



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...

Accras de poisson, sauce créole • 12 €

Fish fritters with Creole sauce

Gravlax de bœuf • 14 €

Beef gravlax

Gua Bao au porc effiloché • 12 €

remoulade au wasabi

Pulled pork gua bao bun with wasabi remoulade

Gua Bao aux champignons • 11 €

remoulade au wasabi

Mushroom gua bao bun with wasabi remoulade

Burrata 120 g, légumes grillés • 10 €

Burrata with grilled vegetables

Tenders de poulet • 15 €

crème aux herbes et mayonnaise épicée

Chicken tenders, herb cream and spicy mayonnaise

Pizzetta • 18 €

crème truffée, roquette, burrata

Pizzetta, truffle cream, rocket and burrata

Planche de fromages • 18 €

Cheese board

au barbecue

Filet de bœuf 600 g pour deux personnes • 40 €/personne

sauce poivre, crème aux herbes, pommes de terre grenaille, salade

600 g beef tenderloin for two, pepper sauce, herb cream, baby potatoes and salad

Bavette de bœuf 200 g • 28 €

sauce chimichurri, pommes de terre grenaille, crème aux herbes

200 g grilled flank steak, chimichurri sauce, baby potatoes and herb cream

Côtelettes d'agneau, jus de viande aux dattes • 30 €

boulgour et légumes de saison

Lamb chops, date-infused jus, bulgur wheat and seasonal vegetables

Tentacule d'encornet grillé au miel • 25 €

pommes de terre grenaille, légumes

Grilled honey-glazed squid tentacle, baby potatoes and vegetables



plats

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

Demi-magret de canard cuit à basse température • 26 €

sauce balsamique, purée de patate douce

Slow-cooked half duck breast, balsamic sauce, sweet potato purée

Truite blanche d'Ardèche • 30 €

ajo blanco, choux-fleurs rôtis

Ardèche white trout, ajo blanco and roasted cauliflower

Crudo de poisson • 22 €

Fish crudo

Pâtes Mafaldine • 18 €

pesto verde, légumes verts, tuiles au parmesan

Mafaldine pasta, pesto verde, green vegetables and Parmesan crisps

Légumes de saison rôtis, sauce tahini • 17 €

Roasted seasonal vegetables with tahini sauce

accompagnements en supplément

Salade verte • 5 €

Green salad

Pommes de terre grenaille • 6 €

Baby potatoes

Purée de patate douce • 6 €

Sweet potato purée

Légumes de saison • 6 €

Seasonal vegetables



desserts

Assiette de fromages • 10 €
Cheese plate

Moelleux au chocolat, crème anglaise • 12 €
Warm chocolate fondant with crème anglaise

Tiramisu aux agrumes • 13 €
Citrus tiramisu

Pomme, poire gratinées, crème d'amande, cannelle, crème de Bresse • 11 €
Baked apple and pear, almond cream, cinnamon and Bresse cream

Café ou thé gourmand • 12 €
Coffee or tea with small desserts

Espresso Martini gourmand • 16 €
Espresso Martini with small desserts

pour deux*

Cookie • 22 €
caramel, glace vanille
Cookie, caramel and vanilla ice cream

douceurs digestives

Kaïa Espresso Martini • 14 €
Amaretto, Rhum Havana 3, Kahlúa, espresso, sirop d'orgeat

Madeleine • 12 €
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

Liqueur Jacoulot • 12 €
Au choix : menthe poivrée - abricot - orange amère - poire

**Pour minimum 2 personnes*

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