
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 JOURS FÉRIÉS

Pour mon Kiki

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

MENU À 5.0

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

10.0

À Partager

PLANCHE DE TAPAS FRITS (4 au choix) 20.0

MOZZA STICKS 6.0
sauce barbecue

ONION RINGS 6.0
sauce barbecue

ACCRAS DE POISSON 6.0
sauce tartare

FRITES MAISON 5.0
SUPP CHEDDAR FONDU +1.0

BEIGNETS DE CALAMAR FRITS 6.0
sauce tartare

BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ 6.0

TORTILLA CHIPS AU CHEDDAR 6.0

POPCORN DE POULET FRIT 6.0
sauce spicy mayo

GUACAMOLE D'AVOCAT CHIPS TORTILLA 9.0
Fraîcheur, crémeux et croquant : le trio gagnant pour un apéritif réussi

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 10.0
Miniature gourmande aux saveurs profondes

PLANCHE DE CHARCUTERIE 21.0
À partager sans modération, à moins que vous ne soyez un vrai charcutier dans l'âme !

PLANCHE MIXTE FROMAGE ET CHARCUTERIE 25.0
Un plateau généreux, à savourer en toute convivialité avec vos proches

Entrées

ŒUF MIMOSA — 7.0
Un classique revisité avec une touche de fraîcheur

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 8.0
6 pièces servies dans leur coquille

BURRATA — 8.5
Douceur crémeuse accompagnée de poire délicatement rôtie, sauce balsamique et éclats de noisettes torréfiées

SOUPE AUX OIGNONS — 7.5
Soupe traditionnelle aux oignons longuement confits, gratinée au fromage sur son pain croustillant

ASSIETTE DE JAMBON CRU ET ROSETTE — 8.0
Un duo de charcuteries pour les amateurs de saveurs brutes

OS À MOELLE — 9.5
Moelle fondante rôtie au four avec du thym, parsemé de fleur de sel

RILLETTES DE POISSON — 8.0
Rillettes de poisson onctueuses au fromage frais, délicatement relevées au citron et aux herbes fraîches

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT — 15.0
Foie gras de canard mi-cuit maison, accompagné de son chutney de figues et de pain toasté

L'ŒUF COCOTTE FORESTIER — 8.5
Œuf cocotte, poêlée de champignons et crème fraîche onctueuse, nichés dans un vol-au-vent croustillant

Les incontournables

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU 18.0
Cru. Vrai. Tranchant. Le tartare comme il se doit : au couteau.
Servi avec frites et salade

FISH AND CHIPS 18.5
Dos de cabillaud pané, sauce tartare, servi avec frites

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 15.0
Servi avec salade et frites
SUPP OEUF (CROQUE MADAME) +1.5

BURGER STEAK HACHÉ 18.0
Sauce maison, oignons caramélisés, salade, tomates, cheddar, servi avec frites
OPTION VEGGIE avec steak végétal pané

BURGER POULET CROUSTILLANT 17.0
Poulet croustillant mariné, sauce maison, oignons frits, salade, tomates, cheddar, servi avec frites

CÉSAR 18.0
Salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et croûtons

CHÈVRE 18.0
Mesclun de salade, toast de chèvre chaud, miel, noix, tomates cerises et avocat

COBB 19.0
Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, bleu d'Auvergne, œuf dur, avocat et bacon

Plats

ONGLET DE BOEUF — 20.0
Un classique de la table française, à la saveur poivrée. Servi avec des frites

ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS — 28.0
Une pièce généreuse, tendre et juteuse, avec un beurre maître d'hôtel, servi avec frites et salade

DOS DE LIEU NOIR — 20.0
Dos de lieu noir allié à la douceur d'un beurre blanc, servi avec un wok de légumes

SUPRÊME DE POULET — 19.0
Suprême de poulet tendre et moelleux, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons, accompagné de son écrasé de pommes de terre maison

BUTTERNUT RÔTI — 18.0
Butternut rôti au four, nappé d'une sauce forestière, parsemé de comté râpé et accompagné d'un wok de légumes

MAGRET DE CANARD — 26.0
Magret tendre et savoureux, servi avec une délicate sauce aux figues et une purée de patate douce

GAMBAS AU SATÉ ET COCO — 28.0
Gambas délicatement poêlées, nappées d'une sauce onctueuse au saté et au lait de coco, servies avec une purée de patate douce

Les Pierrades

Découvrez le plaisir de cuire vous-même vos viandes sur une pierre naturelle chauffée à haute température, directement à table.
Une cuisson conviviale et ludique, sans ajout de matière grasse, qui préserve toute la saveur et la tendreté des produits.

FILET DE BOEUF SIMMENTAL

Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix

(200g) 32.0 (300g) 43.5

PLUMA DE PORC

Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix

(200g) 26.0 (300g) 32.5

Accompagnements

FRITES MAISON	5.0
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	5.0
WOK DE LÉGUMES	5.0
PURÉE DE PATATE DOUCE	5.0
SALADE VERTE	5.0

Desserts

CAFÉ GOURMAND — 11.0
Le plaisir expresso accompagné de mini desserts irrésistibles

THÉ GOURMAND — 13.0
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

TARTE TATIN — 8.5
Pommes fondantes délicatement caramélisées, sur une pâte croustillante, servie tiède avec sa boule de glace vanille

CRUMBLE POIRE CHOCO — 8.5
Poires fondantes et chocolat gourmand, recouverts d'un crumble doré et croustillant, servi tiède

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

GLACE ARTISANALE — 3.0
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait