kiki

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

Pour mon Kiki

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

À Partager

PLANCHE DE TAPAS FRITS (4 au choix) 20

MOZZA STICKS 6
sauce barbecue

ONION RINGS 6
sauce barbecue

ACCRAS DE POISSON 6
sauce tartare

FRITES MAISON 5
SUPP CHEDDAR FONDU +1

BEIGNETS DE CALAMAR FRIT 6
sauce tartare

BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ 6

AIGUILLETTE DE POULET FRIT 6
sauce spicy mayo

POPCORN DE POULET FRIT 6
sauce spicy mayo

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

GASPACHO MELON — 7,5
Un mariage frais et savoureux entre la douceur du melon, la fraîcheur du gaspacho et les notes salées du jambon, pour une entrée légère et pleine de caractère.

ASSIETTE DE JAMBON CRU ET ROSETTE — 8
Un duo de charcuteries pour les amateurs de saveurs brutes

CARPACCIO DE DAURADE — 8.5
La finesse de la daurade sublimée par une touche citronnée, pour une entrée légère et délicate.

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

Les incontournables

CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS 15
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.

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

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 / (300g) 43.5
Le meilleur du bœuf, grillé sur pierre à 300° pour une cuisson parfaite à chaque bouchée. Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix

FILET DE DAURADE ROYALE — 20
Daurade saisie à la plancha allié à la douceur d'un beurre blanc, servi avec des haricots verts

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

Salades

CÉSAR — 18
Salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et croûtons

CHÈVRE — 18
Mesclun de salade, toast de chèvre chaud, miel, noix, tomates cerises et avocat

COBB — 19
Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, bleu d'auvergne, œuf dur, avocat et bacon

KIKI — 18
Mesclun de salade, jambon cru, melon, tomates cerises, billes de mozzarella

GRECQUE — 18
Salade romaine, concombre, tomates, poivrons, fêta, oignons rouges, olives

Accompagnements

FRITES MAISON	5
LINGUINE	5
HARICOTS VERTS	5
PURÉE DE POMME DE TERRE	5
SALADE VERTE	5

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.

LASAGNE AU CITRON 8.5
Un dessert frais et crémeux, où le fondant du mascarpone rencontre le peps du citron et le croquant du sablé.

TRIO DE FROMAGE 8.5
Trois caractères, trois textures, une assiette de plaisir affiné

RIZ AU LAIT 8.5
Doux et réconfortant, où l'onctuosité du riz au lait rencontre la délicatesse de la vanille et la douceur d'une touche caramélisée.

GLACE ARTISANALE 3
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait