



*mercredi 31 decembre 2025*

# S<sup>t</sup>-Sylvestre

*85 € par personne*

## amuse bouche

Pomme dauphine, conté, truffe, noix

## entrées

Noix de S<sup>t</sup> Jacques aux champignons,  
consommé de champignons, huile de livèche

-  
ou

Millefeuille de pomme de terre, tartare de bœuf au foie gras

## plats

Déclinaisons de Homard et Gambas, ballotine de carotte farcie au homard

-  
ou

Noix de veau, jus réduit vanille, siphon foin, légumes croquants

## fromage (+8€)

Brie truffé

## dessert

Pavlova aux fruits

Le choix des entrées et des plats est à faire à la réservation.  
Un menu végétarien est disponible sur demande - Un acompte de 50 % sera demandé.



# 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 17:30 à 01:00,  
du jeudi au samedi de 17:30 à 02:00.*



restaurant festif | dj set | afterwork





## à l'apéro

Burrata 125 gr • 10 €

Piquillos frit • 7 €  
crème aux herbes, huile pimentée  
*Fried piquillos, herbs cream, spicy oil*

Bresaola de bœuf • 14 €

## viandes

Brunoise de saucisse de Morteau, pommes dauphines • 18 €  
comté, sauce vin blanc, jus de viande, purée de cornichons  
*Dauphine potatoes, Morteau sausage cut in brunoise, Comté cheese, white wine sauce, meat juice, mashed pickles*

Noix de veau • 18 €  
harissa, siphon matcha  
*Veal, harissa, matcha siphon*

Confit de canard • 17 €  
brioche laquée au caramel de soja, labneh  
*Duck confit, glazed soy caramel brioche, labneh*

Bavette de bœuf 300 gr • 28 €  
au barbecue  
*Beef flank steak, meat juice*

## poissons

Filet de bar snacké au barbecue • 20 €  
huile d'herbes, sauce citron confit, fenouil acidulé  
*Barbecue-seared Sea bass, herb oil, lemon sauce, tangy fennel*

S<sup>t</sup> Jacques au barbecue • 22 €  
purée et chips de topinambour, huile d'herbes, noix  
*Grilled barbecue scallops, chips and mashed Jerusalem artichoke, herbs oil, walnuts*

Pappardelles sauce au homard • 18 €  
*Pappardelle with lobster sauce*



## végétarien

Planche de fromages • 20 €

*Cheese plate*

Choux fleur rôti • 14 €

mayonnaise au sésame, noix torréfiées au paprika

*Roasted cauliflower, sesame mayonnaise, paprika-roasted nuts*

Croustillant de pommes de terre • 15 €

crème à l'aneth, siphon truffé

*Crispy potatoes, dill cream, truffle siphon*

Risotto aux pleurotes • 16 €

jus de champignons, pickles de champignons shimeji

*Oyster mushroom risotto, pickled shimeji mushrooms*

## pour deux\*

*servi avec 2 accompagnements*

Côte de bœuf • 95/Kg

*Beef rib*

Poulet en crapaudine servi sur son barbecue • 33 €/personne

*Spatchcock chicken served straight from the barbecue*

## accompagnements

Salade verte • 5 €

*Green salad*

Smashed potatoes • 7 €

*Smashed potatoes*

Patates douces rôties • 7 €

*Roasted sweet potatoes*

Carottes glacées, crème aux herbes • 7 €

*Glazed carrots, herb cream*

*\*Pour minimum 2 personnes*

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





## desserts

Assiette de fromages • 10 €

*Cheese plate*

Mousse au chocolat • 12 €

noix torréfiées

*Chocolate mousse, roasted nuts*

Profiteroles • 11 €

glace vanille, chocolat fondu

*Profiteroles, vanilla ice cream, melted chocolate*

Pavlova aux fruits • 10 €

*Fruit pavlova*

Brigadeiro, from Brazil ! • 11 €

Brigadeiro chocolat - pistache, chocolat blanc - noisette, noix de coco

*Brigadeiros*

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*

## 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](http://www.kaiarestaurant.fr)