

K B  N E

SUMMER GRILL & FOOD SHARING



K B A N E

SUMMER GRILL & FOOD SHARING

Cocktails - Mocktails

- Aperol Spritz 9€
- Mojito 10€
- Virgin Mojito 6€
- Gin Tonic Sipsmith - Le classique 12€
- Gin Tonic Sipsmith - Romarin et raisin 12€
- Basil smash 12€
- Moscow mule 10€

Alcools

- Jack Daniel's 10€
- Red label 10€
- Beluga 12€
- Zubrowka blanche 9€
- Rhum blanc/brun 9€

Bières St HUBERTUS

- La Blanche 4,5€
- La Triple Blonde 5€
- La Triple Hop Citra 5,5€

Softs

- Aqua Panna 4€
- San Pellegrino 4€
- + 0,50€ Grenadine
- Coca-Cola original / Zéro 3€
- Lipton Ice tea 3€
- Thomas Henry tonic water 3,5€
- Thomas Henry Spicy Ginger Beer 3,5€

K B A N E

SUMMER GRILL & FOOD SHARING

Champagnes

La Cuvée 80€ - 15€ verre
Laurent-Perrier

Blanc de blancs 150€
Laurent-Perrier

La Cuvée rosé 95€
Laurent-Perrier

Grand Siècle 225€
Laurent-Perrier

Vins blancs

L'Inattendu 33€ - 6€ verre
Domaine Les Davids

Verdejo Arriezu 31€
Rueda - Espagne - BIO

Pinot Griggio « Prestige » 35€
San Simone - Friuli - Italie

Sauvignon de Touraine
« Les Sauterelles » 29€
Domaine Gosseaume - Loire

Saint Véran 43€
Domaine Perraud - Bourgogne

Vins rosés

Méditerranée Favori 32€ - 6€ verre
Coteaux du Var - Provence - BIO
Magnum 66 € - Jeroboam 135 €

Château Favori 45€
Côtes de Provence
Magnum 94 € - Jeroboam 155 €



Vins rouges

Parallèle 45 32€ - 6€ verre

Côtes-du-Rhône - BIO 2020

Saint Nicolas de Bourgueil 33€

Domaine Laurent Mabileau 2019

Ronan By Clinet 30€

Château Clinet à Pomerol 2015

Château petit Bocq 59€

St Estèphe - Cru Bourgeois Supérieur

Mongrana – Maremma 49€

Querciabella – Toscane - Italie 2019

Pago de Valcaliente 62€

Rioja- Espagne 2018

Crozes Hermitage « La Mule Noire » 56€

Rhône - Jaboulet Aîné - BIO 2020



Les saveurs d'été

À partager ou pas ?!

*Nous conseillons de prendre au minimum
2 assiettes par personne*

Stracciatella

granité de tomates / petits pois / guanciale

14€

Salsa et chips d'artichaut

houmous de patate douce

9€

Tacos à l'effiloché d'agneau -3pc

carottes au cumin / chou blanc / yaourt

13€

Os à moelle à l'ail noir

gremolata / pain grillé

11€

Croquettes crevettes -3pc

guacamole / citron vert

19€

Tataki de thon

daïkon / granny smith / sauce ponzu

19€

Man'ouché au labneh

sucrine rôties / pesto rouge / grenade

10€

Poulpe grillé

tomates façon fattouche / rouille

24€

Vacio Argentin

aïoli / Belle de Fontenay / pignons de Pin

22€

Cuisse de volaille

citron noir / za'atar / sauce tahini

16€

Légumes crus et cuits à l'OFYR

9€

Planche mixte Kbane

Charcuteries / fromages / dippings

22€

Desserts

Suggestions du chef
9€

Digestifs

Disaronno 6€

Limoncello 6€

Hierbas 6€

Hibiki 16€

Café 4€

Cappuccino 5€

Thé à la menthe 4€

