



LA CARTE

*Pour notre nouvelle carte,
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



suggestion du chef

Chef's suggestion

poissons

Aguachile de saumon • 22 €

sauce fruitée et pimentée

Salmon aguachile, fruity and spicy sauce

Tentacules d'encornet • 20 €

bisque de crustacés, rouille provençale, pain grillé

Squid, selfish bisque, provencal rouille, toast

Gambas grillées au barbecue • 22 €

lait de coco, purée de maïs, citron vert, piment

Grilled king prawns on barbecue, coconut milk, smashed corn, lime, chili

viandes

Poitrine de porc grillée au barbecue • 20 €

crème aux herbes, purée de poivron, menthe, zestes d'orange

Pork belly grilled on the barbecue,

barbecue sauce, roasted peanuts, grape condiment

Poulet karaage • 22 €

crème aux herbes et miel de menthe

Chicken karaage, honey, herbs sauce

Tataki de bœuf • 22 €

sauce cacahuètes, chou acidulé

Beef tataki, peanuts sauce, tangy cabbage

Bavette de bœuf 300 gr • 28 €

sauce barbecue

Beef flank steak, barbecue sauce



végétarien

Planche de fromages • 20 €

Cheese plate

Poireaux • 14 €

sauce gribiche, croûtons à l'ail

Leek, gribiche sauce, garlic croutons

Pleurotes frits • 15 €

crème citronnée, poudre d'oignons

Fried oyster mushrooms, lime cream, onion powder

Gnocchis • 15 €

pesto rosso, huile de sauge, pistaches

Gnocchis, pesto rosso, sage oil, pistachios

Toast champignons, burrata • 18 €

champignons en persillade, truffe rappée, huile de truffe, noisettes

Burrata, mushroom toast, mushroom with parsley,

grated truffle, hazelnut powder

pour deux*

Côte de bœuf • 95/Kg

Beef rib

Joue de bœuf cuite 12h • 65 €

jus de viande, pickles de légumes

Beef cheek cooked for 12 hours, meat juice, vegetables pickles

accompagnements

Salade verte • 7 €

Green salad

Smashed potatoes • 7 €

Smashed potatoes

Légumes de saison rôtis • 7 €

Roasted vegetables

Chou-fleur frit au zatar • 7 €

Fried cauliflower

Maïs au paprika fumé grillé au barbecue • 7 €

Smoked paprika corn grilled on barbecue

**Pour minimum 2 personnes*

Kaïa restaurant - Prix net, service inclus - www.kaiarestaurant.fr



desserts

Assiette de fromages • 10 €

Cheese plate

Mousse au chocolat • 12 €

éclats de pistaches, kadaïf

Chocolate mousse, pistachio, kadaïf

Mille-feuilles déstructuré • 10 €

crème vanille, pommes caramélisées, noisettes torréfiées

Deconstructed mille-feuille, Vanilla cream, caramelized apples, roasted hazelnuts

Poire pochée • 11 €

chantilly à la tonka, financier, sirop tonka

Poached pear, chantilly and sirop with tonka bean, cake

Dessert du moment

Dessert of the day

Café ou thé gourmand • 11 €

Coffee or tea with small desserts

pour deux*

Cookie géant • 22 €

praliné amandes, caramel beurre salé, glace vanille

Giant cookie, praline almond, salted caramel butter, vanilla ice cream

Assortiment de fruits frais, chocolat noir fondu, chantilly, coulis de fruits • 25 €

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

douceurs digestives

Expresso Martini gourmand • 15 €

Sorbet chocolat et Liqueur Jacoulot orange amère (2 cL) • 12 €

Sorbet pomme et Liqueur Jacoulot poire (2 cL) • 12 €

Glace noisette et Liqueur Jacoulot abricot (2 cL) • 12 €

**Pour minimum 2 personnes*

Kaïa restaurant - Prix net, service inclus - www.kaiarestaurant.fr