

L'APÉRO

Crevettes croustillantes	8 000
Rissoles à la viande	6 000
Beignets de poisson	5 000
Duo de houmous & tzatziki	8 000
Grilled cheese	6 500
Assiette de frites	2 000
Salade tomates cerises, burrata & basilic	8 000
Bruschetta	7 000
Bagel au thon crémeux	8 500

ENTRÉES

Ceviche de daurade, sauce leche del tigre	8 500
Carpaccio de gambas, orange & pistaches	9 500
Oeuf cocotte, lardons (porc ou boeuf), confit d'oignons, croûtons de pain à l'ail	6 000
Arancini à la mozzarella et aux tomates séchées	7 000
Mille-feuilles de betteraves, chèvre, pomme verte & noix	6 000
Carpaccio de veau, gingembre, fromage frais, pickles de radis rose	9 000
Tartare de quinoa, crevettes, pamplemousse, poivrons	7 500

SALADES

Entrée 7 500

Plat 11 500

Bo Bun au boeuf : vermicelles de riz, émincé de boeuf à la citronnelle, nems, carotte, concombre, cacahuètes, menthe, coriandre, cébettes, gingembre, sauce vietnamienne

Salade de chèvre chaud : salade, toasts de fromage de chèvre, tomates cerises & tomates confites, miel, noix de pécan, sauce vinaigre & miel

Salade César : salade, poulet crispy, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce César

Poke bowl : riz vinaigré, petits pois, crevettes, grenade, concombre, carotte, chou rouge, sésame, pickles d'oignons rouges, sauce gingembre et sésame

PLATS

Poissons

Fish & Chips, sauce tartare	9 500
Linguines aux gambas	11 500
Camerones à la plancha	19 000
Curry rouge thaï de crevettes au lait de coco	10 500
Brochettes de gambas miel & gingembre	12 000
Thiof grillé	11 500
Sole meunière	10 000



Viandes

Poulet aux noix de Cajou	9 000
Poulet croustillant	9 500
Poulet KAWGA	12 000
Escalope de veau milanaise oreille d'éléphant & spaghetti à la sauce tomate	14 000
Filet de boeuf	11 000
Entrecôte Black Angus	16 000
Cheeseburger	9 000
(supplément bacon)	1 000

Végétarien

Chakchouka & pain pita	9 000
Pâtes à l'ail & tomates fraîches façon Mamie	8 000

Plat sénégalais du jour

8 000

ACCOMPAGNEMENTS

Frites - Pommes de terre sautées - Riz - Poêlée de légumes - Purée de patates douces - Salade verte

(supplément accompagnement)

1 500

LES BOUTS DE CHOU

MENU AU CHOIX

9 500

Plat

Poisson pané (accompagnement au choix) / Steak haché (accompagnement au choix) / Pâtes au poulet et à la crème

Dessert

Fondant au chocolat / Boule de glace

DESSERTS

Mousse au chocolat	6 000
Tiramisu	7 000
Tiramisu au citron	7 000
Fondant au chocolat	6 500
Entremet fruit de la passion & chocolat blanc	7 000
Brioche perdue au caramel & boule de glace vanille Jardin d'Ebene	6 000
Tarte glacée au chocolat	8 000
Café ou thé gourmand	8 000
Salade de fruits	4 500
Boule de glaces & sorbets Jardin d'Ebène	2 000

(chocolat, vanille, caramel, café, pistaches, rhum raisin, coco, mangue, fraise)





AVEC ALCOOL

SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau pétillante

6 0 0 0

SPRITZ GIN & PAMPLEMOUSSE

Aperol, Gin, Prosecco, Jus de pamplemousse, Eau pétillante

6 0 0 0

BELLINI

Prosecco, Nectar de pêches

6 0 0 0

NEGRONI

Gin, Martini rouge, Campari, Orange

6 0 0 0



AMERICANO

Campari, Martini rouge, Orange, Eau pétillante

6 0 0 0

KAWGA

Vodka, Nectar de fruit de la passion, Sirop de vanille, Liqueur de fruits de la passion, Citron vert, Shot de Prosecco

6 0 0 0

MOJITO CLASSIQUE OU MANGUE

Rhum blanc, Feuilles de menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante, (Purée de mangue)

6 0 0 0

DAÏQUIRI

Rhum blanc, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, glace pilée

6 0 0 0

MAÏ THAÏ

Rhum blanc, Rhum brun, Triple sec, Jus de citron, Sirop d'orgeat, Sirop de sucre de canne

6 0 0 0

PINA COLADA

Rhum, Jus d'ananas, Lait de coco

6 0 0 0

ROSÉ PAMP

Rosé, Cointreau, Jus de pamplemousse

6 0 0 0



GIN TONIC

Gin, Schweppes Indian Tonic, Concombre, Baies roses

6 0 0 0

GIN SOUR CITRON BASILIC

Gin, Basilic, Citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

6 0 0 0

MARGARITA

Tequila, Triple sec, Jus de citron

6 0 0 0

LES COCKTAILS



KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT



LES COCKTAILS

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Jus d'orange, Sirop de grenadine

6 000

CAÏPIRINHA OU CAÏPIROSKA

Cachaça ou Vodka, Citron vert, Sucre

6 000

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, Jus de citron vert

6 000



CUBA LIBRE

Rhum, Coca-cola, Citron vert

6 000

WHISKY SOUR

Whisky, Citron, Sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

6 000

SANGRIA BLANCHE MIEL & MANGUE

Vin blanc, Rhum brun, Triple sec, Miel, Ginger Ale, Mangue, Orange

6 000

SANS ALCOOL

SUNSET SPRITZ

Martini sans alcool, Jus d'orange pressé, Tonic

4 000



PEACH'N FREEZE

Nectar de pêches, Nectar de litchi, Sirop de pamplemousse, Jus de citron vert, Eau pétillante

4 000

BORA BORA

Jus d'ananas, Jus de fruits de la passion, Jus de citron, Sirop de grenadine

4 000

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU MANGUE

Feuilles de menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante, (Purée de mangue)

4 000

VIRGIN PUNCH

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de goyave, Jus de fruit de la passion, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, Limonade

4 000

PETILLANT CONCOMBRE

Martini sans alcool, Tonic, Concombre, baies roses

4 000

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, Lait de coco

4 000



SOFT

Coca-cola, Sprite, Fanta	1 500
Coca zero	2 000
Perrier	2 000
Red bull	2 500
Eau plate ou pétillante (petite)	1 000
Eau plate ou pétillante (grande)	2 500
Sirop (<i>grenadine, menthe, fraise, pêche, orgeat</i>)	1 500
Limonade	2 000
Thé glacé maison	2 500
Citronnade maison	2 500

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé / Noisette	2 000
Double espresso	3 000
Café au lait	2 500
Cappucino	3 000
Chocolat chaud	3 000
Chocolat viennois	3 500
Thés & infusions	2 000

JUS

Jus de fruits pressés minute (<i>orange, pamplemousse, citron</i>)	2 500
Jus de fruits (<i>mangue, ananas, orange</i>)	1 500
Jus locaux (<i>gingembre, bissap, bouye</i>)	1 500

SMOOTHIES

Ananas - Banane - Lait de coco	5 500
Fruits rouges - Lait vanillé	5 500
Mangue - Passion - Orange	5 500

BIÈRES

Flag	2 000
Gazelle	2 500
Desperados	3 000

APÉRITIFS

Kir (cassis ou mûre)	4 500
Kir royal au Prosecco	6 000
Martini blanc ou rouge	3 000
Campari	3 000
Ricard	3 000
Porto	3 500

ALCOOL

Whisky red label	5 000
Whisky black label	6 000
Vodka Absolut	6 000
Tequila	5 000
Gin Gordon	3 500
Gin Bombay	5 000
Rhum blanc ou brun	5 000

DIGESTIFS

Cognac Martell	10 000
Calvados	5 000
Limoncello	4 500
Bailey's	4 500
Get 27	4 500



VINS ROUGES

Rhône

Roger Sabon, "Le Sabounet"

16 000

Bordeaux

Haut Médoc AOC, Château d'Osmond, "Haut Médoc Cru artisan"

24 000

Bourgogne

Mercurey, Les Champs de Thémis Bio, "Les Bosebutts"

44 000

VINS BLANCS

Loire

Muscadet, Sèvre et Maine sur lie, Domaine Haute Février Bio

16 000

Sancerre, Daniel Chotard

34 000

Vallée du Rhône

Marsanne Viognier, Sébastien Blachon

28 000

VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence AOP, "Les Petits Diables"

16 000

Côtes de Provence AOP, MIP Diffusion Classique

22 000

VINS AU VERRE

Rouge

Rhône, Roger Sabon, "Le Sabounet"

4 500

Blanc

Muscadet, Sèvre et Maine sur lie, Domaine Haute Février Bio

4 500

Rosé

Côtes de Provence AOP, "Les Petits Diables"

4 500

CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Brut Grand Cru, Pierre Callot, Blanc de blancs

60 000

Champagne Brut, Deutz, Brut Classique

90 000

Prosecco

Bouteille

16 000

Flûte

4 500



KAWGA

HÔTEL - RESTAURANT