

# cocktails

## nos créations

### Yuz'mint • 12 € *long drink*

Gin infusé aux agrumes, purée de Yuzu, jus de citron, menthe fraîche

### Raspberry sour • 14 € *short drink, on the rock*

Cognac Hennessy Very Special, purée de framboise, jus de citron, miel, blanc d'oeuf

### Tiki Taka • 15 € *short drink*

Rhum Havana 7 ans, Apérol, jus de citron, purée de passion, sirop d'orgeat

### Rosemary • 16 € *long drink*

Tequila Patron Silver infusée au romarin, orange sanguine, jus de citron, sirop de sucre

### L'Émeraude • 12 € *short drink*

Vodka Wyborowa, liqueur de marasquin, jus de citron, purée de kiwi

### Cocktail du moment

## nos bulles

### Lillet rosé • 10 €

Lillet rosé, Schweppes Selection pêche blanche et fleur de sureau

### Lillet blanc • 10 €

Lillet blanc, Schweppes Selection pomelo

### Sweet Bellini • 10 €

Purée de pêches, basilic frais, Prosecco

### Fresh Rossini • 10 €

Purée de framboises, menthe fraîche, Prosecco

## nos virgins

### Détox • 9 €

Jus de litchis, jus de citron, sirop de sucre, menthe fraîche

### Pomelo • 9 €

Jus de pamplemousse, sirop de cerise, jus de citron

### Spicy Tango • 9 €

Jus d'ananas, purée de passion, sirop de jalapeños maison

### Jasmin tea • 8 €

Thé vert au jasmin, sirop de framboise, menthe fraîche

## nos classiques

Tous les classiques sont disponibles sur demande.

# eaux, softs & boissons chaudes

## eaux en bouteille

	Demi-bouteille 50 cL	
Vittel - San Pellegrino	4 €	
Eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio <i>faite sur place</i>		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, white peach & elderflower)	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

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>	12 €
Piscine de champagne Mumm	<i>15 cl</i>	17 €

# bières pression

Carlsberg	<i>Blonde</i>	Demi <i>25 cl</i>	Pinte <i>50 cl</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 €

apéritifs & bières

## ving au verre

Verre  
12,5 cL

## Rouge

Côte du Rhône AOP BIO <i>Domaine de Verquièvre</i>	6 €
Crôzes-Hermitage AOP BIO <i>Domaine Combier</i>	7 €
Californien <i>770 Miles Zinfandel</i>	7 €
S <sup>t</sup> Joseph AOP cuvée Emisphère <i>Domaine Boissonnet</i>	8 €
Bourgogne Pinot Noir <i>Domaine Laurent Cognard &amp; Co.</i>	8 €

## Blanc

Côtes de Gascogne IGP <i>UBY Gros et Petit Manseng (Mælleux)</i>	6 €
Viognier Jamelles IGP <i>Pays d'Oc</i>	6 €
Macon Village <i>Roche Fées</i>	6 €
S <sup>t</sup> Véran <i>Domaine Chavet</i>	7 €

## Rosé

Côte de provence <i>Cap des Pins</i>	6 €
---	-----

# vallée du rhône

	Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL
<b>Côte du Rhône AOP <small>BIO</small></b> <i>Domaine de Verquièvre • Grenache noir, syrah</i>	32 €	
<b>Syrah</b> <i>Vdf « L'Appel des sereines » François Villard • Syrah</i>	37 €	
<b>Vacqueyras <small>BIO</small></b> <i>Domaine de la Ligièvre • Grenache, syrah, mourvèdre</i>	40 €	
<b>Crôzes-Hermitage AOP <small>BIO</small></b> <i>Domaine Combier • Syrah</i>	42 €	
<b>S<sup>t</sup> Joseph AOP cuvée Emisphère</b> <i>Domaine Boissonnet • Syrah</i>	45 €	95 €
<b>Gigondas Les Bergines</b> <i>Domaine de la Ligièvre • Grenache, mourvèdre</i>	68 €	
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> <i>Domaine Bois de Boursan • Grenache, mourvèdre</i>	75 €	
<b>VINS D'EXCEPTION</b>		
<b>Cornas Les Chailles AOP</b> <i>Alain Voge • Syrah</i>	100 €	
<b>Côte Rôtie Le Galet Blanc AOP</b> <i>Domaine François Villard • Syrah</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 €

### VINS D'EXCEPTION

Pommard 1<sup>er</sup> Cru Charmots  
*Domaine Vaudoisey-Creusefond • Pinot Noir*

110 €

Monthélie 1<sup>er</sup> Cru Les Vignes Rondes  
*Domaine Rémi Jobard • Pinot Noir*

125 €

Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru Clos du Chapitre  
*Domaine génot-Boulanger • Pinot Noir*

130 €

## étranger

Californien  
*770 Miles Zinfandel*

Bouteille  
75 cL

35 €

Argentin  
*Malbec Mendoza*

36 €

# vallée du rhône

Gourmandise Grignan-les-Adhemar  
*Domaine Montine • Roussanne, marsanne, viognier*

Bouteille  
*75 cL*

32 €

Magnum  
*150 cL*

Viognier IGP Collines Rhodaniennes  
*Domaine Boissonnet • Viognier*

37 €

Crôzes-Hermitage AOP  
*Domaine Paul Jaboulet les Jalets • Marsanne*

45 €

S<sup>t</sup> Joseph AOP cuvée Emisphère  
*Domaine Boissonnet • Marsanne, roussanne*

50 € 110 €

Condrieu  
*Domaine Boissonnet • Viognier*

70 €

# bourgogne

S<sup>t</sup> Véran  
*Domaine Chavet • Chardonnay*

Bouteille  
*75 cL*

35 €

Pouilly Fuissé Repostère  
*Domaine Guillot Broux • Chardonnay*

58 €

Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
*Domaine des Malandes • Chardonnay*

65 €

Auxey Duresses  
*Domaine Vaudoisey-Creusefond • Chardonnay*

68 €

Marsannay  
*Domaine Jean Fournier • Chardonnay, pinot*

75 €

## VINS D'EXCEPTION

Meursault AOP  
*Domaine Philippe Bouzereau • Chardonnay*

105 €

Chassagne Montrachet  
*Château de Citeaux P. • Bouzereau, chardonnay*

110 €

Puligny-Montrachet Les Nosroyes  
*Domaine Génot-Boulanger • Chardonnay*

135 €

vins blancs

# sud-ouest & loire

Côtes de Gascogne IGP  
*UBY • Gros et Petit Manseng (Mælleux)*

Bouteille  
*75 cL*

30 €

Sancerre 100 % Sauvignon  
*Domaine du Carrou • Sauvignon*

45 €

# rosés & champagnes

## rosés

Château Sainte Marguerite cuvée Symphonie  
*cru classé 2024 BIO*

Bouteille  
*75 cL*

Magnum  
*150 cL*

35 € 68 €

Château Sainte Marguerite cuvée Fantastique  
*Cru classé 2024 BIO*

48 €

## champagnes

G.H. Mumm Brut

Bouteille  
*75 cL* Magnum  
*150 cL* Jéroboam  
*300 cL*

85 €

Moët Impérial Golden Light up

230 € 600 €

Perrier Jouet Blanc de Blancs

160 € 290 €

Dom Pérignon Brut

390 €

Armand de Brignac Brut Gold

450 €

# tequilas

	Shooter (2 cL)	Verre (4 cL)	Bouteille (70 cL)
<i>PATRÓN SILVER</i>	6 €	12 €	170 €
<i>PATRÓN ANEJO/ REPOSADO</i>	7 €	14 €	180 €
<i>PATRÓN EL CIELO</i>	12 €	24 €	400 €
<i>GRAN PATRÓN PLATINUM</i>		28 €	
<i>GRAN PATRÓN PIEDRA</i>		40 €	
<i>GRAN PATRÓN BURDEOS</i>		45 €	
<i>CLASE AZUL REPOSADO</i>	20 €	40 €	500 €



## 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.*

tequilas

# liqueurs, digestifs & alcools forts

## liqueurs et digestifs

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Get 27, Get 31	8 €	90 €
Limoncello	8 €	
Baileys	8 €	
Poire	8 €	
Liqueur d'abricot Aelred	10 €	
Liqueur de menthe poivrée Jacoulot	10 €	
Amaretto	10 €	
Chartreuse verte	12 €	
Cognac Hennessy VSOP	10 €	
Cognac Martell VSOP	16 €	

## vodkas

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Wyborowa	8 €	90 €
Grey goose	10 €	140 € *
* + 20 € pack Redbull		
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 (Vénézuela)	12 €	
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	14 €	
Santa Teresa 1796 (Vénézuela)	16 €	
Pirat XO Réserve (Caraïbes)	15 €	

## ging

		Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
<b>Beefeater</b> (Angleterre) <i>notes d'agrumes, de pin et de genièvre</i>	8 €	90 €	
<b>Bombay Sapphire</b> (Angleterre) <i>fleuri et aromatique</i>	10 €	95 €	
<b>Bombay Bramble</b> (Angleterre) <i>gin infusé à la framboise et aux mûres sauvages</i>	10 €	100 €	
<b>Bombay citron pressé</b> (Angleterre) <i>gin infusé aux citrons méditerranéens</i>	10 €		
<b>Hendrick's*</b> (Écosse) <i>arôme de concombre et de rose</i>	12 €	120 €	
<b>Malfy Rosa*</b> (Italie) <i>aromatisé au pamplemousse rose de Sicile</i>	14 €	130 €	
<b>Tanqueray Ten*</b> (Écosse) <i>aromatisé aux agrumes, baie de genièvre et graines de coriandre</i>	15 €	160 €	
<b>Roku*</b> (Japon) <i>arôme de fleur de cerisier, d'agrumes et de poivre</i>	16 €	170 €	
<b>Monkey 47*</b> (Allemagne) <i>composé de 47 plantes différentes</i>	18 €	180 €	
<b>Adamus*</b> (Portugal) <i>arôme floral et légèrement fruité, saveur complexe de lavande, herbes, chèvrefeuille et pamplemousse</i>	16 €	160 €	

\*Accompagnés de Schweppes sélection.

liqueurs, digestifs & alcools forts

## whiskys

		Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
<b>Ballantine's</b>	8 €	90 €	
<b>Jack Daniel's</b>	10 €	120 €	
<b>Craigielachie 13 ans</b>	12 €		
<b>Suntory Toki whisky's</b>	14 €		
<b>Chivas 12 ans</b>	15 €		
<b>Bourbon Angel's Envy</b>	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

