focaccia, eggplant caviar

Tzatziki, gaufres à la farine de pois chiches et courgettes • 12 €

Tzatziki, chickpeas flour and zucchini waffle

Gaspacho façon Bloody Mary • 12 €

Bloody Mary Gazpacho

Poêlée d'encornets, sauce tomate épicée • 16 €

Pan fried squid, spicy tomato sauce

Chili con carne d'agneau et tuiles croustillantes • 18 €

Lamb chili corn carne and chips

Patatas bravas • 9 €

Patatas bravas

Burrata, crème de petits pois à la menthe • 18 €

Burrata cheese, mint green peas cream

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

Truffle Brie cheese

viande à partager

Côte de bœuf Holstein servie avec salade et patatas bravas • 95 €/kg

Beef prime rib with green salad and potatoes



viandes

Poulet mariné croustillant • 26 €

coulis de fruits secs, légumes de saison

Crispy marinated chicken, seasonal vegetables

Carpaccio de bœuf • 28 €

gel mangue, pickles de légumes, crème baie de la passion, roquette, patatas bravas

Beef carpaccio, mango gel, pickles, passion baie cream, roquette salad and potatoes

poissons

Tataki de thon • 30 €

crème de pois chiches au wasabi, salade de chou kimchi, crumble au sésame et riz vinaigré

Tuna tataki, chickpeas and wasabi cream, kimchi cabbage, sesam crumble and rice

Hot dog de poulpe • 28 €

sauce chimichurri, salade, coleslaw

Octopus hot dog, chimichurri sauce, salade and coleslaw

végétarien & suggestion

Lasagnes aux légumes de saison, burrata • 22 €

Vegetables lasagna, burrata cheese

Suggestion du moment

Dish of the day

en plus

Pommes de terre • 5 €

Potatoes

Riz vinaigré • 5 €

Rice vinegar

Salade de chou • 5 €

Cabbage salad

Légumes de saison • 5 €

Seasonal vegetable



à partager

Planche gourmande de desserts • 8 €/pers.
Big plate of sweets to share

pour finir en beauté

Brie truffé • 9 €
Truffle Brie cheese

Crèmeux et croustillant chocolat • 9 €
biscuit à la cuillère, tartare de mangue
Creamy and crispy chocolate, mango tartar

Soufflé glacé aux fruits de saison • 10 €
Frozen Soufflé with fruits

Tarte citron basilic meringuée • 10 €
Lemon basil meringue tart

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 €