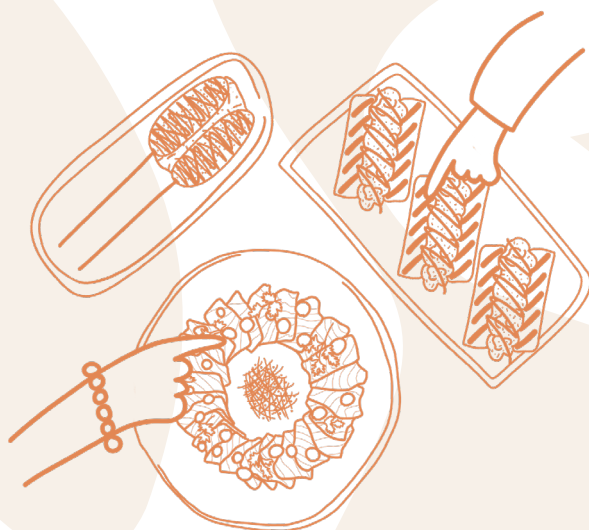




## la carte estivale

*Pour notre nouvelle carte estivale,  
nous vous proposons une cuisine de partage,  
nous vous conseillons 3 à 4 assiettes pour 2 selon votre appétit.*

*Si toutefois vous ne souhaitez pas partager avec vos voisins,  
n'hésitez pas à accompagner votre assiette d'une garniture.*



## service tardif

*jusqu'à 23h30*

*Notre équipe vous accueille  
du mardi au mercredi de 17:00 à 01:00,  
du jeudi au samedi de 17:00 à 02:00.*



restaurant festif | dj set | afterwork



## nos suggestions

Plat à saucer du moment  
*Dish to soak up of the day*

Pièce du boucher grillé au charbon  
*Butcher's piece*

Suggestion du chef  
*Chef's suggestion*

## poissons

Sashimi de thon • 18 €  
bouillon à la citronnelle, purée d'ail et gel zaatar  
*Tuna sashimi, lemongrass broth, garlic purée, and za'atar gel*

Lobster roll • 20 €  
brioche maison, crevettes et homard, gel citron vert,  
beurre de homard, mayonnaise épicée  
*Lobster roll, homemade brioche, lime gel, lobster butter, spicy mayonnaise*

Poulpe grillé au barbecue • 18 €  
ketchup maison, crumble d'olives, gel de citron confit  
*Grilled octopus, homemade ketchup, olive crumble and candied lemon gel*

## viandes

Bœuf façon Tigre qui pleure • 20 €  
*Crying Tiger*

Tenders de poulet • 15 €  
mayonnaise et sauce barbecue japonaise, moutarde au miel  
*Fried chicken, mayonnaise and japanese barbecue sauce, honey mustard*

Effiloché d'agneau cuit 12h • 18 €  
crème aux herbes, purée de poivron, menthe, zestes d'orange  
*12-hour slow-cooked pulled lamb, herb cream,  
bell pepper purée, mint, orange zest*



## végétarien

Rouleaux de courgette • 12 €

farce chèvre frais aux herbes, jus de courgettes rôties, pickles de myrtilles  
*Zucchini rolls, goat cheese herbs, roasted zucchini juice, blueberry pickles*

Brick féta et miel fermenté à l'ail, piquillos • 14 €

*Crispy feta cheese, fermented honey with garlic, piquillo peppers*

Focaccia burrata, crème à l'ail, légumes d'été séchés, huile fumée à la sauge • 17 €

*Burrata focaccia, garlic cream, dried summer vegetables, sage smoked oil*

Smashed potatoes, creamy oignon • 10 €

*Smashed potatoes, creamy oignon*

## planche de fromages • 20 €

*Cheese board*

## pour deux\*

Côte de bœuf • 95 €/Kg

*Prime rib*

Mac and cheese à la truffe d'été • 48 €

*Summer truffle mac and cheese*

## accompagnements

Salade verte • 5 €

*Green salad*

Smashed potatoes • 6 €

*Smashed potatoes*

Mac and cheese • 8 €

*Mac and cheese*

Légumes de saison • 6 €

*Seasonal vegetables*

Salade de coleslaw • 6 €

*Coleslaw salad*

*\*Pour minimum 2 personnes*

Kaia restaurant - Prix net, service inclus - [www.kaiarestaurant.fr](http://www.kaiarestaurant.fr)



## desserts

Café gourmand • 11 €

*Few small pieces of desserts served with coffee*

Brioche perdue caramélisée et glace • 10 €

*Caramelised French toast and ice cream*

Riz au lait, caramel, muesli au chocolat • 10 €

*Rice pudding, caramel, chocolate muesli*

Mi cuit aux amandes • 10 €

glace ananas, tuiles coco

*Half-baked almond cake, pineapple ice cream and coconut crackers*

Dessert du moment

*Dessert of the day*

## pour deux\*

Assortiment de fruits frais, chocolat noir fondu, chantilly, coulis de fruits • 22 €

*Assortment of fresh fruits, melted dark chocolate, whipped cream, fruit coulis*

Planche gourmande • 9 €/personne

*Big plate of sweets to share*

## douceurs digestives

Greygoose Espresso Martini gourmand • 15 €

Sorbet citron et Vodka (4 cL) • 10 €

Sorbet pomme verte et Eau de vie de poire (4 cL) • 12 €

Sorbet framboise et Amaretto (4 cL) • 14 €

*\*Pour minimum 2 personnes*

Kaïa restaurant - Prix net, service inclus - [www.kaiarestaurant.fr](http://www.kaiarestaurant.fr)