

# Le K

## RESTAURANT

# LA CARTE GOURMANDE

### Entrées

- \* Médaillon de Foie Gras mi-cuit 16€
- \* Mille-feuilles de Chèvre de Montsinéry 13€
- \* Crevettes de Guyane laquées façon Thaï, *croustillant de chorizo & bananes* 16€
  
- \* Tataki de Bœuf snacké & marin, *au gingembre & vinaigre Tozazu* 13€
- \* Assiette de Charcuterie Artisanale de « E. Chavassieux » 14€
  
- \* Tataki d'Acoupa snacké & mariné, *au coriandre & vinaigre Tozazu* 13€
- \* Persillade de Supions 12€
- \* Assiette Fraîcheur 11€

*Salade, pastèque, chadeck, melon, avocat, pousse de soja – selon marché*

### Plats

- \* Filet de Bœuf 31€
- \* Pièce du Boucher 21€
- \* Filet de Bœuf Rossini 35€
- \* Rôti de Magret de Canard, *réduction ananas & basilic* 25€
- \* Côtelettes d'Agneau dans le Carré, *calous croquants & jus de thym peyi* 28€
- \* Burger K (*cheddar, oignon rouge, bacon, sauce spéciale K*) 19€
  
- \* Saint-Jacques snackées au Combava, *émulsion choux coco & Blini au giraumon* 32€
- \* Crevettes de Guyane flambées au Rhum Vieux 26€
- \* Ravioles de Crabe, *saveurs d'ici et d'ailleurs* 25€
- \* Persillade de Calamars 23€
- \* Filet de Poisson (*selon arrivage*), *rouille de Cayenne* 21€

*\*\*\*Les plats sont accompagnés d'assortiments  
suivant les préparations du jour (légumes du marché)\*\*\**

### Desserts

- \* Choix de Desserts de Pâtisseries, selon créations de la semaine 11€
- \* Cheese-cake Citron 11€
- \* *Le K 'fé Gourmand* (ou thé Gourmand) 12€
- \* Assiette de Chèvres Frais (*Producteur local*) 9€
- \* Sorbets et Glaces Artisanales « S. Bertoldi » 3.5€ /  
boule
- \* *Supplément Chantilly ou Chocolat* 2€

« Tous nos plats sont faits maison »

