



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



13.00 €

Steak haché maison
ou poisson du chef
Pommes frites fraîches

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

Moules frites
Supplément 2,50 €

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 [lekayoc](https://www.facebook.com/lekayoc) [lekayoc.lacanau](https://www.instagram.com/lekayoc.lacanau)