

# KEKKO

GASTRO LOUNGE

## PLATS À PARTAGER

### CÔTÉ FROID :

#### **Burrata** 18€

compote de tomates et poivrons et son huile aux herbes.

#### **Truites fumées au poivre de Jamaïque** 19,50€

crème aigrette, pickles et toasts.

#### **Saumon Gravlax** 22€

au citron vert, coulis de petits pois et vinaigrette à la passion.

#### **Foie gras maison** 25€

oignons caramélisés et toasts.

#### **Carpaccio de boeuf** 21,50€

huile de truffe, roquette et jeunes pousses

#### **Zaalouk avec ses toasts** 11,50€

aubergines fumées, tomates, oignons, cumin, feta et grenades.

### CÔTÉ CHAUD :

#### **Tataki de thon rouge à l'algue nori** 25€

pané au panko, guacamole à la pistache, wakamé et sauce teriyaki.

#### **Tentacule de poulpe grillée** 28,50€

grenailles frites, huile à l'ail et paprika fumé.

#### **Duo de croquettes terre et mer** 19,50€

wagyu / crevettes grises.

#### **Boeuf Wagyu** 37€

sauce au poivre vert et champignons des bois sautés.

#### **Samoussa** (3 unités) 11,50€

à la viande de boeuf et légumes, sauce mayo au piment doux

#### **Croustillants de poulet** (5 unités) 14,50€

sauce césar et coleslaw.

## ACCOMPAGNEMENTS

#### **Frites maison et sauce Kekko** 5,5€

mayonnaise au paprika fumé.

#### **Frites de manioc et sauce guacamole** 8,5€

#### **Salade** 8,5€

#### **Salade de tomates cerises** 8,5€

#### **Croquette de fromage** 3€/l'unité

#### **Pommes grenailles sautées à l'ail** 7€

#### **Supplément sauce** 1€

## DESSERTS

#### **Mousse au chocolat de Tanzanie** 11€

#### **Nougat glacé** 11€

aux fruits secs et à la cerise.

#### **Espuma de coco** 11€

avec coulis de fruits de la passion.

#### **Plateau de fromages** 15,5€

# KEKKO

GASTRO LOUNGE

## SOFTS

|   |      |
|---|------|
| <b>Chaudfontaine Eau</b> pétillante/plate <b>0,5L</b> | 5,5€ |
| <b>Sprite</b>   | 4,5€ |
| <b>Coca</b>   | 4,5€ |
| <b>Coca zéro</b>                                      | 4,5€ |
| <b>Fanta</b>  | 4,5€ |
| <b>Red bull</b>                                       | 5€   |
| <b>Schweppes tonic</b>                                | 4,5€ |
| <b>Ice tea</b>  | 4,5€ |
| <b>Lipton Ice tea pêche</b>                           | 4,5€ |
| <b>Minute Maid</b>                                    | 4,5€ |
| orange, pomme, pomme-cerise, ACE                      |      |

## BIÈRES

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Orval</b> bouteille  | 6 €   |
| <b>Cristal</b>          | 4,8 € |
| <b>Tripel Karmeliet</b> | 5,5 € |

## APÉRITIFS

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| <b>Cava</b>              | 7€  |
| <b>Apérol Spritz</b>     | 13€ |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 13€ |
| <b>Martini Blanc</b>     | 8€  |

## COCKTAILS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Mojito / Mojito Fraise</b>              | 13 €  |
| <b>Gin Tonic</b>                           | 13 €  |
| <b>Aperol Spritz</b>                       | 13 €  |
| <b>The Kekko Potion</b>                    | 15 €  |
| Tequila, Citronnelle, Mezcal, Gingembre... |       |
| <b>Pornstar</b>                            | 14 €  |
| Vodka, Vanille, Fruit de la passion...     |       |
| <b>Amaretto Sour</b>                       | 14€   |
| Amaretto, Citron, Bitters...               |       |
| <b>Cuba Libre</b>                          | 14€   |
| Rhum, Coca, Citron vert...                 |       |
| <b>Daikiri / Fraise</b>                    | 14€   |
| Rhum, Citron, Sucre de canne...            |       |
| <b>Espresso Martini</b>                    | 14€   |
| Vodka, Liqueur de café, Espresso...        |       |
| <b>Basil Smash</b>                         | 14€   |
| Gin, Citron, Basilic...                    |       |
| <b>Virgin Mojito</b>                       | 10,5€ |
| Mojito sans alcool                         |       |
| <b>Moscow mule</b>                         | 14€   |
| Vodka, ginger beer, jus de citron          |       |
| <b>Negroni</b>                             | 14€   |
| Gin, vermouth rouge, campari               |       |
| <b>Dark'n'stormy</b>                       | 14€   |
| Rhum ambré, ginger beer                    |       |

## ALCOOLS

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| <b>Whisky Jack Daniel's</b>           | 120/10 € |
| <b>Glenfiddich Single Malt Scotch</b> | 160/14 € |
| <b>Gin Bombay</b>                     | 115/10 € |
| <b>Gin Hendrick's</b>                 | 150/13 € |
| <b>Vodka Eristoff</b>                 | 90/10€   |
| <b>Vodka Belvedere</b>                | 150/12€  |
| <b>Rhum blanc Havana</b>              | 100/10€  |
| <b>Rhum brun Havana</b>               | 100/10€  |
| <b>Martini Bellini</b>                | 35/8 €   |

## DIGESTIFS

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Amaretto</b>           | 9€  |
| <b>Limoncello</b>         | 9€  |
| <b>Cognac Hennessy</b>    | 12€ |
| <b>Cognac Rémy Martin</b> | 13€ |

## CARTE DES VINS

## ROUGES

**Château Fontarèche tradition  
Corbières 2021** verre/bouteille

Un joli vin facile, léger et fruité, un vin de plaisir immédiat sans prise de tête.

**Le Château La Gorce Médoc**

Un vin rouge raffiné de Bordeaux, mêlant arômes de fruits rouges, notes boisées et une structure tannique équilibrée, parfait avec viandes rouges ou fromages.

**Bourgogne Côte chalonaise 2020  
« Le Millebuis »**

Le Pinot Noir dans sa splendeur des terroirs de bourgogne, en finesse mais avec une belle longueur et de la matière.

**Sancerre Rouge « Les Bonnes  
Bouches » 2019 Domaine Henri  
Bourgeois**

Tout le savoir faire de ce domaine dont la réputation n'est plus à faire pour sublimer le Pinot Noir sur de magnifiques terroirs Argilo Calcaires.

**Croze Hermitage « Le millepertuis »  
2021 Domaine Guyot**

Un des plus beaux crus du Rhône pour un vin puissant et complexe de fruits rouges et noirs mais sans lourdeur.

**Santenay Clos Genest 2016  
Domaine Joly**

Un magnifique vignoble de bourgogne situé juste à coté de Chassagne Montrachet sur un terroir magnifique pour l'expression à la fois puissante et élégante du Pinot noir dans toute sa splendeur.

33/7€

37€

38€

45€

48€

72€

## BLANCS

**Château Chanteloiseau 2020 Graves** verre/bouteille

Un majorité de Sauvignon pour la fraîcheur et un soupçon de Sémillon pour le gras en fin de bouche, un bordeaux blanc avec un très bel équilibre.

**Mâcon Villages AOP 2021  
Domaine Auvigue**

Un terroir très calcaire pour apporter une petite fraîcheur à ce chardonnay de bourgogne légèrement boisé.

**Sancerre Blanc 2023  
Domaine Henri Bourgeois**

Les plus beaux sauvignons de Loire avec le savoir faire de ce domaine vous offre un vin long et puissant aux arômes d'agrumes avec une petite salinité en fin de bouche grâce à ses terroirs de vieilles marnes.

**Chablis Cuvée Sérénité 2022  
domaine Guegun**

Une région qu'on ne présente plus avec ses superbes terroirs et ses chardonnays aux arômes subtils de pêche blanche et de fruits jaunes tout en élégance.

## ROSÉ

**Côtes de Provence, les coteaux  
vignerons de la cave Pierrefeu** verre/bouteille

Un vin délicieusement fruité et bien équilibré, offrant une fraîcheur parfaite pour les journées ensoleillées.

32/7€

39€

55€

60€

39/7€



# K E K K O

GASTRO LOUNGE

## NOS BULLES

---

### **Cava Enterizo Brut Nature 32€**

Ce Cava 100% Chardonnay vinifié en méthode traditionnelle est bien sec, avec une belle bulle fine et une grande fraîcheur. L'ami de tous les apéritifs.

### **Drappier 85€**

est un Champagne, avec sa cuvée emblématique, la Carte d'Or, met en avant le Pinot Noir des arômes généreux et une belle complexité

### **Le Moët & Chandon Brut 110€**

Impérial est un champagne élégant et raffiné, apprécié pour son équilibre harmonieux et sa texture crémeuse.

### **Le Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé (NIR) 155€**

est un champagne demi-sec vibrant et fruité, avec des arômes intenses de fruits rouges et une douceur équilibrée.

### **Le Moët & Chandon Ice Impérial 135€**

est un champagne innovant et rafraîchissant, conçu pour être servi sur glace, offrant des notes de fruits tropicaux et une douceur subtile.

### **Ruinart blanc de blanc de blanc 200€**

est un champagne élégant et raffiné, élaboré exclusivement à partir de Chardonnay, offrant des arômes de fruits frais et d'agrumes avec une belle fraîcheur et une finesse remarquable.

### **Dom perignon 390€**

Le Dom Pérignon est un champagne prestigieux et complexe, réputé pour ses arômes riches de fruits mûrs, ses notes minérales, et sa texture soyeuse.

