



EN CUISINE : LOTFI CHEBAH ET SON EQUIPE

Les Entrées

| | |
|---|---------|
| Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage) | 12,50 € |
| Tartare de bar, coco et combawa, purée de céleri et pomme verte | 17,50 € |
| Les Oeufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa | 9,50 € |
| Petits calamars (chipirons) à la persillade | 16,50 € |
| Maquereaux en escabèche, pomme de terre tiède | 19,00 € |
| Gaspacho de melon, tombée de get 27 et fromage blanc | 17,00 € |

Les Huîtres de Julien Brizard (Cap-Ferret n°3)

| | |
|-----------------|---------|
| 6 huîtres..... | 14,50 € |
| 9 huîtres..... | 20,50 € |
| 12 huîtres..... | 26,50 € |

Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée

Les Fruits de Mer

| | |
|--|---------|
| Plateau de fruits de mer (1 personne) (6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes, 4 langoustines) | 57,00 € |
| Assiette de fruits de mer (4 huîtres, bulots, crevettes, coquillages, 2 langoustines, bigorneaux) | 38,50 € |
| Bulots, aïoli | 17,00 € |
| Assiette de langoustines mayonnaise | 28,50 € |
| Rosace de belles crevettes mayonnaise | 18,50 € |

Les Salades

| | |
|--|---------|
| Salade paysanne Mesclun, pommes de terre, oeuf poché, tomates et lardons | 16,50 € |
| Salade César Mesclun, tomates, parmesan, oeuf dur, poulets croustillants, sauce César | 21,50 € |
| Salade de pâtes du moment au pesto | 16,50 € |
| Burratina crémeuse, tomates multicolores, pesto fraise | 19,50 € |

Plat végétarien

Pommes grenaille, pousses d'épinard, carottes, boulgour et chou pak choï

20,00 €

Les Poissons (grillés à la plancha)

| | |
|--|---------|
| Poisson du moment (voir au tableau) | |
| Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison) écrasé de pommes de terre Maison | 21,00 € |
| Pavé de lieu jaune, épinards à la crème de basilic, poire rôtie | 27,00 € |
| Pavé de saumon, mousseline de patates douces, chou pak choï, siphon coco citron | 29,00 € |
| Gambas snackées, risotto vert au basilic, jus de carcasses | 31,00 € |
| Filet de Saint-Pierre, chiboust pommes de terre et petits pois, tombée de pleurotes | 31,00 € |
| Belle Sole meunière, pommes grenaille | 42,00 € |
| La parillada de poissons grillés (selon marché), écrasé de pommes de terre Maison, sauce salsa verde | 33,00 € |

Moules façon Kayoc, frites fraîches 19,50€

Les Viandes

| | |
|---|---------|
| Entrecôte grillée, sauce marchand de vin, pommes grenaille | 29,00 € |
| Pièce du boucher, sauce diable, frites fraîches | 25,50 € |
| Côte de cochon Duroc (≈340gr), gnocchis façon "grand mère", jus au thym | 31,00 € |
| Magret de canard, polenta et jus corsé | 31,00 € |
| Carpaccio de bœuf et frites fraîches | 22,00 € |
| LES TARTARES DE BOEUF AU CHOIX, frites fraîches | 23,00 € |
| L'italien ou le Thaï | |
| Assiette de frites fraîches | 7,00 € |
| Salade verte | 4,00 € |

Les Incontournables du Kayoc

Le Burger du Berger 21,50€

Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Burger et frites fraîches

La côte de bœuf ≈ 1,2kg (pour 2 personnes) 75,00€

Fromages et Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

| | |
|--|---------|
| Fromage Ossau Iraty AOP (et sa confiture de cerise) | 10,00 € |
| Le tout chocolat (ganache, mousse et sablé) | 9,00 € |
| Canelés Bordelais, crème au café et glace vanille | 9,00 € |
| Demi sphère mousse mangue, crèmeux passion, sablé coco | 9,00 € |
| Cookie trois chocolats, glace vanille | 9,00 € |
| Crème brûlée à la vanille | 9,00 € |
| Perles du Japon façon riz au lait au coco | 9,00 € |
| Fraises au sucre ou chantilly (selon saison) | 9,50 € |
| Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille | 9,00 € |
| Chou façon Paris-Brest, gel citron vert | 11,50 € |
| Café ou Thé gourmand | 13,00 € |
| Irish Coffee (Jameson) | 13,00 € |
| Supplément chantilly ou chocolat chaud | 2,00 € |

Glaces Elaborées par un maître artisan glacier

| | |
|--|------------------|
| Coupe deux parfums au choix Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, caramel beurre salé, cassis, citron vert, framboise, passion, poire, coco, mangue, menthe/chocolat | 6,00 € |
| Coupe trois parfums au choix supplément chantilly ou chocolat chaud | 7,00 € 2,00 € |
| Colonel Sorbet citron vert, arrosé de vodka | 10,50 € |
| Café ou Chocolat liégeois | 10,50 € |
| Amiral Sorbet poire, alcool de poire | 10,50 € |
| Banana Split | 11,50 € |
| Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly | |

Cocktails

| | |
|---|---------|
| Americano Maison Le meilleur du monde 18 cl. | 12,00 € |
| Spritz Aperol 21 cl. | 10,00 € |
| Spritz Campari 21 cl. | 11,00 € |
| Spritz Fiorente (liqueur de fleur de sureau) 21 cl. | 13,00 € |
| Lillet Spritz 15 cl. | 9,00 € |
| Mojito Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse | 11,00 € |
| Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse | 13,00 € |
| Expresso Martini Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso | 13,00 € |
| Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre roux | 10,00 € |
| Ti-Punch Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne | 10,00 € |
| Daiquiri Havana, citron vert, cointreau, sucre roux | 10,00 € |
| Piña Colada Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas | 12,00 € |
| Margarita Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne | 12,00 € |
| Sans alcool | |
| Crodino Virgin Spritz 17.5 cl Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices | 7,00 € |
| Bora Bora Pulco citron vert, purée de fraise, limonade et menthe fraîche | 8,00 € |
| Florida jus d'orange, jus d'ananas, sirop fraise, Pulco citron vert | 8,00 € |

Apéritifs

| | |
|---|---------|
| Americano Maison 18 cl "le meilleur du monde" | 12,00 € |
| Spritz Apérol 21 cl | 10,00 € |
| Spritz Campari 21 cl | 11,00 € |
| Spritz Fiorente (liqueur de fleur de sureau) 21 cl. | 13,00 € |
| Lillet Spritz 15 cl | 9,00 € |
| Lillet blanc/rouge/rosé - apéritif bordelais 8 cl | 6,00 € |
| Verre de Sauternes 12 cl | 7,00 € |
| Champagne la coupe 12 cl | 11,00 € |
| Kir 12 cl | 7,00 € |
| Kir Royal 12 cl | 11,50 € |
| Verre de Sangria 12 cl | 6,00 € |
| Whisky, Gin, Vodka 4 cl | 9,00 € |
| Jack Daniel's 4 cl | 10,00 € |
| Chivas 12 ans 4 cl | 12,00 € |
| Suze, Martini 8 cl | 6,00 € |
| Martini Gin 8 cl | 10,00 € |
| Pineau, Porto 8 cl | 6,00 € |
| Muscat 6 cl | 6,00 € |
| Ricard 2 cl | 4,00 € |

Demandez notre carte des bières

Eaux minérales

| | |
|--|--------|
| Abatilles Minérale (la demie) | 4,00 € |
| Abatilles Minérale (le litre) | 6,00 € |
| Abatilles Pétillante (la demie) | 4,00 € |
| Abatilles Pétillante (le litre) "Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925" | 6,00 € |
| Perrier (33 cl) | 5,00 € |
| Vittel (25cl) | 4,00 € |

Boissons Chaudes

| | |
|-------------------------------|---------|
| Expresso / Expresso décaféiné | 3,00 € |
| Double Expresso | 5,00 € |
| Café allongé | 3,00 € |
| Thé / Infusion (Dammann) | 4,20 € |
| Grand crème | 5,00 € |
| Cappuccino (chantilly) | 5,00 € |
| Chocolat chaud | 4,50 € |
| Chocolat viennois | 5,00 € |
| Irish Coffee (Jameson) | 13,00 € |
| Café créole (Rhum) | 13,00 € |
| French Coffee (Cognac) | 13,00 € |

Liste des allergènes disponible sur demande

Les tickets et chèques restaurant sont acceptés - Prix nets service compris

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 En Service Continu jusqu'à Tard le soir -

English version



Menu à 38.00 €

Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Les œufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa
- Petits calamars "chipirons" à la persillade
- Gravlax de saumon, brunoise de betteraves acidulées
- Bulots, aïoli
- Salade de pâtes du moment au pesto

Plat au choix

- Poissons du moment : voir au tableau
- Pavé de lieu, écrasé de pomme de terre Maison, sauce basilic
- Pavé de saumon grillé, écrasé de pommes de terre Maison, siphon coco citron
- Moules façon Kayoc, frites fraîches
- Sardines grillées (selon saison) au gros sel de Guérande, écrasé de pommes de terre Maison
- Pièce du boucher, sauce diable, frites fraîches
- Tartare de boeuf "le thaï", frites fraîches
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty AOP
- Demi sphère mousse mangue, crèmeux passion, sablé coco
- Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille
- Le tout chocolat (ganache, mousse et sablé)
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Crème brûlée à la vanille
- Canelés Bordelais, crème au café, glace vanille
- Perles du Japon façon riz au lait au coco

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4.00 €

Tout autre changement de dessert à la carte : supplément 3.00 €

Formule du Midi à 23.00 € (jusqu'à 15h00)

Entrée

- Soupe de poissons (croûtons, rouille, fromage)
- Salade de pâtes du moment au pesto
- Les œufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa

Plat

- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison) écrasé de pommes de terre Maison
- Moules façon Kayoc, frites fraîches
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

Dessert

- Glace (2 Boules)
- Le tout chocolat (ganache, mousse et sablé)

Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Plat + 1 Dessert

Le Burger du Berger

21,50 €

Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Burger et pommes frites fraîches

Steak haché maison
ou poisson du chef
Pommes frites fraîches

Moules frites
Supplément 2,50 €

2 boules de glace ou
Le tout chocolat
(ganache, mousse et sablé)

Menu Enfants
- 10 ans

13.00 €

Vins rouges

| | 37,5 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|---------|---------|----------|
| CHÂTEAU DE MARSAN (1 ^{ères} Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier) | 13,00 € | 22,00 € | |
| CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux) | 13,00 € | 23,50 € | |
| CHÂTEAU CLARE (Graves) | | 25,00 € | |
| CHÂTEAU LA VAISINERIE Cuvée Quercus (Puisseguin Saint-Emillion) | | 27,00 € | |
| MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux) | | 28,00 € | |
| CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac) | | 39,00 € | |
| CHÂTEAU DAVID (Médoc) | 15,50 € | 27,00 € | |
| CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon) | | 43,00 € | |
| CHÂTEAU MEJEAN (Graves) | | 40,00 € | |
| CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan) | 22,00 € | 43,00 € | |
| CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan) | | 62,00 € | |
| CHÂTEAU BROWN (Pessac-Léognan) | | 60,00 € | |
| CHÂTEAU BARET 2015 (Pessac-Léognan) | | 40,00 € | |
| CHÂTEAU DE VILLAMBIS (Haut-Médoc) | | 36,00 € | |
| CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe) | 32,00 € | 60,00 € | 130,00 € |
| INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc) | | 36,50 € | |
| TINTO ITURRIA (Toro, Espagne) | | 34,00 € | |
| RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac) | | 85,00 € | 175,00 € |
| CHÂTEAU FONREAUD (Listrac) | | 38,00 € | |
| ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru) | | 38,00 € | |

Pichet de Sangria (1 litre)

22,00 €

Champagnes & Vin effervescent

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------|----------|
| CHAMPAGNE IRROY (Brut) | la coupe (12cl.) | 11,00 € |
| CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve) | | 70,00 € |
| CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT | | 80,00 € |
| CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs) | | 120,00 € |
| NEIRANO - PROSECCO DOC | le verre (12cl.) 6,50 € | 30,00 € |

Vins blancs

| | | | |
|--|---------|---------|---------|
| DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) | | 25,00 € | 49,00 € |
| DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1 ^{ères} Grives | | 29,00 € | 59,00 € |
| CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier) | 13,00 € | 22,00 € | |
| CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers) | 15,50 € | 28,50 € | 59,00 € |
| CHÂTEAU DE LANDIRAS (Graves) | 16,00 € | 29,00 € | |
| CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan) | | 43,00 € | |
| CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan) | | 58,00 € | |
| CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes) | | 39,00 € | |
| BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR | | | |
| MEURSAULT "GOUTTE D'OR" | | 95,00 € | |

Vins rosés

| | | | |
|--|---------|---------|---------|
| CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet) | | 22,00 € | |
| CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier) | 13,00 € | 22,00 € | |
| ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence) | 16,00 € | 29,00 € | 59,00 € |
| WHISPERING ANGEL (Côtes de Provence - Caves d'Esclans) | | 45,00 € | 92,00 € |
| DOMAINE D'OTT (Bandol) | | 50,00 € | |

Vins au verre

| | 12 cl |
|--|--------|
| INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc) - Rouge | 6,50 € |
| ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru) - Rouge | 6,50 € |
| DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) - Blanc | 6,00 € |
| DOMAINE DU TARIQUET 1 ^{ères} Grives (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) - Blanc | 6,50 € |
| CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers) - Blanc | 6,50 € |
| ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence) - Rosé | 6,50 € |
| CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes) - Blanc | 7,00 € |

Digestifs

| | 4 cl |
|---|---------|
| LIMONCELLO (25°) | 6,00 € |
| COGNAC | |
| HENNESSY XO (40°) | 18,00 € |
| HENNESSY VS (40°) | 9,00 € |
| ARMAGNAC | |
| TARIQUET BAS ARMAGNAC XO (40°) | 9,00 € |
| TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE" (42°) | 13,00 € |
| POIRE | |
| POIRE BRANA (44°) | 15,00 € |
| RHUM | |
| VIEUX CLÉMENT (10 ans - Martinique) (40°) | 15,00 € |
| ZACAPA 23 ANS AMBRÉ (40°) | 15,00 € |
| DIPLOMATICO (40°) | 15,00 € |

Les tickets et chèques restaurant sont acceptés - Prix nets service compris

Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 En Service Continu jusqu'à Tard le soir restaurant-lacanau.com [lekeyoc](https://www.facebook.com/lekeyoc) [lekeyoc.lacanau](https://www.instagram.com/lekeyoc)