



EN CUISINE : LOTFI CHEBAH ET SON EQUIPE

## Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	12,50 €
Terrine de foie gras, gelée de pomme verte, hibiscus et son chutney	25,00 €
Les Œufs "Mayo" du Kayoc, façon mimosa	9,50 €
Petits calamars (chipirons) à la persillade	16,50 €
Churros salé en carbonara au guanciale	16,50 €
Carpaccio de lotte, agrumes, feuille de nori, pickles de betteraves	19,00 €
Salade César <i>Mesclun, tomates, parmesan, oeuf dur, poulets croustillants, sauce César</i>	21,50 €
Salade de pousses d'épinard <i>avocat, thon rouge, vinaigrette miel et sésame</i>	16,50 €

## Les Fruits de Mer

<b>Les Huîtres de Julien Brizard (Cap Ferret N°3)</b>	
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	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	18,50 €
Bulots aïoli (selon saison)	17,00 €
.....	
<b>JOURS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES</b>	
.....	
Plateau de fruits de mer ..... (1 personne)	57,00 €
<i>(6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes, 4 langoustines)</i>	
Assiette de fruits de mer	38,50 €
<i>(4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes, 2 langoustines)</i>	
Assiette de langoustines mayonnaise	28,50 €

### Plat végétarien

Mousseline de brocoli, carotte et betterave, fève adamane, pousses d'épinard "en tartelette", vinaigrette de carotte

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 €
Filet de merlu, romanesco en trois couleurs, vinaigrette de carotte	28,00 €
Curry de crevettes légumes croquants	28,00 €
Cabillaud, linguini sauce pistache et aneth	31,00 €
Belle Sole, pommes grenaille, sauce grenobloise	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 21,00€**

## Les Viandes

Entrecôte grillée, sauce poivre, pommes grenaille	29,00 €
.....Supplément foie frais poêlé.....	9,00 €
Joue de porc, mousseline de cucurbitacées, jus moutarde balsamique	27,00 €
T.Bone de veau, légumes oubliés et jus réduit	34,00 €
Magret de canard, choux fleurs en couleurs, sauce framboise	32,00 €
Carpaccio de bœuf et frites fraîches	22,00 €
Tartare de bœuf "Le Thaï", frites fraîches	23,00 €
Assiette de frites fraîches	7,00 €
Salade verte	4,00 €

## Les Incontournables du Kayoc

<b>Le Burger du Berger</b>	<b>22,00€</b>
<i>Fromage de brebis, bacon, steak, sauce Burger et frites fraîches</i>	
<b>La côte de bœuf ≈ 1,2kg (pour 2 personnes)</b>	<b>81,00€</b>

## Fromages et Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

Fromage Ossau Iraty AOP (et sa confiture de cerise)	10,00 €
Mousse au chocolat	9,00 €
Canelés Bordelais, crème au café et glace vanille	9,00 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €
Riz au lait, coulis passion	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	9,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	9,00 €
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	7,00 €
supplément chantilly ou chocolat chaud	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 €
<i>Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly</i>	

## Cocktails

Americano Maison <i>Le meilleur du monde 18 cl.</i>	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 Tonic 15 cl.	9,00 €
Mojito <i>Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade</i>	11,00 €
Expresso Martini <i>Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso</i>	13,00 €
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre roux</i>	10,00 €
Ti-Punch <i>Rhum Clément, citron vert, sucre roux</i>	10,00 €
Daiquiri <i>Havana, citron vert, cointreau, sirop de canne</i>	10,00 €
Piña Colada <i>Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas</i>	12,00 €
Margarita <i>Téquila, citron vert, cointreau, sirop de canne</i>	12,00 €
<b>Sans alcool</b>	
Crodino Virgin Spritz 17.5 cl	7,00 €
<i>Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices</i>	
Bora Bora <i>Pulco citron vert, purée de fraise, limonade et menthe fraîche</i>	8,00 €
Florida <i>jus d'orange, jus d'ananas, sirop fraise, Pulco citron vert</i>	8,00 €

## Apéritifs

Americano Maison 18 cl <i>"le meilleur du monde"</i>	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)	6,00 €
<i>"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"</i>	
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 -



## 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
- Bulots, aioli
- Salade de pâtes du moment au pesto

### Plat au choix

- Poissons du moment : voir au tableau
- Pavé de cabillaud, écrasé de pomme de terre Maison, sauce pistache et aneth
- Moules façon Kayoc, frites fraîches
- Sardines grillées (selon saison) au gros sel de Guérande, écrasé de pommes de terre Maison
- Pièce du boucher, sauce au poivre, frites fraîches
- Tartare de boeuf "le thai", frites fraîches
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

### Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty AOP
- Riz au lait, coulis passion
- Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille
- Mousse au chocolat
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Crème brûlée à la vanille
- Canelés Bordelais, crème au café, glace vanille

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)
- Mousse au chocolat

### Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Plat + 1 Dessert

### Le Burger du Berger

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

22,00 €

### Menu Enfants - 10 ans

13.00 €

Steak haché maison  
ou poisson du chef  
Pommes frites fraîches  
2 boules de glace ou  
Mousse au chocolat

Moules frites  
Supplément 2,50 €

## Vins rouges

	37,5 cl	75 cl	150 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1 <sup>ères</sup> 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 (Puissequin 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 €	
"LE MAUCAILLOU" 2018 (Haut-Médoc)		38,00 €	
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-Emillion 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 <sup>ères</sup> 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-Emillion Grand Cru) - Rouge	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) - Blanc	6,00 €
DOMAINE DU TARIQUET 1 <sup>ères</sup> 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 €