



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 ou pas...

Planche de fromages • 20 €
Cheese board

Féta rôtie au miel et focaccia • 14 €
Roasted feta cheese with honey et focaccia

Chiffonade de jambon truffé et beurres aromatisés • 16 €
Truffle ham plate

Moules, émulsion marinière et salicorne • 14 €
Mussels marinière emulsion and glasswort

Trio de minis burgers végétariens • 14 €
champignons, roquette, crème au chèvre
Trio of mini vegetarian burgers with mushrooms, arugula and goat cheese cream

Smashed potatoes, crème aux herbes • 9 €
Smashed potatoes, herbs cream

entrées

Salade de betteraves, glace au chèvre • 12 €
Beetroot salad, goat cheese ice cream

Ceviche de crevettes et S^t Jacques aux agrumes • 15 €
Shrimps and scallops ceviche with citrus fruits

Croquetas chorizo et cheddar • 12 €
Chorizo and cheddar croquetas

viande à partager

Côte de bœuf Holstein servie avec salade et smashed potatoes • 95 €/kg
Beef prime rib with green salad and smashed potatoes

végétarien

Risotto aux légumes de saison • 22 €
Vegetarian risotto



viandes

Suprême de poulet • 26 €

crème cajun, riz aux épices, épis de maïs grillé
Chicken supreme, cajun cream, spiced rice, grilled corn

Ballotine de Pluma de cochon • 27 €

sauce orange, légumes de saison, purée de patates douces
Pig pluma, orange sauce, vegetables and mashed sweet potatoes

poissons

S^t Jacques, crème parmesan vanillé, tagliatelles • 32 €

Scallops, parmesan vanilla cream tagliatelles pasta

Filet de bar en croûte de pistache • 28 €

sauce citron, légumes glacés et purée de saison
Sea bass fillet pistachio crust, lemon sauce, vegetables

suggestions

Suggestion du moment

Dish of the day

Pièce du boucher

Butcher piece

en plus

Smashed potatoes • 5 €

Salade • 5 €

Salad

Riz aux épices • 5 €

Spiced rice

Légumes de saison • 5 €

Seasonal vegetable



desserts à partager

Planche gourmande de desserts • 9 €/pers.
Big plate of sweets to share

Cookie géant et ses toppings • 20 €
Giant cookie and toppings

fromage et desserts

Assortiment de fromages • 9 €
Cheese plate

Tartelette chocolat, piment d'Espelette et passion • 10 €
Chocolate, Espelette pepper and passion fruit's pie

Poire aux épices, crumble spéculos et caramel beurre salé • 10 €
Spiced pear, cinnamon crumble and salted butter caramel

Cannoli (biscuit italien) crémeux citron et glace Chartreuse • 10 €
Cannoli lemon curd and Chartreuse ice cream

Dessert du moment
Dessert of the day

Café ou thé gourmand • 11 €
Few small pieces of desserts served with a coffee

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 €