

niy

hiki



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu Kiki

ENTRÉE + PLAT	25
PLAT + DESSERT	25
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	30

Au choix parmi les plats avec 

MENU VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOUR FÉRIÉ

À Partager

PLANCHE DE TAPAS FRITS (4 au choix) 20

MOZZA STICKS sauce barbecue	6	BEIGNETS DE CALAMAR FRIT sauce tartare	6
ONION RINGS sauce barbecue	6	BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ	6
POULETS FRITS sauce spicy mayo	6	CROQUETAS JAMBON FROMAGE	6
FRITES MAISON	5	ACCRAS DE POISSON	6

GUACAMOLE D'AVOCAT CHIPS TORTILLA 9
Fraîcheur, crémeux et croquant : le trio gagnant pour un apéritif réussi

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 10
Miniature gourmande aux saveurs profondes

PLANCHE DE CHARCUTERIE 21
À partager sans modération, à moins que vous ne soyez un vrai charcutier dans l'âme !

PLANCHE MIXTE FROMAGE ET CHARCUTERIE 25
Un plateau généreux, à savourer en toute convivialité avec vos proches

Entrées

OEUF MIMOSA 	7
Un classique revisité avec une touche de fraîcheur	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 	8
6 pièces servis avec la coquille	
BURRATA 	8.5
Douceur crémeuse accompagnée de tomates coeur de boeuf et sauce balsamique	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 	7,5
Onctueuse et parfumée aux notes boisées, idéale en entrée chaude et raffinée.	
ASSIETTE DE JAMBON CRU ET ROSETTE 	8
Un duo de charcuteries pour les amateurs de saveurs brutes	
GRAVLAX DE SAUMON	9
Fondant et délicatement parfumé, aux notes fraîches et herbacées	
PÂTÉ EN CROÛTE 	8
Une pâte en croûte généreuse, mêlant une farce savoureuse à une enveloppe dorée	
POIREAU VINAIGRETTE 	7
Des poireaux fondants, simplement assaisonnés d'une vinaigrette aux touches acidulées et savoureuses	





Plats

BAVETTE D'ALOYAU 	20
Un classique de la table française, à la saveur poivré. Servi avec des frites	
ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS	28
Une pièce généreuse, tendre et juteuse, avec un beurre maitre d'hôtel, servi avec une purée onctueuse	
FILET DE BOEUF SIMMENTAL SUR PIERRADE	(200g) 32
Le meilleur du bœuf, grillé sur pierre à 300° pour une cuisson parfaite à chaque bouchée. Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix	(300g) 43.5
FILET DE DAURADE ROYALE 	20
Daurade saisie à la plancha allié à la douceur d'un beurre blanc, servi avec un wok de légumes	
ESCALOPE DE POULET 	19
Une viande tendre nappée d'une sauce normande crémeuse servis avec des linguine	
LASAGNE VÉGÉTARIENNE 	18
Une recette généreuse et sans viande, 100% de plaisir. Servi avec une salade verte	
CONFIT DE CANARD	25
Le canard gourmand à la chair fondante et à la peau délicatement croustillante accompagné d'une purée	

Les incontournables

- CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS**  18
De fines tranches de bœuf, délicatement relevé de copeaux de parmesan et de câpres, servi avec frites
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU**  18
Cru. Vrai. Tranchant. Le tartare comme il se doit : au couteau. Servi avec frites et salade
- TARTARE DE SAUMON**  19
Un tartare de saumon frais mêlant la douceur de l'avocat et de la mangue, relevé par une sauce citronnée mangue. Servi avec une salade verte
- FISH AND CHIPS**  18
Dos de cabillaud pané, sauce tartare, servi avec frites
- CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE** 15
Servi avec salade et frite
- SUPP OEUF (CROQUE MADAME)** +1
- BURGER STEAK HACHÉ**  18
Sauce maison, oignons caramélisés, salade, tomates, cheddar, servi avec frites
- OPTION VEGGIE** avec steak végétal pané
- BURGER POULET CROUSTILLANT**  17
Poulet croustillant mariné, sauce maison, oignons frits, salade, tomates, cheddar, servi avec frites
- SAUCISSE PURÉE** 16
Le duo parfait, accompagné de son jus fondant et parfumé

Salades

SALADE CÉSAR 	18
Salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et croûtons	
SALADE CHÈVRE 	18
Mesclun de salade, toast de chèvre chaud, miel, noix, tomates cerises et avocat	
SALADE COBB 	19
Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, bleu d'auvergne, œuf dur, avocat et bacon	
SALADE PRINTANIÈRE 	18
Mesclun de salade, sardine, fêta, tomates cerises, carotte, courgette	



Accompagnements

FRITES MAISON	5
LINGUINE	5
WOK DE LÉGUMES	5
PURÉE DE POMME DE TERRE	5
SALADE VERTE	5

Pour mon Kiki

Cheeseburger ou poulet pané servis avec frites	10
Une boule de glace	
Un jus de fruit ou sirop à l'eau	

Desserts

CAFÉ GOURMAND	11
Le plaisir expresso accompagnée de mini desserts irrésistibles	
THÉ GOURMAND	13
Ou pourquoi pas un thé	
MOELLEUX AU CHOCOLAT 	8.5
Un cœur fondant au chocolat, sublimé par une glace délicate, une crème douce et éclats de noisettes	
BRIOCHE PERDUE 	8.5
Un dessert réconfortant, entre chaleur sucrée, fraîcheur parfumée et éclats d'amandes croquants	
CRÈME BRÛLÉE 	8.5
Un classique irrésistible, où le crémeux rencontre le croquant	
TIRAMISÙ 	8.5
Le classique au café alliant une crème onctueuse et légère, pour un équilibre parfait entre douceur et intensité.	
CRUMBLE FRUITS ROUGE 	8.5
Un dessert aux fruits rouges mêlant cœur fondant et surface légèrement croustillante, relevé par une touche acidulée	
TRIO DE FROMAGE 	8.5
Trois caractères, trois textures, une assiette de plaisir affiné	
TARTE CITRON YUZU 	8.5
Une tarte citron yuzu meringuée mêlant une crème vive et acidulée à une meringue légère et dorée	
GLACE ARTISANALE	3
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait	