

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

	33cl	25cl	50cl
PRESSION			
Affligem	-	4.90€	9.50€
Heineken	-	4.80€	9.00€
Mort subite blanche	-	5.90€	11.00€
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, 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 & Rosés

75cl 37,5cl 12,5cl

BLANCS

Chardonnay IGP 2019 22.00€ - 4.50€
Le Coquillier - Val de Loire

Sauvignon Grand Cru AOC 2019 25.00€ - 5.00€
Cuvée Mmm, Domaine Fournier

Côtes du Rhône AOC 2018..... 31.00€ - 6.30€
Cuvée St Georges Clos Val Seille

Sancerre AOC 2019 32.00€ 18.00€ 6.50€
Domaine Durand

Coteaux du Layon - bio AOC 2018 - 50 cl 22.00€ 6.80€
Château de la Roulerie

ROSÉS

Vin d'été du KAZ IGP 2019 21.00€ - 4.50€

Côtes de Provence AOP 2019 25.00€ 50 cl 19.00€ 5.00€
Château St Julien d'Aille

Bandol AOC 2019 29.00€ 16.00€ 5.50€
Les Restanques au moulin

Château Real Martin - Bio AOP 2019 29.00€ - -
Côtes de Provence, Perle de rosé

Les Rouges

RHONES

Vin d'été du KAZ IGP 2018 21.00€ - 4.50€

Côtes de Brouilly AOC 2017 23.00€ - 4.80€
Domaine du Château de la Valette

Côtes du Rhone AOC 2017 31.00€ - -
Cuvée Saint Georges Clos Val Seille

BORDELAIS

Château Ramage La Batisse AOC 2008 - 50 cl 20.00€ -
Haut médoc cru bourgeois 50cl

Côtes de Bourg vieilles vignes AOC 2017..... 23.00€ - -
Chateau Haut Bel-air

Château Bel-Air l'Esperance AOC 2018 25.00€ 50 cl 18.00€ 5.00€
Bordeaux

Château Baret Pessac-Leognan AOC 2012 39.90€ - -

LOIRE

Saumur Champigny AOC 2018 25.00€ 15.00€ 5.10€
Thierry Germain

BOURGOGNE

Bourgogne Caprice AOP 2017 24.00€ - 5.00€
Coteaux Bourguignons



Certains millésimes peuvent être changés en cours d'année.
 La sélection de notre caviste « Vins 1000 Arômes »

PRIX NETS.

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

MENU K'PRICE

(hors boissons)

Plat, dessert	20.90€
Entrée, plat, dessert	23.90€

Entrées

Burrata à la tomate, *sauce pistou*

Assiette de melon et son jambon de pays

Friture de sardines à la piccata, *citron*

Sashimi de saumon, *choux chinois, tomate, gingembre et sauce soja*

Côté terre

Faux-filet, *sauce au camembert, garniture au choix*

Carré de veau, *sauce au thym, garniture au choix*

Côté mer

Poisson du jour *et son accompagnement*

Fish de cabillaud & chips, *sauce tartare*

Nos garnitures : pommes de terre sautées, écrasé de pommes de terre, frites, gratin de macaronis, poêlée de légumes à l'ail
(garniture suppl: 3.50€)

Desserts

Ile flottante

Carpaccio d'ananas *et sa glace*

Moelleux au chocolat *et sa glace vanille Bourbon*

Tarte fine aux pommes *et sa glace vanille Bourbon*

Mascarpone aux fruits rouges

Poire pochée façon Belle-Hélène *et sa glace vanille Bourbon, sauce chocolat, Chantilly*

MENU ENFANT 10.90€

(hors boissons - jusqu'à 10 ans)

Plat

Wings de poulet ou Fish & Chips ou Steak haché
garniture au choix

Dessert

Pop up Smarties ou fromage blanc

Toutes nos viandes & volailles sont d'origine française

À LA CARTE

Entrée

Burrata à la tomate, <i>sauce pistou</i>	10.00€
Assiette de melon et son jambon de pays	10.00€
Friture de sardines à la piccata, <i>citron</i>	10.00€
Sashimi de saumon, <i>choux chinois, tomate, gingembre et sauce soja</i>	10.00€

Côté terre

Steak haché, <i>haché à la commande, garniture au choix</i>	17.50€
Tartare de bœuf <i>haché à la commande, frites et salade</i>	18.50€
Burger de bœuf <i>haché à la commande, oignons frits, cheddar, tomates, mayonnaise, ketchup, frites et salade</i>	18.50€
Faux-filet, <i>sauce au camembert, garniture au choix</i>	18.50€
Carré de veau, <i>sauce au thym, garniture au choix</i>	18.50€
Entrecôte, <i>beurre maître d'hôtel, garniture au choix</i>	23.50€

Côté mer (selon arrivage)

Moules marinières ou à la crème, <i>frites</i> (<i>hors samedi soir</i>)	15.50€
Moules au camembert, <i>frites</i> (<i>hors samedi soir</i>)	16.00€
Poisson du jour <i>et son accompagnement</i>	18.50€
Fish de cabillaud & <i>chips, sauce tartare</i>	18.50€
Friture de sardines à la piccata, <i>citron et frites</i>	18.50€
Parillada <i>filet de bar, crevettes, gambas, moules, pommes de terre sautées à l'ail</i>	23.50€

Fruits de mer

Assiette de bulots	13.90€
Assiette de crevettes roses	14.50€
6 huitres N°2, <i>citron et vinaigrette à l'échalote</i>	14.50€
Assiette de fruits de mer, <i>bulots, crevettes roses, 3 huitres</i>	19.50€
Plateau de fruits de mer (1 pers.) <i>demi tourteau, 4 huitres, langoustines, crevettes roses, bulots</i> (<i>week-end uniquement</i>)....	49.00€

Salade

Salade César, <i>filet de poulet tandoori, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et salade mesclun</i>	18.50€
Salade Poke Bowl, <i>saumon mariné, avocat, tomate, mangue, radis, concombre, edamame, noix de cajou, choux chinois, riz chinois et sauce soja</i>	19.00€

Plat végétarien

Macaronis aux légumes, <i>sauce pesto</i>	17.50€
Salade Poke Bowl, <i>avocat, tomate, mangue, radis, concombre, carotte, betterave, edamame, noix de cajou, choux chinois, riz chinois et sauce soja</i>	18.50€

PRIX NETS.

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

À LA CARTE

Fromage

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

Dessert

Ile flottante 6.90€

Carpaccio d'ananas *et sa glace* 6.90€

Moelleux au chocolat *et sa glace vanille Bourbon* 6.90€

Poire pochée façon Belle-Hélène, *glace vanille Bourbon, sauce chocolat, Chantilly*..... 6.90€

Tarte fine aux pommes *et sa glace vanille Bourbon* 6.90€

Mascarpone aux fruits rouges 6.90€

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€
Glace vanille, sauce chocolat maison, copeaux de chocolat et chantilly

COUPE CAPPUCCINO 7.90€
Glace café, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly

CHOCO-MENTHE 7.90€
Glace menthe fraîcheur chocolat, glace chocolat, copeaux de chocolat, sauce chocolat et chantilly

CARAMEL OU CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.90€
au choix : Glace caramel beurre salé ou café ou chocolat, glace vanille, sauce caramel ou café ou chocolat et chantilly

LA COCO MANGO 8.10€
Glace noix de coco, glace mangue, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat et chantilly

PANIER DE FRUITS ROUGES 8.10€
Glace cerise, glace framboise, glace fraise, coulis de fruits rouges et chantilly

MONT BLANC 8.30€
Glace vanille, glace marron, glace confiture de lait, chantilly, crème de marron et copeaux de chocolat

LA CASINO 8.90€
Glace litchi, glace stracciatella, glace mirabelle

LA NORMANDE 9.00€
Glace pomme, Calvados

Pop up Smarties 3.50€

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€

Parfum au choix :

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

Les Cafés

Café (<i>expresso, ristretto, noisette</i>).....	2.60€
Décaféiné	2.60€
Café crème	2.90€
Double café	4.30€
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.

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	6.50€

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.