



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^t Jacques au barbecue • 22 €
purée et chips de topinambour, huile d'herbes, noix
Grilled barbecue scallops, chips and mashed Jerusalem artichoke, herbs oil, walnuts

Parpadelles 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

Patates douces rôties • 7 €

Roasted sweet potatoes

Smashed potatoes • 7 €

Smashed potatoes

Carottes glacées, crème aux herbes • 7 €

Glazed carrots, herb cream

*Pour minimum 2 personnes

Kaïa restaurant - Prix net, service inclus - 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