

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 aigrelette, 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

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

BIÈRES

Orval bouteille	6€
Cristal	4,8€
Tripel Karmeliet	5,5€

APÉRITIFS

Cava	7€
Apérol Spritz	13€
Limoncello Spritz	13€
Martini Blanc	8€

COCKTAILS

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

ALCOOLS

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

DIGESTIFS

Amaretto	9€
Limoncello	9€
Cognac Hennessy	12€
Cognac Rémy Martin	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 chalonnaise 2020
« Le Millebus »**

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 Sémillion 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 a 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€

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.

