

ñay

huhí



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

OEUFS MIMOSA 

Un classique revisité avec une touche de fraîcheur

7

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 

6 pièces servis avec la coquille

8

BURRATA 

Douceur crémeuse accompagnée de tomates cœur de boeuf et sauce balsamique

8.5

SOUPÉ À L'OIGNON 

La classique, rien de mieux qu'une soupe réconfortante

7,5

ASSIETTE DE JAMBON CRU ET ROSETTE 

Un duo de charcuteries pour les amateurs de saveurs brutes

8

CHÈSECAKE SAUMON FUMÉ 

Base croustillant, duo de crème et saumon fumé

9

ROULEAUX DE GAMBAS

Un croustillant doré qui révèle toute la délicatesse de la mer

11

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS 

Feuilletage croustillant garni d'une crème aux champignons

8

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Foie gras mi-cuit fondant, sublimé par un chutney de figue délicatement sucré

15

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'EGLÉFIN 	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 OEUFS (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 servi avec frites

10

Une boule de glace

Un jus de fruit ou sirop à l'eau

Desserts

CAFÉ GOURMAND

Le plaisir expresso accompagnée de mini desserts irrésistibles

11

THÉ GOURMAND (KUSMI TEA)

Ou pourquoi pas un thé

13

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Un cœur fondant au chocolat, sublimé par une glace délicate, une crème douce et éclats de noisettes

8.5

BRIOCHÉ PERDUE

Un dessert réconfortant, entre chaleur sucrée, fraîcheur parfumée et éclats d'amandes croquants

8.5

CRÈME BRULÉE

Un classique irrésistible, où le crémeux rencontre le croquant

8.5

BABA AU RHUM

Baba moelleux, généreusement imbibé de rhum et nappé de chantilly

8.5

CRUMBLE POMME CHOCOLAT

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

8.5

TRIO DE FROMAGE

Trois caractères, trois textures, une assiette de plaisir affiné

8.5

RIZ AU LAIT

Douceur crémeuse, sublimée par un caramel gourmand et riz soufflé

8.5

GLACE ARTISANALE

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, mangue, fleur de lait

3