

LES APERITIFS

Alcoolisés

Les Apéritifs

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque 15cl	11.10€
Coupe Kir Royal 15cl	11.30€
Spritz 15cl	10.00€
Kir Normand 15cl	5.20€
Kir Chardonnay 15cl	5.90€
Pommeau Normand (AOC) 4 cl	5.20€
Américano maison 12cl	10.00€
Martini (Bianco, Rosso, Dry) 4cl	4.50€
Martini Gin (Bianco, Rosso) 6cl	6.70€
Porto (Blanc, Rouge) 4cl	4.30€
Martini Riserva Bitter 4cl	5.60€
Ricard 2cl	3.40€

Les Whiskies

William Lawson's 4cl	7.90€
Chivas 12 ans 4cl	9.90€
Jack Daniel's 4cl	8.90€
Acc. Soft (15cl)	1.00€

Les Bières

	33 cl	25 cl	50 cl
PRESSION			
Affligem	-	4.90€	9.50€
Heineken	-	4.80€	9.00€
Panaché	-	4.60€	8.30€
Monaco	-	4.70€	8.50€
BOUTEILLE			
Pelforth brune	6.40€	-	-
Desperados	7.10€	-	-

Les Cidres

Cidre brut Loïc Raison 25cl	5.20€
Cidre doux Daufresne 75cl	12.00€
Cidre brut Daufresne (médaille d'or Paris 2017) 75cl	12.00€

Les Champagnes

Jacquart brut mosaïque 37,5cl	30.00€
Jacquart brut mosaïque 75cl	55.00€
Jacquart Blanc de Blancs 75cl	79.00€

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES SOFTS

Sirop à l'eau 33cl	2.50€
<i>Menthe, fraise, grenadine, pêche, etc...</i>	
Jus de fruits 25cl	4.10€
<i>Orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate, abricot</i>	
Soda en pression 25cl	3.80€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite zéro, Fuze tea, Finley Tonic</i>	
Soda en bouteille 33cl	4.30€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade</i>	
Soda en bouteille 25cl	4.10€
<i>Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes</i>	
Jus de fruits frais et pressés 15cl	4.80€
<i>Orange, citron</i>	

LES COCKTAILS

Sans alcool

HAWAÏ 30cl	6.80€
<i>Jus de citron, orange, ananas, sirop de fraise</i>	
VIRGIN MOJITO 30cl	6.80€
<i>Jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre roux, jus de citron vert, eau gazeuse</i>	
LYON ROUGE 30cl	6.80€
<i>Jus d'abricot, pomme, ananas, purée de framboise, chantilly</i>	
SALSA 30cl	6.80€
<i>Jus d'ananas, goyave, pamplemousse, sirop de fraise</i>	
VIRGIN COLADA 30cl	6.80€
<i>Jus d'ananas, crème de coco, chantilly</i>	

Avec alcool

SEX ON THE BEACH 25cl	10.00€
<i>Vodka, sirop de fraise, liqueur de melon, jus d'ananas, cranberry</i>	
PLANTEUR 25cl	10.00€
<i>Rhum, jus d'orange, ananas, sirop de grenadine</i>	
PINA COLADA 25cl	10.00€
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
CUBA LIBRE 25cl	10.00€
<i>Ron cubain, citron vert, coca-cola</i>	
TEQUILA SUNRISE 25cl	10.00€
<i>Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange</i>	
GIN FIZZ 25cl	10.00€
<i>Gin, sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse</i>	
MOJITO 25cl	10.00€
<i>Rhum, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne</i>	
MOJITO FRAMBOISE 25cl	11.00€
<i>Rhum, purée de framboises, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne</i>	
COSMOPOLITAIN 12cl	10.00€
<i>Vodka, Triple sec, citron, cranberry</i>	
MARGARITA 7cl	10.00€
<i>Cointreau, Tequila, citron</i>	
CAIPIRINHA 7cl	10.00€
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

LA SÉLECTION DU KAZ

Les Blancs

	75cl	50cl	37.5cl	12.5cl
Chardonnay IGP 2020 <i>Le Coquillier - Val de Loire</i>	22.00€	-	-	4.50€
Sauvignon Grande Cuvée AOC 2020 <i>Cuvée Mmm, Domaine Fournier</i>	25.00€	-	-	5.00€
Côtes du Rhône AOC 2019 <i>Cuvée St Georges Clos Val Seille</i>	31.00€	-	-	6.30€
Sancerre AOC 2020 <i>Domaine Durand</i>	32.00€	-	18.00€	6.50€
Coteaux du Layon - bio AOC 2018 <i>Château de la Roulerie</i>	-	22.00€	-	6.80€

Les Rosés

Vin d'été du KAZ IGP 2019	21.00€	-	-	4.50€
Côtes de Provence AOP 2020 <i>Château St Julien d'Aille</i>	25.00€	19.00€	-	5.00€
Bandol AOC 2020 <i>Les Restanques au moulin</i>	29.00€	-	16.00€	5.50€
Château Real Martin - Bio AOP 2019 <i>Côtes de Provence, Perle de rosé</i>	29.00€	-	-	-

Les Rouges

RHÔNES

Côtes de Brouilly AOC 2017 <i>Domaine du Château de la Valette</i>	23.00€	-	-	4.80€
Côtes du Rhone AOC 2017 <i>Cuvée Saint Georges Clos Val Seille</i>	31.00€	-	-	-

BORDELAIS

Château Ramage La Batisse AOC 2008 <i>Haut médoc cru bourgeois 50cl</i>	-	20.00€	-	-
Côtes de Bourg vieilles vignes AOC 2017... <i>Chateau Haut Bel-air</i>	23.00€	-	-	-
Les grandes oeuvres AOC 2018 <i>Bordeaux</i>	25.00€	18.00€	-	5.00€
Château Baret Pessac-Leognan AOC 2012	39.90€	-	-	-

LOIRE

Saumur Champigny AOC 2020 <i>Thierry Germain</i>	25.00€	-	15.00€ (2019)	5.10€
---	--------	---	------------------	-------

BOURGOGNE

Bourgogne Caprice AOP 2018 <i>Coteaux Bourguignons</i>	24.00€	-	-	5.00€
---	--------	---	---	-------

Certains millésimes peuvent être changés en cours d'année.

MENU K'PRICE

(hors boissons)

Plat, dessert	25.00€
Entrée, plat, dessert	29.00€

Les entrées

Saumon mariné aux baies roses, gingembre confit, salade

Fricassée de champignons aux coques et sa salade de saison

Oeuf parfait Bio, crème de cèpes

Foie gras mi-cuit maison, toasts et son chutney de mangue (+4€)

Salade de poulpe, pommes de terre tièdes et oignon cébette (+4€)

Les plats

Quasi de veau, jus simple et sa polenta de maïs crémeuse au parmesan

Filet de canette, sauce miel, écrasé de pommes de terre

Poisson du jour et sa garniture

Linguines aux fruits de mer, moules, coques et crevettes

Fish and chips, sauce tartare

Les desserts

Tiramisu aux Speculoos revisité

Tarte citron passion meringuée

Moelleux au chocolat et sa glace vanille Bourbon

Pavlova aux fruits rouges, crème vanille (+1€)

Dôme aux pommes et Calvados, crème fèves de Tonka (+1€)

MENU ENFANT

(hors boissons - jusqu'à 10 ans)

12.00€

Plat

Wings de poulet ou Fish & Chips ou Steak haché, frites

Dessert

Pop-up Smarties ou moelleux au chocolat

Toutes nos viandes & volailles sont d'origine française.

À LA CARTE

Les entrées

Foie gras mi-cuit maison, toasts et son chutney de mangue	14.00€
Salade de poulpe, pommes de terre tièdes et oignon cébette	14.00€
Saumon mariné aux baies roses, gingembre confit, salade	10.00€
Fricassée de champignons aux coques et sa salade de saison	10.00€
Oeuf parfait Bio, crème de cèpes	10.00€

6 huitres N°2, citron et vinaigrette à l'échalotte	15.00€
Assiette de crevettes roses	15.00€



Les plats - Côté Terre

Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, garniture au choix	25.00€
Burger de bœuf haché à la commande, oignons frits, cheddar, tomates, mayonnaise, ketchup, frites et salade	19.50€
Tartare de bœuf haché à la commande, frites et salade	19.50€
Quasi de veau et sa polenta de maïs crémeuse au parmesan	19.50€
Filet de canette, sauce miel, écrasé de pommes de terre	19.50€

Les plats - Côté Mer (Selon arrivage)

Parillada filet de bar, crevettes, moules, pommes de terre sautées à l'ail	25.00€
Moules marinières ou à la crème, frites	17.00€
Moules au camembert, frites	17.50€
Poisson du jour et sa garniture	19.50€
Linguines aux fruits de mer, moules, coques et crevettes	19.50€
Fish and chips, sauce tartare	19.50€

Nos garnitures :

Pommes de terre sautées - Purée de saison - Frites - Linguines - Petits légumes - Salade
(Garniture supplémentaire : 3.50€)

Plat Végétarien / Végan

Pâtes aux légumes du jour	17.50€
---------------------------------	--------

Fromage

Planche de fromages, Ossau-Iraty, Camembert (100gr)	10.00€
---	--------

Les desserts

Pavlova aux fruits rouges, crème vanille	9.00€
Dôme aux pommes et Calvados, crème fèves de Tonka	9.00€
Tiramisu aux Speculoos revisité	8.00€
Tarte citron passion meringuée	8.00€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille Bourbon	8.00€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

LES GLACES

La boule	2.90€
Supplément chantilly	1.00€

Parfums

- Vanille intense de Madagascar
- Caramel au beurre salé
- Menthe fraîcheur chocolat
- Café pur Arabica
- Douceur de framboise
- Citron vert et ses zestes
- Chocolat et ses morceaux
- Noix de coco
- Marron et ses morceaux
- Fraise intense
- Mangue exotique

Les Coupes glacées

LA DAME BLANCHE	7.90€
<i>Glace vanille, sauce chocolat maison, copeaux de chocolat et chantilly</i>	
COUPE CAPPUCINO	7.90€
<i>Glace café, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly</i>	
CHOCO-MENTHE	7.90€
<i>Glace menthe fraîcheur chocolat, glace chocolat, copeaux de chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
CARAMEL OU CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.90€
<i>au choix : Glace caramel beurre salé ou café ou chocolat, glace vanille, sauce caramel ou café ou chocolat et chantilly</i>	
LA COCO MANGO	8.10€
<i>Glace noix de coco, glace mangue, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat et chantilly</i>	
PANIER DE FRUITS ROUGES	8.10€
<i>Glace cerise, glace framboise, glace fraise, coulis de fruits rouges et chantilly</i>	
MONT BLANC	8.30€
<i>Glace vanille, glace marron, glace confiture de lait, chantilly, crème de marron et copeaux de chocolat</i>	
LA NORMANDE	8.90€
<i>Glace pomme, Calvados</i>	
Pop-up Smarties	3.50€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

LES EAUX

Vittel 25cl	4.10€
Perrier 33cl	4.30€
Vittel 50cl	4.50€
Vittel 100cl	6.00€
San Pellegrino 50cl	4.60€
San Pellegrino 100cl	4.60€

Offre Jetons*

Pour l'achat du menu K'Price

2€ de jetons offerts sur l'achat d'un pack jetons* de 5€

Payez 3€, le Kaz vous offre 2€ !

* Jetons immatériels non échangeables, non négociables, valables sur les machines à sous compatibles et 21 jours à compter de leur remise. Entrée en salle de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité.

LES DIGESTIFS

Calvados Busnel V.S.O.P 4 cl	7.90€
Bailey's 4 cl	7.90€
Get 27/31 4 cl	7.90€
Cointreau 4 cl	7.90€
Vodka Get 6 cl	10.00€
Irish Coffee 12 cl	10.00€
Rhum diplomatico 4 cl	10.90€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

LES GOURMANDS

Café gourmand	7.90€
Thé gourmand	8.90€
Chocolat gourmand	9.20€

Latte Macchiato

Café expresso, lait chaud et mousse de lait **4.50€**

Parfums au choix :

- Vanille
- Caramel
- Choco-cookie
- Pain d'épices

Les Cafés

Café	2.60€
Décaféiné	2.60€
Double café	4.30€
Café crème	2.90€
Double café crème.....	4.50€
Café Viennois / Viennois décaféiné	4.20€

Autres boissons chaudes

Chocolat Viennois	4.50€
Chocolat	4.20€
Capuccino/Décapuccino	4.40€

Thé

Lapsang Souchong, Earl Grey, Darjeeling, thé vert Sencha, mélangé, fruits rouges **3.90€**

Infusion

Verveine, tilleul, tilleul menthe **3.90€**

Les Milkshakes

Milkshake vanille	6.90€
Milkshake chocolat	6.90€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.