



KAH

BEACH & RESTAURANT

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

Prix nets ttc - Service compris

ENTRÉES

Rillettes provençales 18 €

Rillettes de thon, tempura de crevette, gouttes de poivrons confits et sauce vierge péi

Salade de palmiste rouge  22 € /+4€*

Vinaigrette au lait de coco et agrumes

Carpaccio de bœuf 25 € /+4€*

Salpicon de foie gras, copeaux de parmesan, pesto, ketchup de poivrons rouges au poivre sauvage

Carpaccio de tomates de saison et burratina truffée 21 €

Tomates de saison, pesto, burratina truffée (100 gr), copeaux de parmesan, jambon Serrano


Salade César 19 €

Poulet boucané, aiguillettes de poulet, œufs de caille, copeaux de parmesan, salade, croûtons, vinaigrette César

 *Plat Vegan*

**Supplément en formule KAH Zen*

LES INSOLITES

- Risotto à la légine fumée** 25 €
Légine fumée, parmesan, aromates, avocat
- La tomate rôtie**  18 €
Farcie de quinoa aux aromates, légumes du moment marinés
et caviar d'aubergine légèrement pimenté
- Les fusillis au zourite** 19 €
Crème fumée à la soubressade, chorizo piquant, zourite,
pignons de pin, pétales d'oignon, copeaux de Manchego
- PALM burger** 23 €
Steack haché Black Angus, tombée d'oignons, sauce cocktail au basilic,
tomate, concombre, fromage piton Maïdo, salade

 *Plat Vegan*

POISSONS

**Truite de la rivière des Remparts,
sauce aigre douce** 29 € /+4€*

**Duo de gambas et demie langouste rouge
flambée au vieux rhum, lait de coco et curry de Madras** 35 € /+7€*

Retour de pêche 28 €

*Nos poissons sont accompagnés d'une étuvée de poireaux / pleurotes
et d'une mousseline de patates douces au gingembre.*

**Supplément en formule KAH Zen*

VIANDES

Magret de canard à la cannelle et à la vanille 28 €

Souris d'agneau confite au Kaloupilé 28 €

Filet mignon Ibérique 29 €
Jus corsé aux fruits rouges

*Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre confites,
de shitakés et d'une crème de courge.*

*Nos viandes sont d'origine UE
Supplément en formule KAH Zen

DESSERTS

Mille-feuille à la vanille Bourbon	11 €
Caramel au beurre salé, sorbet vanille	
Cake à la banane toasté	11 €
Crème de thé Earl Grey, Namaleka au chocolat au lait	
Chou chocolat praliné	11 €
Crèmeux chocolat, croquant praliné-noisette, sorbet cacao	
Tarte yuzu-coco meringuée et sa crème glacée au coco	11 €
Café gourmand	11 €
Assiette de fruits frais de saison	10 €
Coupe de glaces	9 €
Assortiment de 3 parfums, accompagné de coulis de fruits ou sauce chocolat, amande polignac et crème fouettée.	
Parfums : vanille, chocolat, café, coco, fraise, ananas, mangue, passion.	

MENU ENFANT

UN PLAT, UN DESSERT ET UNE BOISSON AU CHOIX

24 €

PLATS

Planche créole

*Nems au poulet, bouchons à la vapeur, samoussas au fromage
(3 pièces de chaque)*

Fish & chips de légine, sauce cocktail au pesto

Crevettes poêlées en persillade

Pavé de poisson du jour grillé

Nuggets de poulet maison, farci au fromage «Cap Noir» et basilic

Cheese Burger Black Angus

Steak haché Black Angus

Magret de canard rôti

Plat accompagné de deux garnitures au choix : salade de tomates cerises, frites maison, fusillis au beurre, mousseline de patates douces au gingembre, poêlée de légumes du moment.

DESSERTS

Brownies, crème anglaise

Brochette de fruits

Coupe de glace (2 boules au choix)

Crêpes : Nutella, confiture ou sucre

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans

LES VINS

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
VINS BLANCS		
Ampelomeryx, Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne, 2016 Assemblage chardonnay, sauvignon, gros et petit mansengs	8 €	38 €
Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne, 2016 Chardonnay	6 €	30 €
Côteaux du Giennois, Mr Cédric Bardin, Vallée de la Loire, 2017 Sauvignon	9 €	43 €
VINS ROSÉS		
Palm, Château de l'Escarelle, IGP Méditerranée, 2017 Assemblage cinsault et mourvèdre	7 €	27 €
La Grande Sieste, Rosé de Rêve Aniane, Pays d'Oc, 2016 Assemblage syrah, mourvèdre, merlot et cabernet sauvignon	7 €	34 €

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

15cl 75cl

VINS ROUGES

Palm, Château de l'Escarelle, IGP Méditerranée, 2016

Assemblage cabernet sauvignon, syrah et mourvèdre

6 € 27 €

Ampelomeryx, Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne, 2016

Assemblage pinot noir, syrah et malbec

8 € 38 €

La Grande Sieste, Rosé de Rêve Aniane, Pays d'Oc, 2015

Assemblage syrah, mourvèdre, carignan et petit verdot

10 € 52 €

12cl 75cl

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve

18 € 105 €

Billecart-Salmon Brut Rosé

21 € 150 €

*N'hésitez pas à nous demander
notre livre des vins.*

BOISSONS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada (30 cl) 12 €

Lait de coco, jus d'ananas

Virgin Mojito (30 cl) 12 €

Sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, limonade

Smoothie Banane/Passion (30 cl) 12 €

Banane fraîche, purée de fruit de la passion, yaourt nature sucré, lait

T&C (30 cl) 12 €

Jus de tomate, jus de citron, concombre, sel de céleri

Ylang Ylang (30 cl) 12 €

Jus d'orange frais, jus de citron frais, jus de pamplemousse frais, eau gazeuse

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Piña Colada (25 cl) 14 €

Rhum coco, lait de coco, jus d'ananas

Tequila Sunrise (25 cl) 14 €

Jus d'orange frais, sirop de grenadine, tequila

Mojito (30 cl) 14 €

Sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, rhum blanc Plantation Three Stars, rhum ambré Plantation Original Dark

Passion Intense (25 cl) 14 €

Sirop de grenadine, jus de citron, purée de fruit de la passion, rhum agricole Savanna

Bloody Mary (25 cl) 14 €

Sel de céleri, Tabasco, sauce Worcestershire, jus de citron, jus de tomate, vodka

Gin Fizz (25 cl) 14 €

Sirop de sucre de canne, jus de citron, soda water, gin

Ti Punch (9 cl) 10 €

Citron vert, sucre de canne, rhum

Punch Planteur maison (25 cl) 10 €

Punch Coco maison (25 cl) 10 €

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

JUS DE FRUITS FRAIS (25 cl)

Cocktail de fruits frais de saison	11 €
Orange pressée	11 €
Citron pressé	11 €
Pamplemousse pressé	11 €

BIÈRES

Dodo bouteille (33 cl)	5,50 €
Heineken pression (25 cl)	7 €
Heineken pression (50 cl)	11 €
Desperados bouteille (33 cl)	9 €

APÉRITIFS

Martini (6 cl)	8 €
Ricard (3 cl)	7 €
Whisky (4 cl)	9 €
Kir au vin blanc (15 cl)	9 €
Accompagnement (20 cl)	3 €
<i>Tonic, jus de fruits, soda</i>	

SODAS

Coca Cola, Coca Zero (50 cl)	6,50 €
Fanta (50 cl)	6,50 €
Orangina (50 cl)	6,50 €
Sprite (50 cl)	6,50 €
Schweppes Agrum' (50 cl)	6,50 €
Schweppes Tonic (25 cl)	4 €
Perrier (33 cl)	5,50 €
Thé glacé maison (25 cl)	8 €
Sirop à l'eau (25 cl)	4 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou Decafeiné	3,50 €
Capuccino	5,50 €
Thé ou infusion	4,50 €

CHAMPAGNE À LA FLÛTE (12 cl)

Billecart-Salmon Brut Réserve	18 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	21 €
Kir Royal	21 €
<i>Champagne, crème de cassis</i>	
Kir Impérial	21 €
<i>Champagne, crème de mûre</i>	
Bellini	21 €
<i>Champagne, crème de pêche</i>	

EAUX

Servie plate ou pétillante, découvrez l'eau micro-filtrée du PALM !

Une eau de qualité mise en bouteille sur place, pour un impact environnemental réduit.

L'eau du PALM plate (75 cl)	2 €
L'eau du PALM gazéifiée (75 cl)	2,50 €

Eau minérale

Australine (1 L)	4 €
------------------	-----

Eau gazeuse

Cilaos (75 cl)	5 €
----------------	-----

LA FORMULE KAH ZEN

La formule à la journée qui vous assure de vrais moments de sérénité, d'évasion et de gourmandise.

Massage Akéa (50min)

Déjeuner *

Accès aux installations du KAH

Plage, piscine, transats, hammam, bain à remous

Accès à la salle de sport

175 €



🎁 La formule KAH Zen est également disponible en coffret cadeau.

Accès aux installations à partir de 10h.

* Déjeuner : Menu 2 plats (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert), eau ou soft ou bière inclus.
Valable du lundi au vendredi. Sur réservation et selon disponibilités.