



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

OËUF 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	
CHESSECAKE 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 poivré. Servi avec des frites

DOS D'EGLEFIN 20

Dos d'eglefin fondant allié à la douceur d'un beurre blanc citronné, 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 pierre à 300° pour une cuisson parfaite à chaque bouchée. Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement au choix	(300g)	43.5
GAMBAS À L'AIL		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		
MAGRET DE CANARD		28
Le canard gourmand , nappée d'une sauce figue et 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

Une boule de glace

Un jus de fruit ou sirop à l'eau

10

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	
BABA AU RHUM 	8.5
Baba moelleux, généreusement imbibé de rhum et nappé de chantilly	
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	