



LA CARTE

*Pour notre nouvelle carte,
nous vous proposons une cuisine gourmande élaborée par nos chefs.
Chaque assiette est pensée avec amour,
les changements d'accompagnements ne sont pas possibles.*

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



entrées à partager ou pas...

Caviar d'aubergines, toast de pain grillé • 8 €
Eggplant caviar, toasted bread

Burrata 125 gr • 10 €

Patatas bravas • 10 €

Assiette de jambon truffé • 12 €
Truffle ham plate

Raviolis au porc maison, bouillon asiatique • 12 €
Pork wonton, soy sauce and chili oil

Tempura de crevettes mayonnaise • 15 €
mayonnaise sriracha, tartare d'agrumes
Shrimp tempura, sriracha mayonnaise, citrus tartare

Ceviche de Merlu • 14 €
brunoise de fruits frais, huile d'herbes et paprika fumé
White fish ceviche, brunoise of fresh fruit, herb oil, and smoked paprika

Focaccia, crème de burrata, légumes de saison, pesto roquette basilic • 16 €
Focaccia, burrata cream, vegetables

Planche de fromages • 18 €
Cheese board

pour deux*

Côte de bœuf au barbecue • 95 €/kg
smashed potatoes, salade
Beef prime rib, smashed potatoes, salad

Tentacules d'encornet au barbecue • 32 €/personne
sauce gremolata, légumes de saison
Barbecued squid tentacles, gremolata sauce, seasonal vegetables

Rigatoni au ragoût de bœuf, burrata • 28 €/personne
Beef rigatoni, burrata

**Pour minimum 2 personnes*

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



plats

*Nos chefs ont pensé chaque assiette avec amour,
les changements d'accompagnements ne sont pas possibles.*

Bœuf façon tigre qui pleure • 28 €
légumes de saison

Crying tiger beef, seasonal vegetables

Bavette de bœuf au barbecue 300 gr • 34 €
smashed potatoes

BBQ Beef flank steak, smashed potatoes

Saumon snacké, sauce miso • 25 €
riz pilaf aux légumes

Seared salmon with miso sauce, vegetable pilaf rice

Suprême de poulet, crème citron basilic, orecchiette • 23 €
Chicken supreme, lemon basil cream, orecchiette

Tataki de thon • 28 €
légumes de saison

Tuna tataki, seasonal vegetables

Chou pak-choï au barbecue • 17 €
crème aux herbes

Grilled bok choy, herb cream

Rigatoni alla Norma • 20 €

sauce tomate et aubergines, ricotta

Rigatoni alla Norma, tomato and eggplant sauce, ricotta

accompagnements en supplément

Salade verte • 5 €
Green salad

Légumes de saison • 7 €
Seasonal vegetables

Smashed potatoes • 7 €
Smashed potatoes



desserts

Assiette de fromages • 10 €
Cheese plate

Crème citron meringuée • 10 €
Lemon curd and meringue

Salade de fruits, sorbet citron • 10 €
Fruit salad, lemon sorbet

Mousse dulce de leche • 11 €
tuile au chocolat, noisettes grillées
Dulce de leche mousse, chocolate crackers, grilled nuts

Café ou thé gourmand • 11 €
Coffee or tea with small desserts

pour deux*

Brownie au chocolat • 22 €
caramel, glace vanille
Brownie, caramel, vanilla ice cream

Pain perdu • 22 €
caramel, glace nougat
French toast, caramel, nougat 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