

cocktails

~ nos créations ~



Spicy bee • 16 €
Téquila Codigo blanco infusée au piment, Cointreau, sirop de miel, jus de citron



Yuzu Sour • 12 €
Gin Beefeater, purée de yuzu, sirop de fleur de sureau, jus de citron, blanc d'œuf



Bloom • 14 €
Gin Hendrick's infusé à la lavande, sirop de lavande, jus de citron, Schweppes Selection Pomelo



Red Love • 14 €
Vodka Absolut, Amaretto, purée de framboise, jus d'ananas, jus de citron



Remember Me • 15 €
Whisky Monkey Shoulder, Vermouth blanc, liqueur d'abricot, angostura



Golden Hour • 12 €
Rhum Havana 3 infusé gingembre/ananas, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille

cocktails

Bar à Malfy

Peach • 14 €

Gin Malfy, purée de pêche, Schweppes Selection pêche blanche et fleur de sureau

Amarillo • 14 €

Gin Malfy, purée de yuzu, Schweppes Selection Hibiscus

Rosa • 14 €

Gin Malfy, purée de framboise, Schweppes Selection Pomelo

Bar à Spritz

Italicus Spritz • 14 €

Italicus, Prosecco, eau raffinée gazeuse Filtrabio

Limoncello Spritz • 12 €

Limoncello, Prosecco, eau raffinée gazeuse Filtrabio

Lillet rosé Spritz • 12 €

Lillet rosé, Schweppes Selection Tonic

Nos virgins

Mist • 9 €

Thé vanille, purée de yuzu, sirop de fleur de sureau

Solana • 9 €

Jus d'ananas, purée de framboise, sirop d'orgeat, jus de citron

Purple • 9 €

Purée de myrtille, sirop de lavande, jus de citron, Schweppes Selection Pomelo

Spritz zero • 8 €

Hugo

Sirop de fleur de sureau, jus de citron, menthe fraîche, eau pétillante Filtrabio

Bitter

Sirop orange spritz, eau pétillante Filtrabio, tranche d'orange



Pichet de limonade maison 1L • 25 €

À partager

Jus de citron, sirop de vanille, menthe fraîche, rondelles de citron, eau pétillante Filtrabio

Nos classiques

Tous les classiques sont disponibles sur demande.

Eaux en bouteille

Eau raffinée pétillante Kaïa x Filtrabio

faite sur place

70 cL

5 €

Eau raffinée plate Kaïa x Filtrabio

faite sur place

4 €

Softs

Coca, coca zéro, coca cherry 33 cL

5 €

Badoit rouge 33 cL

5 €

Orangina 33 cL

5 €

Fuze Tea 25 cL

5 €

Schweppes sélection 20 cL

5 €

(tonic, ginger beer, hibiscus, ginger ale, white peach & elderflower, pomelo)

Limonade 25 cL

5 €

sirop + 0,20 ct

Red bull (classique, myrtille) 20 cL

5 €

Sirop à l'eau 25 cL

3 €

Jus de fruits 20 cL

4 €

Boissons chaudes

Espresso, Allongé, Décaféiné

2 €

Noisette

2,50 €

Café crème

3,50 €

Double espresso

4 €

Capuccino

5 €

Thé

4,50 €

eaux, softs & boissons chaudes

Apéritifs

Pastis, Ricard <i>4 cL</i>	5 €
Kir <i>12,5 cL</i>	7 €
Martini blanc ou rouge <i>6 cL</i>	6 €
Coupe de champagne Mumm <i>10 cL</i>	12 €
Piscine de champagne Mumm <i>15 cL</i>	17 €

Bières pression

	Demi <i>25 cL</i>	Pinte <i>50 cL</i>
Heineken <i>Blonde</i>	4,50 €	8 €

Bières bouteille

Corona <i>33 cL</i>	7 €
Desperados <i>33 cL</i>	7 €
Vedett Extraordinary <i>IPA 33 cL</i>	7 €
Heineken 0.0 <i>sans alcool</i>	6 €

Vins au verre

Verre
12,5 cL

Rouge

Côte du Rhône AOP

Domaine Dionysos « La Devèze »

7 €

Crôzes-Hermitage AOP

Domaine Belle « Les Pierelles »

8 €

S^t Joseph AOP

Domaine Verzier « Empreinte »

8 €

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Laurent Cognard & Co.

8 €

Blanc

Côtes de Gascogne IGP

Le joyau de Joy (Mœlleux)

7 €

Viognier Jamelles IGP

Pays d'Oc

7 €

Macon Village

Vignerons des Terres Secrètes

7 €

S^t Véran AOP

Domaine Gaël Martin

8 €

Rosé

Côte de provence

Cœur du Rouët

7 €

Château Sainte Marguerite cuvée Symphonie

cru classé 2024 ^{BIO}

8 €

vins au verre

Vallée du Rhône

Côte du Rhône ^{AOP}

Domaine Dionysos • Grenache noir, syrah

Bouteille
75 cL

38 €

Magnum
150 cL

Syrah

Vdf « L'Appel des sereines » François Villard • Syrah

42 €

Gigondas ^{AOP}

Domaine Fontnobles • Grenache, syrah, linsault

45 €

Crôzes-Hermitage ^{AOP BIO}

Domaine Belle « Les Pierrelles » • Syrah

48 €

S^t Joseph ^{AOP}

Domaine Verzier « Empreinte » • Syrah

50 €

S^t Joseph ^{AOP}

Domaine Pierre Gaillard • Syrah

115 €

Châteauneuf-du-Pape ^{AOP}

Domaine Clos de l'Oratoire • Grenache, mourvèdre, linsault

85 €

175 €

Cornas Les Chailles ^{AOP}

Alain Voge • Syrah

100 €

Beaujolais

Morgon

Domaine Lucien Lardy

Bouteille

75 cL

40 €

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir ^{AOP}

Domaine Laurent Cognard & Co.

Bouteille

75 cL

42 €

Marsannay ^{AOP}

Domaine Collotte Vieilles Vignes • Pinot Noir

52 €

Givry ^{AOP}

Domaine Tatraux Jean et Fils • Pinot Noir

55 €

Mercurey 1^{er} cru ^{AOP}

Domaine Meix-Foulot • Pinot Noir

65 €

Gevrey - Chambertin ^{AOP}

Domaine Lignier • Pinot Noir

125 €

Aloxe Corton 1^{er} Cru Clos du Chapitre ^{AOP}

Domaine génot-Boulangier • Pinot Noir

130 €

Étranger

Italien

Pirovano « Constantino Montepulciano d'Abruzzo »

Bouteille

75 cL

40 €

Chilien

Escudo Rojo Gran Reserva

45 €

vins rouges

Vallée du rhône

Crôzes-Hermitage ^{AOP}

Domaine Belle « Les Terres Blanches » • Marsanne, roussanne

St Joseph ^{AOP}

Domaine Richard « Charmen » • Marsanne, roussanne

Bouteille
75 cL

48 €

Magnum
150 cL

58 €

Bourgogne

St Véran ^{AOP}

Domaine Gaël Martin « Les Sables » • Chardonnay

Pouilly Fuissé ^{AOP}

Domaine Maurice Guerrin • Chardonnay

Chablis ^{AOP BIO}

Domaine Georges Deschamps • Chardonnay

Auxey Duresses ^{AOP}

Domaine Vaudoisey-Creusefond • Chardonnay

Montagny 1^{er} cru ^{AOP}

Domaine Montorge • Chardonnay

Meursault ^{AOP}

Domaine Bitouzet « Les Corbins » • Chardonnay

Chassagne Montrachet ^{AOP}

Michel Bicard « En Pimont » • Chardonnay

Puligny-Montrachet Les Nosroyes ^{AOP}

Domaine Bitouzet-Prieur « Les Levrons » • Chardonnay

Bouteille
75 cL

38 €

52 €

65 €

68 €

70 €

138 €

130 €

155 €

Autres régions

Viognier IGP Pays d'Oc

Les Javelles • Viognier

Côtes de Gascogne ^{IGP}

Le joyau de Joy • Gros Manseng (Mœlleux)

Sancerre ^{AOP}

Joseph Mellot « Les Ormeaux » • Sauvignon

Bouteille
75 cL

38 €

35 €

45 €

Rosés

- Château Sainte Marguerite cuvée Symphonie
Cru classé 2024^{BIO}
- Château Sainte Marguerite cuvée Fantastique
Cru classé 2024^{BIO}

Bouteille <i>75 cL</i>	Magnum <i>150 cL</i>
35 €	68 €
48 €	

Champagnes

- G.H. Mumm Brut
- Moët et Chandon Ice Impérial
- Moët Impérial Golden Light up
- Perrier Jouet Blanc de Blancs
- Dom Perignon Brut

Bouteille <i>75 cL</i>	Magnum <i>150 cL</i>	Jérobaoam <i>300 cL</i>
90 €		
160 €		
	230 €	600 €
160 €	290 €	
390 €		

Tequilas

	Shooter (2 cL)	Verre (4 cL)	Bouteille (70 cL)
CODIGO 1530 BLANCO	6 €	12 €	170 €
CODIGO 1530 ROSA	7 €	14 €	180 €
CODIGO 1530 REPOSADO	7 €	14 €	180 €
CODIGO 1530 ANEJO 18 mois		28 €	
CODIGO 1530 ORIGEN 6 ans		55 €	
CLASE AZUL REPOSADO	20 €	40 €	500 €

Código 1530

Código 1530 est une marque de tequila ultra-premium produite à Amatitán, dans l'État de Jalisco au Mexique. Elle s'inspire d'une recette ancestrale transmise au sein d'une famille de distillateurs locaux. La tequila est élaborée à partir d'agave bleu Weber mûr, sans additifs ni édulcorants, et vieillie dans des fûts de chêne français ayant contenu du Cabernet Sauvignon de la Napa Valley, offrant ainsi une finition douce et élégante.



BLANCO

Non vieillie riche en arômes et naturellement sucrée.



ROSA

Notes subtiles de vin en fin de bouche.



REPOSADO 6 mois

Notes d'agave sucrées avec une complexité accrue de vanille et de caramel grillé.



ANEJO 18 mois

Tequila raffinée, élégante et expressive aux notes de fruits et vanille mêlées au chêne.



ORIGEN 6 ans

Une bouche robuste regorgeant de saveurs.

Gins

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Beefeater <i>(Angleterre)</i> <i>notes d'agrumes, de pin et de genièvre</i>	10 €	90 €
Hendrick's* <i>(Écosse)</i> <i>arôme de concombre et de rose</i>	12 €	120 €
Hendrick's Édition limitée* <i>(Écosse)</i>	12 €	120 €
Malfy Original* <i>(Italie)</i> <i>genièvre, réglisse et citron</i>	12 €	120 €
Tanqueray n°Ten* <i>(London)</i> <i>arôme vif d'agrumes frais, pamplemousse rose, citron vert, orange douce, genièvre et délicates notes florales de camomille</i>	16 €	160 €
Botanist* <i>(Ecosse)</i> <i>fraîcheur herbacée, arôme de genièvre, notes sucrées et épicées</i>	16 €	160 €
Monkey 47* <i>(Allemagne)</i> <i>composé de 47 plantes différentes</i> <i>*Accompagnés de Schweppes sélection.</i>	18 €	180 €

Whiskys

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Ballantine's	10 €	90 €
Jack Daniel's	12 €	120 €
Monkey Shoulder	12 €	120 €
Suntory Toki whisky's	14 €	
The Deacon Blended Scotch	14 €	
Balvénie 12 ans Double Wood	15 €	
Glenfiddich Pur Triple Oak 12 ans	15 €	
Bourbon Angel's Envy	16 €	

Liqueurs et digestifs

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Get 27, Get 31	10 €	90 €
Limoncello	10 €	
Cointreau	10 €	
Baileys	10 €	
Bumbu cream	10 €	
Eau de vie de poire	12 €	
Liqueurs Jacoulot <i>menthe poivrée, poire, abricot, orange amère</i>	12 €	110 €
Amaretto	12 €	
Cognac Hennessy VSOP	12 €	
Cognac Remy Martin VSOP	16 €	

Vodkas*

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Absolut	10 €	90 €
Absolut Elyx	12 €	140 €
Belvedere lumineuse chrome * + 20 € le pack de 4 Redbull	Magnum 175 cL :	320 €

Rhums

	Verre 4 cL	Bouteille 70 cL
Havana Club 3 ans	10 €	90 €
Havana Club 7 ans	12 €	120 €
Sailor Jerry (Caraïbes) - spicy	12 €	120 €
Bumbu Original	12 €	120 €
Diplomatico (Vénézuela)	12 €	
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	14 €	
Pirat XO Réserve (Caraïbes)	15 €	
Santa Teresa 1796 (Vénézuela)	16 €	



Organisez vos événements chez Kaïa

Repas de fin d'année, anniversaires,
lancements de produit(s), cocktails...
Notre équipe saura vous accompagner afin
de vous proposer un service d'exception !

N'hésitez pas à demander un devis détaillé
à notre équipe commerciale :

Contact

Groupes, Événements, Privatisation
+33 (0)4 72 04 44 44
groupes@kaiarestaurant.fr

Kaïa restaurant

14 rue Grôlée 69002 Lyon
+33 (0)4 72 04 44 44
www.kaiarestaurant.fr

