

cocktails

~ nos créations ~



Figroni • 15 €
Gin Malfy Original,
Campari, Martini rouge,
sirop de feuilles de figue



Maona • 12 €
Rhum Havana 3
infusé au gingembre,
purée de myrtille, citron et menthe



Iris • 14 €
Gin Hendrick's infusé à la fleur de papillon,
jus de litchi, Schweppes Selection
pêche blanche et fleur de sureau



Provence • 14 €
Vodka Absolut infusée à la lavande,
Italicus, jus de citron,
blanc d'œuf



Yucatan • 16 €
Tequila Codigo Blanco infusé au piment,
Cointreau, jus de mangue, jus de citron



Siroko • 14 €
Whisky Monkey Shoulder, crème de pêche,
sirop de sucre, angostura

cocktails

Bar à Malfy

Malfy Arancia • 14 €

Gin infusé à l'orange sanguine, purée de pêche, Schweppes Selection pêche blanche et fleur de sureau

Malfy Lemon • 14 €

Gin infusé au citron, purée de myrtille, Schweppes Selection Tonic

Malfy Rosa • 14 €

Gin infusé au pamplemousse, purée de framboise, Schweppes Selection hibiscus

Bar à Spritz

Italicus Spritz • 12 €

Italicus, Prosecco, eau raffinée gazeuse Filtrabio

Limoncello Spritz • 12 €

Limoncello, Prosecco, eau raffinée gazeuse Filtrabio

Lillet rosé Spritz • 12 €

Lillet rosé, Schweppes Selection Tonic

nos virgins

Floréal • 9 €

Purée de framboises, jus de citron, sirop de violette, Schweppes Selection pêche blanche et fleur de sureau

Bali • 9 €

Thé vert Bali Dammann Frères, jus de litchi et sirop de framboise

Pesca • 9 €

Jus de pommes, sirop de concombre, jus de citron et menthe

Solea • 9 €

Purée de passion, jus de mangue, sirop de vanille

nos classiques

Tous les classiques sont disponibles sur demande.

eaux en bouteille

Eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio

faite sur place

70 cL

5 €

Eau raffinée plate Kaïa x Filtrabio

faite sur place

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

5 €

(tonic, ginger beer, hibiscus, ginger ale, white peach & elderflower, pomelo)

Limonade 25 cL

5 €

sirop + 0,20 ct

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 <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

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

bières bouteille

Corona <i>33 cL</i>	7 €
Desperados <i>33 cL</i>	7 €
Vedett Extraordinary <i>IPA 33 cL</i>	7 €
Heineken 0.0 <i>sans alcool</i>	6 €

vins au verre

Verre
12,5 cL

Rouge

Côte du Rhône ^{AOP}

Domaine Dionysos « La Devèze »

7 €

Crôzes-Hermitage ^{AOP}

Domaine Belle « Les Pierelles »

8 €

S^t Joseph ^{AOP}

Domaine Verzier « Empreinte »

8 €

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Laurent Cognard & Co.

8 €

Italien

Pirovano « Constantino Montepulciano d'Abruzzo »

8 €

Blanc

Côtes de Gascogne IGP

Le joyau de Joy (Mœlleux)

7 €

Viognier Javelles IGP

Pays d'Oc

7 €

Macon Village

Vignerons des Terres Secrètes

7 €

S^t Véran ^{AOP}

Domaine Gaël Martin

8 €

Rosé

Côte de Provence

Cœur du Rouët

7 €

Château Sainte Marguerite cuvée Symphonie

cru classé 2024 ^{BIO}

8 €

vins au verre

vallée du rhône

	Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL
Côte du Rhône ^{AOP} <i>Domaine Dionysos • Grenache noir, syrah</i>	38 €	
Syrah <i>Vdf « L'Appel des sereines » François Villard • Syrah</i>	42 €	
Gigondas ^{AOP} <i>Domaine Fontnobles • Grenache, syrah, linsault</i>	45 €	
Crôzes-Hermitage ^{AOP BIO} <i>Domaine Belle « Les Pierrelles » • Syrah</i>	48 €	
St Joseph ^{AOP} <i>Domaine Verzier « Empreinte » • Syrah</i>	50 €	
St Joseph ^{AOP} <i>Domaine Pierre Gaillard • Syrah</i>		115 €
Châteauneuf-du-Pape ^{AOP} <i>Domaine Clos de l'Oratoire • Grenache, mourvèdre, linsault</i>	85 €	175 €
Cornas Les Chailles ^{AOP} <i>Alain Voge • Syrah</i>	100 €	
Côte Rôtie ^{AOP} <i>E. Guigal « Chateau d'Ampuis » • Syrah, viognier</i>	170 €	

beaujolais

Morgon

Domaine Lucien Lardy

Bouteille

75 cL

40 €

bourgogne

Bourgogne Pinot Noir ^{AOP}

Domaine Laurent Cognard & Co.

Bouteille

75 cL

42 €

Marsannay ^{AOP}

Domaine Collotte Vieilles Vignes • Pinot Noir

52 €

Givry ^{AOP}

Domaine Tatraux Jean et Fils • Pinot Noir

55 €

Mercurey 1^{er} cru ^{AOP}

Domaine Meix-Foulot • Pinot Noir

65 €

Gevrey - Chambertin ^{AOP}

Domaine Lignier • Pinot Noir

125 €

Aloxe Corton 1^{er} Cru Clos du Chapitre ^{AOP}

Domaine génot-Boulangier • Pinot Noir

130 €

étranger

Italien

Pirovano « Constantino Montepulciano d'Abruzzo »

Bouteille

75 cL

40 €

Chilien

Escudo Rojo Gran Reserva

45 €

vins rouges

vallée du rhône

Crôzes-Hermitage ^{AOP}

Domaine Belle « Les Terres Blanches » • Marsanne, roussanne

Bouteille
75 cL

48 €

Magnum
150 cLSt Joseph ^{AOP}

Domaine Richard « Charmen » • Marsanne, roussanne

58 €

Condrieu ^{AOP}

Domaine Boissonnet • Viognier

70 €

bourgogne

St Véran ^{AOP}

Domaine Gaël Martin « Les Sables » • Chardonnay

Bouteille
75 cL

38 €

Pouilly Fuissé ^{AOP}

Domaine Maurice Guerrin • Chardonnay

52 €

Chablis ^{AOP BIO}

Domaine Georges Deschamps • Chardonnay

65 €

Auxey Duresses ^{AOP}

Domaine Vaudoisey-Creusefond • Chardonnay

68 €

Montagny 1^{er} cru ^{AOP}

Domaine Montorge • Chardonnay

70 €

Meursault ^{AOP}

Domaine Bitouzet « Les Corbins » • Chardonnay

138 €

Chassagne Montrachet ^{AOP}

Michel Bicard « En Pimont » • Chardonnay

130 €

Puligny-Montrachet Les Nosroyes ^{AOP}

Domaine Bitouzet-Prieur « Les Levrons » • Chardonnay

155 €

autres régions

Viognier IGP Pays d'Oc

Les Jamelles • Viognier

Bouteille
75 cL

38 €

Côtes de Gascogne ^{IGP}

Le joyau de Joy • Gros Manseng (Mœlleux)

35 €

Sancerre ^{AOP}

Joseph Mellot « Les Ormeaux » • Sauvignon

45 €

rosés

Château Sainte Marguerite cuvée Symphonie
Cru classé 2024^{BIO}

Château Sainte Marguerite cuvée Fantastique
Cru classé 2024^{BIO}

Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL
35 €	68 €
48 €	

champagnes

G.H. Mumm Brut

Moët et Chandon Ice Impérial

Moët Impérial Golden Light up

Perrier Jouet Blanc de Blancs

Dom Perignon Brut

Bouteille 75 cL	Magnum 150 cL	Jéroboam 300 cL
90 €		
160 €		
	230 €	600 €
160 €	290 €	
390 €		

tequilas

	Shooter (2 cL)	Verre (4 cL)	Bouteille (70 cL)
CODIGO 1530 BLANCO	6 €	12 €	170 €
CODIGO 1530 ROSA	7 €	14 €	180 €
CODIGO 1530 REPOSADO	7 €	14 €	180 €
CODIGO 1530 ANEJO 18 mois		28 €	
CODIGO 1530 ORIGEN 6 ans		55 €	
CLASE AZUL REPOSADO	20 €	40 €	500 €

Código 1530

Código 1530 est une marque de tequila ultra-premium produite à Amatitán, dans l'État de Jalisco au Mexique. Elle s'inspire d'une recette ancestrale transmise au sein d'une famille de distillateurs locaux. La tequila est élaborée à partir d'agave bleu Weber mûr, sans additifs ni édulcorants, et vieillie dans des fûts de chêne français ayant contenu du Cabernet Sauvignon de la Napa Valley, offrant ainsi une finition douce et élégante.



BLANCO

Non vieillie riche en arômes et naturellement sucrée.



ROSA

Notes subtiles de vin en fin de bouche.



REPOSADO 6 mois

Notes d'agave sucrées avec une complexité accrue de vanille et de caramel grillé.



ANEJO 18 mois

Tequila raffinée, élégante et expressive aux notes de fruits et vanille mêlées au chêne.



ORIGEN 6 ans

Une bouche robuste regorgeant de saveurs.

gins

Beefeater (Angleterre)
notes d'agrumes, de pin et de genièvre

Verre
4 cL

10 €

Bouteille
70 cL

95 €

Hendrick's* (Écosse)
arôme de concombre et de rose

12 €

120 €

Hendrick's Édition limitée* (Écosse)

12 €

120 €

Malfy Original* (Italie)
genièvre, réglisse et citron

12 €

120 €

Malfy Con Limone* (Italie)
notes d'agrumes éclatantes

14 €

130 €

Malfy Con Arancia* (Italie)
gin infusé à l'orange sanguine

14 €

130 €

Malfy Rosa* (Italie)
aromatisé au pamplemousse rose de Sicile

14 €

130 €

Adamus* (Portugal)
arôme floral et légèrement fruité, saveur complexe de lavande, herbes, chèvrefeuille et pamplemousse

16 €

160 €

Botanist* (Ecosse)
fraîcheur herbacée, arôme de genièvre, notes sucrées et épicées

16 €

160 €

Monkey 47* (Allemagne)
composé de 47 plantes différentes

18 €

180 €

**Accompagnés de Schweppes sélection.*

whiskys

Ballantine's

Verre
4 cL

10 €

Bouteille
70 cL

95 €

Jack Daniel's

12 €

120 €

Monkey Shoulder

12 €

120 €

Suntory Toki whisky's

14 €

The Deacon Blended Scotch

14 €

Balvénie 12 ans Double Wood

15 €

Glenfiddich Pur Triple Oak 12 ans

15 €

Bourbon Angel's Envy

16 €

liqueurs et digestifs

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Get 27, Get 31	10 €	95 €
Limoncello	10 €	
Cointreau	10 €	
Baileys	10 €	
Bumbu cream	10 €	
Eau de vie de poire	12 €	
Liqueurs Jacoulot <i>menthe poivrée, poire, abricot, orange amère</i>	12 €	110 €
Amaretto	12 €	
Chartreuse verte	12 €	
Cognac Hennessy VSOP	12 €	
Cognac Remy Martin VSOP	16 €	

vodka*

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Absolut	10 €	95 €
Absolut Elyx	12 €	140 €
Belvedere lumineuse chrome * + 20 € le pack de 5 Redbull	Magnum 175 cL :	320 €

rhums

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Havana Club 3 ans	10 €	95 €
Havana Club 7 ans	12 €	120 €
Sailor Jerry (Caraïbes) - spicy	12 €	120 €
Bumbu Original	12 €	120 €
Diplomatico (Vénézuëla)	12 €	
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	14 €	
Pirat XO Réserve (Caraïbes)	15 €	
Santa Teresa 1796 (Vénézuëla)	16 €	



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

