

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

ROSÉS

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

Les Rouges

RHONES

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

BORDELAIS

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

LOIRE

Saumur Champigny AOC 2018	25.00€	15.00€	5.10€
<i>Thierry Germain</i>			

BOURGOGNE

Bourgogne Caprice AOP 2017	24.00€	-	5.00€
<i>Coteaux Bourguignons</i>			

Certains millésimes peuvent être changés en cours d'année.

PRIX NETS.

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

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.

MENU K'PRICE

(hors boissons)

Plat, dessert **20.90€**

Entrée, plat, dessert **23.90€**

Les entrées

Saumon mariné aux baies roses, *gingembre confit, salade*

Tarte au camembert au lait cru, *salade d'endives et julienne de pommes*

Fricassée de champignons *aux coques et sa salade de saison*

Poêlée de crevettes décortiquées, *sauce pili pili à la tomate*

Les plats

Pavé de rumsteak, *sauce au camembert, garniture au choix*

Tajine de poulet, *sauce curry vert, boulgour, petits légumes*

Linguines aux fruits de mer, *moules, coques et crevettes*

Fish and chips, *sauce tartare et sa garniture*

Poisson du jour *et sa garniture*

Nos garnitures : pommes de terre sautées, purée de saison, frites, linguines, petits légumes, boulgour, salade
(garniture suppl: 3.50€)

Les desserts

Brioche façon pain perdu *et sa glace caramel (+1€)*

Moelleux au chocolat *et sa glace vanille Bourbon*

Crumble aux pommes *et sa glace vanille Bourbon*

Tiramisu aux Speculos

Mousse au chocolat

MENU ENFANT

(hors boissons - jusqu'à 10 ans)

11.50€

Plat

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

Dessert

Pop up Smarties, mousse au chocolat, fromage blanc

Toutes nos viandes & volailles sont d'origine française

À LA CARTE

Entrée

Saumon mariné aux baies roses, gingembre confit, salade.....	10.00€
Tarte au camembert au lait cru, salade d'endives et julienne de pommes	10.00€
Fricassée de champignons aux coques et sa salade de saison	10.00€
Poêlée de crevettes décortiquées, sauce pili pili à la tomate	10.00€

6 huitres N°2, citron et vinaigrette à l'échalotte	14.50€
Assiette de crevettes roses	14.50€



Côté terre

Steak haché à la commande, garniture au choix	17.50€
Tartare de bœuf haché à la commande, frites et salade	18.50€
Burger de bœuf haché à la commande, oignons frits, cheddar, tomates, mayonnaise, ketchup, frites et salade	18.50€
Pavé de rumsteak, sauce au camembert, garniture au choix	18.50€
Tajine de poulet, sauce curry vert, boulgour, petits légumes	18.50€
Entrecôte, beurre maître d'hôtel, garniture au choix	23.50€

Côté mer (selon arrivage)

Moules marinières ou à la crème, frites (hors samedi soir)	15.50€
Moules au camembert, frites (hors samedi soir)	16.00€
Poisson du jour et sa garniture	18.50€
Fish and chips, sauce tartare et sa garniture.....	18.50€
Linguines aux fruits de mer, moules, coques et crevettes	18.50€
Parillada filet de bar, crevettes, gambas, moules, pommes de terre sautées à l'ail	23.50€

Salade

Salade Poke Bowl, saumon mariné, avocat, tomate, mangue, radis, concombre, edamame, noix de cajou, choux chinois, riz chinois et sauce soja	19.00€
---	--------

Salade Poke Bowl Végan, avocat, tomate, mangue, radis, concombre, carotte, betterave, edamame, noix de cajou, choux chinois, riz chinois et sauce soja	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

Crumble aux pommes *et sa glace vanille Bourbon*..... 6.90€

Tiramisu aux Speculos 6.90€

Mousse au chocolat..... 6.90€

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

Brioche façon pain perdu *et sa glace caramel*..... 7.90€

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 NORMANDE 8.90€
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	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.