



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 

VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOUR FÉRIÉ

À Partager

PLANCHE DE TAPAS FRITS (4 au choix) 20

MOZZA STICKS 6
sauce barbecue

BEIGNETS DE CALAMAR FRIT 6
sauce tartare

ONION RINGS 6
sauce barbecue

BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ 6

POULETS FRITS 6
sauce barbecue

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
Douceur crémeuse sur lit de tomates cerises et sauce balsamique	
SOUPE À L'OIGNON 	7,5
La classique, rien de mieux qu'une soupe réconfortante	
ASSIETTE DE JAMBON CRU ET ROSETTE 	8
Un duo de charcuteries pour les amateurs de saveurs brutes	
CEVICHE DE DAURADE ROYALE 	8.5
Explosion de fraîcheur entre mer et agrumes	
TEMPURA DE GAMBAS	11
Un croustillant doré qui révèle toute la délicatesse de la mer	
TARTARE DE SAUMON TOUT ROSE 	8.5
Un tartare léger, où l'onctuosité du poisson rencontre le croquant rafraîchissant citronné au thym	

Les incontournables

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU 18

Cru. Vrai. Tranchant. Le tartare comme il se doit : au couteau.
Servi avec frites et salade

BAVETTE D'ALOYAU 20

Un classique de la table française, à la saveur inimitable

FILET DE DAURADE ROYALE 19

Daurade saisie à la plancha allié à la douceur d'un beurre blanc, servi avec un wok de légumes

FISH AND CHIPS 19

Cabillaud pané, sauce tartare, servi avec frites

SAUCISSE PURÉE 16

Le duo parfait, accompagné de son jus fondant et parfumé

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

Plats

ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS		28
Une pièce généreuse, tendre et juteuse, avec un beurre maître 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
PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ AU MISO		22
Laqué au miso, ce pavé révèle toute sa richesse de saveurs avec une touche d'umami, servi avec du risotto		
ESCALOPE DE POULET 		19
Le goût de la tradition : poulet & sauce normande. Servi avec pâtes		
LASAGNE VÉGÉTARIENNE 		18
Une recette généreuse et sans viande, 100 % plaisir. Servi avec une salade verte		
CÔTES D'AGNEAU		23
La finesse de l'agneau associée à la fraîcheur aromatique du thym. Servi avec un wok de légumes		

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 KIKI	18
Mesclun de salade, jambon cru, melon, billes de mozzarella, tomates cerises et radis	
SALADE COBB	19
Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, bleu d'auvergne, œuf dur, avocat et bacon	
SALADE PARISIENNE	18
Mesclun de salade, jambon blanc, comté, pickles d'oignons, tomates cerises et oeuf dur	

Pour mon Kiki

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

Accompagnements

FRITES MAISON	5
RISOTTO PARMESAN	5
WOK DE LÉGUMES	5
PURÉE DE POMME DE TERRE	5
SALADE VERTE	5
PÂTES	5

Les gourmands

CAFÉ GOURMAND	11
Le plaisir expresso accompagnée de mini desserts irrésistibles	
THÉ GOURMAND (KUSMI TEA)	13
Ou pourquoi pas un thé	

Desserts

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 BRULÉE  8.5
Un classique irrésistible, où le crémeux rencontre le croquant

CHEESECAKE FRUITS ROUGE  8.5
Une douceur onctueuse sur biscuit, relevée d'un coulis fruité et acidulé

CRUMBLE POMME CHOCOLAT  8.5
Un plaisir sucré qui joue sur les contrastes entre une base fondante et un dessus légèrement caramélisé

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

TIRAMISU  8.5
Un dessert italien emblématique, crémeux et parfumé au café

GLACE ARTISANALE 2.5
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait

Les allergènes



Oeuf



Fruits à coque



Lait



Gluten



Poisson



Lupins



Soja



Moutarde



Sésame

Les allergènes

Oeuf mimosa



Burrata



Velouté de champignons



Ceviche de daurade royale



Tartare de saumon tout rose



Tempura de gambas



Tartare de boeuf au couteau



Sauce poivre



Soupe à l'oignons



Sauce beurre blanc



Pavé de saumon laqué au miso



Escalope de poulet



Lasagne végétarienne



Côte d'agneau

Salade césar



Les allergènes

Salade chèvre



Salade Kiki



Salade Cobb



Croque monsieur



Burger steak



Burger veggie



Burger poulet



Fish and chips



Moelleux au chocolat



Brioche perdue



Crème brûlée



Cheesecake fruits rouges



Crumble pomme



Trio de fromages

