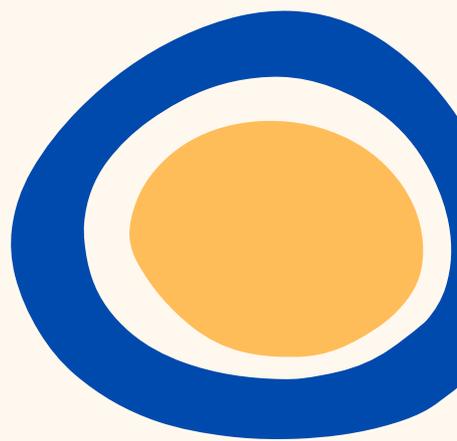


Kbame



Kbane

FOREST FEAST

Choisir c'est renoncer; sauf chez nous, partager est la meilleure manière de voyager.

Planche Kbane: fraîcheurs et salaisons - 26€

Boudin en brioche / pickles / mayonnaise moutardée & crispy d'oignons - 17€
(par contre ça, vous auriez tort de le partager)

Ceviche de poisson blanc (en fonction de l'arrivage) / leche de tigre à la nectarine - 18€

Gyros de poulet / tzatziki en sauce / pain pita - 14€

Pata Negra (coupé en salle) - 21€

Chou-fleur rôti aux épices indiennes / tahini vert / grenades - 16€

Korean Crispy Chicken / sauce Gochugjang - 14€

Tagliata de bœuf / mousse de roquette parmesan / tartare de tomates basilic - 27€

Tataki de saumon laqué miel soja croûte de sésame wasabi - 19€

Pinse / tomates cerises au sirop de balsamique / coppa croquante
/ burrata / asperges rôties / oignons pickles - 21€

Carottes rôties / miel / thym / émietté de chèvre / graines de butternut - 13€

Nos signatures :

Vitello tonato à l'encre de seiche / chips de câpres - 19€

Tajine de volaille au citron & olives Kalamata - 22€ (2 pers) - 42€ (4 pers)

Tacos de thon & avocat à l'asiatique / mayonnaise au citron vert & piment - 24€ (3 pcs)

(Nous suggérons de prendre au minimum 2 assiettes par personne)

La gourmandise n'est pas un vilain défaut !

Cookie d'été Kbane XXL (à partager) - 19€

Ananas rôti au rhum arrangé / crème épaisse infusion vanille - 14€

Soupe de fraises / miel / menthe / glace vanille - 12€

Sgroppino: Sorbet citron / vodka Nemiroff / Prosecco - 10€

Tiramisu maison au Marsala & cacao (servi à la cuillère) - 10€

Kbane

FOREST FEAST

Cocktails

Nos coup de coeur

LE KBANE 12€

Gin Soul Mate, Chartreuse Jaune, jus de citron, Pink Grapefruit soda

BASIL SMASH 12€

Gin, citron vert, sucre de canne, basilic frais infusé

PORNSTAR MARTINI 12€

Vodka, liqueur de Passion, citron vert, liqueur de vanille de Madagascar

CLOVER CLUB 13€

Gin, jus de framboise, citron vert, sucre de canne, liqueur de framboise et framboises fraîches infusées.

Les classiques

MARGARITA KBANE 12€

MARSEILLE MULE 13€

ITALIAN MULE 13€

MOSCOW MULE 12€

ESPRESSO MARTINI 11€

APÉROL SPRITZ 12€

ENGINE TONIC 14€

Alcools

BUSKER TRIPLE CASK - IRISH WHISKEY 12€

JACK DANIEL'S - WHISKEY 11€

NEMIROFF - VODKA 12€

BARCELO BLANCO - RHUM BLANC 10€

BARCELO GRAN ANEJO - RHUM BRUN 11€

Mocktails

NONA JUNE 12€

Gin sans alcool

NONA GIMBER 12€

Moscow mule sans alcool

NONA SPRITZ 11€

Spritz sans alcool

Bières

CARLSBERG 3,50€

CARLSBERG 0.0% 3,50€

ST-HUBERTUS BLANCHE 4,50€

ST-HUBERTUS TRIPLE BLONDE 5€

ST-HUBERTUS TRIPLE HOP 5,50€

Softs

AQUA PANNA 5€

SAN PELLEGRINO 5€

GRENADINE + 0,50€

COCA COLA - ZÉRO 3,50€

LIPTON ICE TEA 3,50€

TONIC WATER 4€

SPICY GINGER BEER 4€

PINK GRAPEFRUIT 4€

Kbane
FOREST FEAST

Vins

ROSE

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ - GOURMANDISE - PROVENCE 25€ 

AU VERRE 6€ - MAGNUM 58€

Un rosé frais, léger et gourmand avec une belle fraîcheur en bouche et une finale acidulée

CHÂTEAU PEYRASSOL - LOU - PROVENCE 38€

Un rosé de Provence à la bouche très suave, avec une texture charnue. On retrouve le juteux de la pêche blanche et de l'abricot

MINUTY ROSÉ OR - 66€

Rosé haut de gamme, complexe et long en bouche

Vins
BLANC

COLPASSO - PINOT GRIGIO - TERRE SICILIANE 31€

AU VERRE 6€

Léger & floral

100% VIOGNIER - DOMAINE LES DAVIDS 34€

Aromes de pêche & fleurs blanches

PETIT CHABLIS - DAME NATURE - CHABLISIENNE 49€

Mineéral & tendu

LITTLE ARK - ASSYRTIKO MALAGOUSIA - PELOPONESE 36€

Un beau vin blanc grec sec, issu du cépage Assyrtiko, Arômes de pêche, de fruits tropicaux (ananas) ainsi qu'une touche de citron

LABEL 08 - SAUVIGNON - ALICANTE 32€ 

Vin blanc sec sur des notes fruitées et florales. Assemblage à majorité de Sauvignon avec un peu d'Airen et de Chardonnay. Belle fraîcheur et acidité

RULLY VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER - BOURGOGNE 48€

Un Chardonnay de Bourgogne non boisé qui garde de la finesse et du fruité

TOKAJ DRY FURMINT - DOMAINE DISZNOKO - HONGRIE 33€

Au nez des notes de fleurs blanches et de pêches. En bouche des saveurs de pommes et d'abricots avec une belle douceur en fin de bouche

ALBARINO - STANLEY ESTATE - NOUVELLE-ZÉLANDE 43€

Vin frais avec des impressions de pomme verte et de mandarine. Un nez porté sur les agrumes

FRAGILE - LA GRANGE AUX BELLES - CHENIN - LOIRE 62€

Vin blanc naturel élaboré exclusivement à partir de chenin blanc, cépage emblématique de la région de l'Anjou

Kbane
FOREST FEAST

Vins
ROUGE

COLPASSO NERO D AVOLA - SICILIA 31€
AU VERRE 6€

Fruite & facile à boire

TREGOLE - CHIANTI CLASSICO DOCG - TOSCANE 42€ ♥

Arômes de fruits noirs mûrs légèrement épicé avec une certaine fraîcheur

DOUBLE DOOR - AFRIQUE DU SUD 39€

Ce vin démarre de suite sur une explosion de fruits à pleine maturité. Des tanins doux, de poivre concassé et de cassis.

PRIMITIVO DI MANDURIA FEUDORO - LES POUILLES 36€

Vin est soyeux et on y retrouve des touches de cassis et de mûres en bouche, un nez équilibré avec des arômes de fruits rouges

M DE MALIJAY - CÔTES DU RHÔNE 32€

Une bouche soyeuse et structurée avec des arômes de fruits mûrs, d'herbes séchées et de menthe. Au nez des notes d'herbes séchées, de thym et de laurier

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL - DOMAINE LAURENT MABILEAU 33€

Cabernet franc léger, avec un fruit croquant

LES CREISSES - DOMAINE DES CREISSES - LANGUEDOC 64€ ♥

Un bel assemblage de 6 cépages pour ce Languedoc fruité et soyeux, un peu typé bordeaux avec son élevage en fût et ses tannins soyeux

MURIEL - RIOJA - GRAN RESERVA 41€

Un vin rouge concentré aux arômes complexes de fruits noirs mûrs accompagnés de notes épicées, de réminiscences de café et de soupçons de tabac. La bouche est douce, soyeuse et bien structurée

GRAND GROLLEAU - DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX - 58€

En bouche, des notes de fruits rouges (framboise, cerise), terre fraîche avec une jolie minéralité fumée et un boisé bien fondu apportant du gras. Un vin fruité, frais avec une belle acidité

Champagne

LAURENT-PERRIER

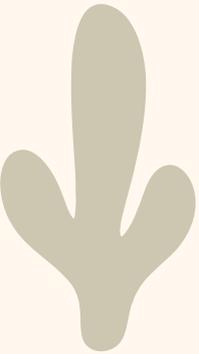
LA CUVÉE COUPE 15€

LA CUVÉE 80€

LA CUVÉE ROSÉ 95€

BLANC DE BLANC 150€

GRAND SIÈCLE 225€



Digestifs

DISARONNO 6€

DISARONNO VELVET 6€

LIMONCELLO ISOLABELLA 6€

HIERBAS 6€

ESPRESSO MARTINI 11€

IRISH COFFEE - BUSKER TRIPLE CASK 9€

ITALIAN COFFEE - DISARONNO ORIGINAL 9€

CAFÉ 4€

CAPPUCINO 5€

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 4€

