

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 

VALABLE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
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 barbecue	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	
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	
CHEESECAKE SAUMON FUMÉ 	9
Base croustillant, duo de crème et saumon fumé	
ROULEAUX DE GAMBAS	11
Un croustillant doré qui révèle toute la délicatesse de la mer	
VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS 	8
Feuilletage croustillant garni d'une crème aux champignons	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	15
Foie gras mi-cuit fondant, sublimé par un chutney de figue délicatement sucré	

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 poivrée. Servi
avec des frites

PÊCHE DU JOUR  20

Servi avec un wok de légumes

FISH AND CHIPS  18

Collin d'Alaska 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 OEUUF (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 une pierre à 300° pour une cuisson parfaite à chaque bouchée. Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix (300g) 43.5
- GAMBAS AU SATÉ** 28
Juste saisies pour conserver tout leur goût. Servi avec purée de patate douce
- SUPRÊME DE POULET JAUNE**  19
Tradition en bouche : suprême de poulet, champignons crémeux et tagliatelles fraîches
- LASAGNE VÉGÉTARIENNE**  18
Une recette généreuse d'épinards et ricotta, 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 de patate douce

Salades

SALADE CÉSAR

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

18

SALADE CHÈVRE

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

18

SALADE COBB

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

19

Accompagnements

FRITES MAISON

5

TAGLIATELLES

5

WOK DE LÉGUMES

5

PURÉE DE POMME DE TERRE

5

SALADE VERTE

5

PURÉE DE PATATE DOUCE

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 (KUSMI TEA)	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 BRULÉE 	8.5
Un classique irrésistible, où le crémeux rencontre le croquant	
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	
RIZ AU LAIT 	8.5
Douceur crémeuse, sublimée par un caramel gourmand et riz soufflé	
GLACE ARTISANALE	3
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait	