

# ALCOOLS

## Les Apéritifs

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque	13.00€
Coupe Kir Royal 15cl	13.00€
Spritz 15cl	11.00€
Kir Normand 15cl	5.50€
Kir Chardonnay 15cl	5.90€
Pommeau de Normandie 6 cl	7.00€
Américano maison 12cl	12.00€
Martini (Bianco, Rosso, Dry) 6cl	6.00€
Martini Gin (Bianco, Rosso) 6cl	6.90€
Porto Rouge 6cl	6.00€
Muscat Beaumes-de-Venise 6cl	7.00€
Ricard 2cl	3.90€

## Les Whiskies

William Lawson's 4cl	8.00€
Chivas 12 ans 4cl	10.50€
Jack Daniel's 4cl	9.00€
Acc.Soft (15cl)	1.00€

## Les Bières

PRESSION	33cl	25cl	50cl
Affligem	-	5.50€	10.50€
Heineken	-	5.20€	10.00€
Monaco / Panaché	-	4.60€	9.00€
BOUTEILLE			
Heineken sans alcool	7.00€	-	-
Pelforth brune	7.50€	-	-
Desperados	7.50€	-	-
Hoegaarden Blanche	8.00€	-	-

## Les Cidres

Cidre brut 15cl	5.30€
Cidre doux Daufresne 75cl	15.00€
Cidre brut Daufresne (médaille d'or Paris 2017) 75cl	15.00€

## Les Champagnes

Jacquart brut mosaïque 75cl	64.00€
Jacquart Blanc de Blancs 75cl	84.00€

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

# COCKTAILS

## Sans Alcool

Hawaï 30cl	7.50€
Jus de citron, orange, ananas, sirop de fraise	
Virgin Mojito 30cl	7.50€
Jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre roux, jus de citron vert, eau gazeuse	
Sunshine 30cl	7.50€
Jus de banane, jus d'ananas, sirop de kiwi	
Virgin Colada 30cl	7.50€
Jus d'ananas, crème de coco, chantilly	

## Avec Alcool

Sex on the beach 25cl	11.00€
Vodka Eristoff, sirop de fraise, liqueur de melon, jus d'ananas, cranberry	
Planteur 25cl	11.00€
Rhum St James Blanc, jus d'orange, ananas, sirop de grenadine	
Pina colada 25cl	11.00€
Rhum St James Blanc, crème de coco, jus d'ananas	
Cuba libre 25cl	11.00€
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, coca-cola	
Gin Fizz 25cl	11.00€
Gin Bombay, sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse	
Mojito 25cl	11.00€
Rhum Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	
Mojito Royal 25cl	14.00€
Rhum Bacardi Carta Oro, méthode trad, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	
Cosmopolitain 12cl	11.00€
Vodka Eristoff, Cointreau, citron, jus de cranberry	
Moscow mule 15cl	11.00€
Vodka Eristoff, gingerbeer, citron vert	
Caipirinha 7cl	11.00€
Rhum Aguacana Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Spritz 15cl	11.00€
Apérol, méthode trad, eau gazeuse	
Ti'Punch 7cl	11.00€
Rhum St James Blanc, citron vert, sucre de canne	

Offrez un coffret à vos proches !



\*Voir dernière page

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

# BOISSONS

## Les Softs

Sirop à l'eau 33cl	3.00€
Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron etc...	
Jus de fruits Granini 25cl	4.60€
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot etc...	
Soda en pression 25cl	4.00€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite zéro, Fuze tea, Finley Tonic	
Soda en bouteille 33cl	4.80€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade	
Soda en bouteille 25cl	4.60€
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes	
Jus de fruits frais et pressés 15cl	6.00€
Orange, citron	

## Les Eaux

Vittel 25cl	4.40€
Perrier 33cl	5.00€
Vittel 50cl	4.80€
Vittel 100cl	6.00€
San Pellegrino 50cl	4.80€
San Pellegrino 100cl	6.50€

## Les Digestifs

Calvados Père Magloire VSOP 4 cl	8.50€
Bailey's 4 cl	8.50€
Get 27/31 4 cl	8.50€
Cointreau 4 cl	8.50€
Vodka Eristoff 6cl	11.00€
Get 27/31 6 cl	11.00€
Irish Coffee 12 cl	11.00€
Rhum diplomatico 4 cl	12.00€

Offre Jetons\* !



Transformez votre addition en jetons !  
Votre note est supérieure à 80€ ?  
Le Kaz vous offre 5€ de crédits de jeu\* !

\* Offre limitée à un pack jetons par table. \*Jetons immatériels non échangeables, non négociables, valables sur les machines à sous compatibles et 21 jours à compter de leur remise. Entrée en salle de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

# NOS VINS

## Les Blancs

	75cl	50cl	37.5cl	12.5cl
Belle épine IGP	25.00€	-	-	5.20€
Chardonnay / Viognier				
Cheverny AOC	29.00€	-	19.00€	5.40€
Domaine le Portail				
Côtes du Rhône AOC	34.00€	-	-	-
Saint Georges Vieilles Vignes				
Quincy AOC	32.00€	-	-	-
Jacques Rouzé				
Coteaux du Layon BIO AOC	-	24.00€	-	6.80€
Château de la Roulerie				
Pouilly Fumé AOC	39.00€	-	-	-
Domaine Jean-Pierre BAILLY				

## Les Rosés

IGP Côtes de Gascogne	25.00€	-	-	5.20€
Merlot/Cabernet Sauvignon				
Côtes de Provence AOP	28.00€	-	-	5.60€
Papillon des Launes				
Côtes de Provence AOP	-	22.00€	-	-
TORPEZ - Petite Bravade				
Bandol AOC	32.00€	-	18.00€	5.80€
Les Restanques du moulin				

## Les Rouges

### RHÔNES

Côtes de Brouilly AOC	28.00€	-	-	5.60€
Domaine du Château de la Valette				
Côtes du Rhône AOC	32.00€	-	-	-
Saint Georges Vieilles Vignes				

### BORDELAIS

Côtes de Bourg Vieilles Vignes AOC	28.00€	-	-	5.60€
Chateau Haut Bel-air				
Château Ramage La Batisse AOC	-	22.00€	-	-
Haut médoc cru bourgeois				
Pessac-Leognan AOP	39.90€	-	-	-
Chevalier de Pompignac				
Bordeaux Supérieur	35.00€			
Château Landereau				

### LOIRE

Saumur Champigny AOC	28.00€	-	17.50€	5.50€
----------------------	--------	---	--------	-------

### BOURGOGNE

Bourgogne Caprice AOP	26.00€	-	-	5.20€
Coteaux Bourguignons				

PRIX NETS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

# MENU DU KAZ

---

## Les Formules

(Hors boissons)

**25 €** Entrée, plat ou Plat, dessert

**30 €** Entrée, Plat & Dessert

---

## Entrées ( aux choix )

---

Pavé d'andouille de Vire rôti,  
crème de camembert et petite salade

Oeuf parfait bio,  
crème de petits pois

Opéra aux deux saumons  
9 crevettes roses  
mayonnaise

---

## Plats ( aux choix )

---

Etal du boucher  
pommes grenailles

Filet de canette,  
sauce aux figues, polenta crémeuse

Fish & Chips  
sauce tartare maison, frites

Poisson du jour  
avec sa garniture

## Nos Garnitures au choix

Pommes de terre grenailles ou en purée, Frites, Polenta au parmesan, Pâtes mafaldines, Petits légumes, Salade.

---

## Desserts ( aux choix )

---

Moelleux au chocolat,  
chantilly

Tarte tatin,  
et sa crème Isigny

Crème brûlée,  
à la vanille de Madagascar

Baba au rhum,  
crème de vanille

Brioche perdue,  
au caramel et boule de glace à la vanille

# NOTRE CARTE

## Les Entrées

Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et mini-navette	16.90€
Assiette de 6 huitres N°2, Gouville sur mer, beurre demi-sel, vinaigre, échalote	15.00€
Entrée du menu	10.00€

## Sélection végétarienne

Pâtes mafaldines aux légumes frais de saison	17.50€
--	--------

## Côté Terre

Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, frites	25.00€
Burger de boeuf, haché à la commande, oignons frits, cheddar, tomates, mayonnaise, ketchup, frites et salade	20.00€
Tartare de boeuf préparé ou non-préparé, frites, salade	20.00€
Plat du menu	20.00€

## Côté Mer

Parillada, filet de bar, crevettes, moules, pommes de terre à la persillade	25.00€
Petite Parillada, (sans filet de bar), crevettes, moules, pommes de terre à la persillade	20.90€
Filet de bar, sauce vierge, pommes de terre en purée	20.90€
Plat du menu	20.00€

## Nos Garnitures

Pommes de terre grenailles ou en purée, Frites, Polenta au  
parmesan, Pâtes mafaldines, Petits légumes, Salade.  
Garniture supplémentaire 3,50€

## Les Desserts

Moelleux au chocolat, chantilly et sa boule de glace	8.50€
Tarte Tatin, crème Isigny et sa glace vanille Bourbon	8.50€
Crème brûlée, à la vanille de Madagascar	8.50€
Baba au rhum, crème vanille	8.50€
Brioche perdue, au caramel et boule de glace à la vanille	8.50€

## Le Menu Enfant

(hors boissons - jusqu'à 10 ans)

Wings de poulet ou Fish & Chips ou Steak haché,  
Accompagnement au choix  
Glace Pop-up Smarties ou Moelleux au chocolat

PRIX NETS.

Toutes nos viandes & volailles sont d'origines VF, UE, UK.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande

# GLACES

## Les Glaces

Coupe 2 boules	6.00€
Suppléments chantilly	1.00€

### Parfums glaces

- Vanille intense de Madagascar
- Caramel au beurre salé
- Menthe chocolat
- Café pur Arabica
- Noix de coco
- Banane
- Chocolat et ses morceaux

### Parfums sorbets

- Poire
- Pomme verte
- Fraise intense
- Mangue exotique

## Les Coupes glacées

La dame blanche	8.50€
Glace vanille, sauce chocolat , copeaux de chocolat et chantilly	
Coupe Cappuccino	8.50€
Glace café, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat et chantilly	
Choco-menthe	8.50€
Glace menthe fraîcheur chocolat, glace chocolat, copeaux de chocolat, sauce chocolat et chantilly	
Caramel ou café ou chocolat liégeois au choix :	8.50€
Glace caramel beurre salé ou café ou chocolat, glace vanille, sauce caramel ou café ou chocolat et chantilly	
La Coco Mango	9.50€
Glace noix de coco, glace mangue, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat et chantilly	
Bananachoc	9.50€
Glace banane, glace poire, sauce chocolat, copeaux de chocolat et chantilly	
La normande	9.50€
Glace pomme, glace poire, Calvados	
Pop-up Smarties	4.00€

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande

# BOISSONS CHAUDES

---

## Les Gourmands

Café / Déca gourmand	9.00€
Café crème / Déca crème gourmand	10.00€
Thé gourmand	10.00€
Chocolat gourmand	10.00€

## Les Cafés

Café	3.00€
Décaféiné	3.00€
Double café	4.70€
Café crème	3.40€
Double café crème	5.00€
Café Viennois / Viennois décaféiné	4.70€

## Autres Boissons chaudes

Chocolat	4.70€
Capuccino / Décapuccino	4.90€
Chocolat Viennois	5.00€
Thé	4.20€
Thé blanc rose litchi, Breakfast, Vanille / Caramel, Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert Bio, Pêche-abricot	
Infusion, Verveine	4.20€
Supplément pot de lait	1.00€
Supplément pot de chantilly	0,50€

## MENU COFFRET CADEAU

---

### Coffret Gold

Entrée - plat - dessert dans le menu du Kaz

1 verre de vin et 1 coupe de bulles au dessert\*

+ 10€ de crédits de jeu\*\*

\*Méthode traditionnelle (12cl). \*\*Jetons immatériels non échangeables, non négociables, valables sur les machines à sous compatibles et 21 jours à compter de leur remise.

PRIX NETS.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande