# LA CARTE

## APÉRO *(A partager ou pas)*

| | |
|---|---|
| Gambas croustillantes | 8 000 |
| Duo de houmous & tzatziki | 8 000 |
| Chakchouka & pain pita | 9 000 |
| Arancini à la mozzarella et aux tomates séchées | 8 000 |
| Assiette de frites | 2 000 |

## SALADES

**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, oeuf, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce César

**Salade de quinoa :** quinoa, courge rôtie, feta, fruits frais et secs de saison, pickels d'oignons rouges, persil, sauce tahini

Entrée 7 500 Plat 11 500

## ENFANTS

**MENU AU CHOIX** 8 500

Plat

Poulet croustillant (accompagnement au choix) / Steak haché (accompagnement au choix) / Pâtes carbonara (lardons de porc ou de boeuf)

Dessert

Boule de glace (parfum au choix)

## ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Ceviche de daurade, sauce leche del tigre | 8 500 |
| Oeuf cocotte, lardons (porc ou boeuf), confit d'oignons, croûtons de pain à l'ail | 6 000 |
| Mille-feuilles de betteraves, chèvre, pomme verte & noix | 6 000 |
| Carpaccio de veau, gingembre, fromage frais, pickles de radis rose | 9 000 |
| Croquettes de crevettes | 9 000 |

## PLATS

| | |
|---|---|
| Linguines aux gambas | 11 500 |
| Curry de crevettes au lait de coco, butternut & basilic thaï | 10 500 |
| Brochettes de gambas miel & gingembre | 12 000 |
| Thiof grillé | 11 500 |
| Sole meunière | 12 000 |
| Poulet noix de cajou | 9 000 |
| Poulet KAWGA | 12 000 |
| Polpettes & Linguines | 11 000 |
| Vitello tonnato | 13 000 |
| Filet de boeuf | 13 000 |
| Cheeseburger | 9 000 |
| (Supplément bacon) | 1 000 |
| Linguines pesto de pistaches maison, petits pois & ricotta | 10 500 |
| Plat sénégalais du jour | 8 000 |

## À CÔTÉ

Frites - Potatoes - Riz - Poêlée de légumes - Purée de patates douces - Salade verte

*(Supplément accompagnement)* 1 500

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Mousse au chocolat | 6 000 |
| Tiramisu | 7 000 |
| Tiramisu citron | 7 000 |
| Brioche perdue au caramel & boule de glace vanille Jardin d'Ebene | 6 000 |
| Salade de fruits de saison | 4 500 |
| Boule de glaces & sorbets Jardin d'Ebène | 2 000 |

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

KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT

# THE MENU

## PRE-DINNER

*(To share...or not !)*

| | |
|---|---|
| Crispy shrimps | 8 000 |
| Duo of hummus & tzatziki | 8 000 |
| Shakshuka & pita bread | 9 000 |
| Mozzarella and sun-dried tomatoes arancini | 8 000 |
| Plate of fries | 2 000 |

## SALADS

**Hot goat cheese salad :** salad, warm goat cheese toasts, cherry and confit tomatoes, honey, pecans, honey vinaigrette

**Cesar salad :** salad, crispy chicken, egg, shaved parmesan, croutons, Cesar dressing

**Quinoa Salad :** quinoa, roasted squash, feta, seasonal fresh and dried fruits, pickled red onions, parsley, tahini dressing

Starter 7 500 Main course 11 500

## LITTLE ONES

**MENU OF YOUR CHOICE** 8 500

Main course

Crispy chicken (side of your choice) / Hamburger steak (side of your choice) / Carbonara pasta (pork of beef bacon)

Dessert

Scoop of ice cream (Choice of flavour)

## STARTERS

| | |
|---|---|
| Sea bream ceviche with leche de tigre sauce | 8 500 |
| Baked egg with bacon (pork or beef), onion confit, and garlic croutons | 6 000 |
| Beetroot mille-feuilles with goat cheese, apple and walnuts | 6 000 |
| Veal carpaccio with ginger, spring onions, pickled pink radish, and fresh cheese | 9 000 |
| Shrimp croquettes | 9 000 |

## MAIN COURSES

| | |
|---|---|
| Linguine with prawns | 11 500 |
| Coconut shrimp curry with butternut squash & thaï basilic | 10 500 |
| Honey and ginger prawns skewers | 12 000 |
| Grilled Thiof | 11 500 |
| Sole meunière | 12 000 |
| Chicken with cashew nuts | 9 000 |
| KAWGA chicken | 12 000 |
| Polpette & Linguine | 11 000 |
| Vitello tonnato | 13 000 |
| Beef filet | 13 000 |
| Cheeseburger | 9 000 |
| *(Extra bacon)* | 1 000 |
| Linguine with homemade pistachio pesto, peas & ricotta | 10 500 |
| Senegalese dish of the day | 8 000 |

## SIDES

Fries - Potatoes - Rice - Mixed vegetables - Sweet potato purée - Green salad

*(Extra side)* 1 500

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Chocolate mousse | 6 000 |
| Tiramisu | 7 000 |
| Lemon Tiramisu | 7 000 |
| French toasts with caramel and a scoop of vanilla ice cream (Jardin d'Ebène) | 6 000 |
| Seasonal fresh fruit salad | 4 500 |
| Scoop of ice cream and sorbet (Jardin d'Ebène) | 2 000 |

*(chocolate, vanilla, caramel, coffee, pistachio, rum raisin, coconut, mango, strawberry)*

KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT

# LES COCKTAILS

## AVEC ALCOOL — 6 000



### SPRITZ
Aperol, Prosecco, Eau pétillante

### SPRITZ GIN & PAMPLEMOUSSE
Aperol, Gin, Prosecco, Jus de pamplemousse, Eau pétillante



### AMERICANO
Campari, Martini rouge, Orange, Eau pétillante

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

### MOJITO CLASSIQUE OU MANGUE
Rhum blanc, Feuilles de menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante, (Purée de mangue)

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

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

### PINA COLADA
Rhum, Jus d'ananas, Lait de coco

### GIN TONIC
Gin, Schweppes Indian Tonic, Concombre, Baies roses



### MARGARITA
Tequila, Triple sec, Jus de citron

### CAÏPIRINHA OU CAÏPIROSKA
Cachaça ou Vodka, Citron vert, Sucre

### MOSCOW MULE
Vodka, Ginger beer, Jus de citron vert

### WHISKY SOUR
Whisky, CItron, SIrop de sucre de canne, blanc d'oeuf

### SANGRIA BLANCHE MIEL & MANGUE
Vin blanc, Rhum brun, Triple sec, Miel, Ginger Ale, Mangue, Orange

## SANS ALCOOL — 4 000



### SUNSET SPRITZ
Martini sans alcool, Jus de pamplemousse pressé, Eau pétillante

### PEACH'N FREEZE
Nectar de pêches, Nectar de litchi, Sirop de pamplemousse, Jus de citron vert, Eau pétillante

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

### VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU MANGUE
Feuilles de menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante, (Purée de mangue)



### PETILLANT CONCOMBRE
Martini sans alcool, Tonic, Concombre, baies roses

### VIRGIN PINA COLADA
Jus d'ananas, Lait de coco

KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT



# COCKTAILS

## WITH ALCOHOL — 6 000



**SPRITZ**
Aperol, Prosecco, Sparkling water

**SPRITZ GIN & GRAPE FRUIT**
Aperol, Gin, Prosecco, Grapefruit juice, Sparkling water

**AMERICANO**
Campari, Red Martini, Orange, Sparkling water

**KAWGA**
Vodka, Passion fruit nectar, Vanilla syrup, Passion fruit liqueur, Fresh lime, Shot of Prosecco

**CLASSICAL MOJITO OR MANGO**
White Rum, Mint leaves, Fresh lime, Cane sugar, Sparkling water, (Mango Purée)

**DAÏQUIRI**
White Rum, Lemon juice, Cane sugar syrup, crushed ice

**MAÏ THAÏ**
White Rum, Dark Rum, Triple sec, Lemon juice, Orgeat syrup, Cane sugar syrup

**PINA COLADA**
Rum, Pineapple juice, Coconut milk

**GIN TONIC**
Gin, Schweppes Indian Tonic, Cucumber, Pink peppercorns



**MARGARITA**
Tequila, Triple sec, Lemon juice

**CAÏPIRINHA OR CAÏPIROSKA**
Cachaça or Vodka, Fresh lime, Sugar

**MOSCOW MULE**
Vodka, Ginger beer, Fresh lime juice

**WHISKY SOUR**
Whisky, Lemon, Cane sugar syrup, Egg white

**WHITE SANGRIA HONEY & MANGO**
White wine, Dark rum, Triple sec, Honey, Ginger Ale, Mango, Orange

## ALCOHOL-FREE — 4 000



**SUNSET SPRITZ**
Alcohol-free Martini, Fresh orange juice, Tonic

**PEACH'N FREEZE**
Peach nectar, Lychee nectar, Grape fruit syrup, Fresh lime juice, Sparkling water

**BORA BORA**
Pineapple juice, Passion fruit juice, Lemon juice, Grenadine syrup

**CLASSICAL VIRGIN MOJITO OR MANGO**
Mint leaves, Fresh lime, Cane sugar, Sparkling water, (Mango Purée)



**SPARKLING CUCUMBER**
Alcohol-free Martini, Tonic, Cucumbre, Pink peppercorns

**VIRGIN PINA COLADA**
Pineapple juice, Coconut milk

KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT

# LES BOISSONS

## 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 (*grenadine, menthe, fraise, pêche, orgeat)* | 1 500 |
| Limonade | 2 000 |
| Thé glacé ou citronnade maison | 2 500 |

## JUS & SMOOTHIES

| | |
|---|---|
| Jus de fruits pressés minute *(orange, pamplemousse, citron)* | 2 500 |
| Jus de fruits *(mangue, ananas, orange)* | 1 500 |
| Jus locaux *(gingembre, bissap, bouye)* | 1 500 |
| Smoothie du jour | 5 500 |

## BIÈRES

| | |
|---|---|
| Flag | 2 000 |
| Gazelle | 2 500 |
| Desperados | 3 000 |
| Heineken | 3 000 |
| Heineken sans alcool | 3 500 |

## 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 |

## ALCOOL

| | |
|---|---|
| Whisky red label | 5 000 |
| Whisky black label | 6 000 |
| Whisky Jack Daniel's | 6 000 |
| Vodka Absolut | 6 000 |
| Tequila | 5 000 |
| Gin Gordon | 3 500 |
| Gin Bombay | 5 000 |
| Rhum blanc ou brun | 5 000 |

## 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 |

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| Calvados | 5 000 |
| Limoncello | 4 500 |
| Bailey's | 4 500 |
| Get 27 | 4 500 |

## VINS BLANCS

**Rhône**

| | |
|---|---|
| *Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Romane" | 19 000 |

**Loire**

| | |
|---|---|
| *Sancerre*, Pascal Jolivet, "Sancerre blanc" | 35 000 |
| *Pouilly Fumé*, Pascal Jolivet, "Indigène" | 55 000 |

## VINS ROUGES

**Rhône**

| | |
|---|---|
| *Costière de Nîmes*, Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Safranée" | 19 000 |

**Bordeaux**

| | |
|---|---|
| *Haut Médoc*, Mähler-Besse, Château Cartujac cru bourgeois" | 25 000 |

**Bourgogne**

| | |
|---|---|
| *Pinot Noir*, Jean-Claude Boisset, "Les Ursulines" | 35 000 |

## VINS ROSÉS

**Provence**

| | |
|---|---|
| *Pays d'Oc*, Gérard Bertrand "Gris Blanc" | 19 000 |
| *Provence*, Miraval | 35 000 |

## VINS AU VERRE

**Rouge**

| | |
|---|---|
| *Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Safranée" | 4 500 |

**Blanc**

| | |
|---|---|
| *Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Romane" | 4 500 |

**Rosé**

| | |
|---|---|
| *Pays d'Oc,* Gérard Bertrand "Gris Blanc" | 4 500 |

## CHAMPAGNES & BULLES

| | |
|---|---|
| *Champagne Brut Réserve*, Billecart Salmon | 65 000 |
| *Champagne Blanc de Blancs Grand Cru*, Billecart Salmon | 120 000 |

Prosecco

| | |
|---|---|
| Bouteille | 16 000 |
| Flûte | 4 500 |

KAWGA
HÔTEL - RESTAURANT

# BEVERAGES

## SOFT

| | |
|---|---|
| Coca-cola, Sprite, Fanta | 1 500 |
| Coca zero | 2 000 |
| Perrier | 2 000 |
| Red bull | 2 500 |
| Still or sparkling water (small) | 1 000 |
| Still or sparkling water (large) | 2 500 |
| Syrup *(grenadine, mint, strawberry, peach, orgeat)* | 1 500 |
| Lemonade | 2 000 |
| Homemade Iced tea or Lemonade | 2 500 |

## BEERS

| | |
|---|---|
| Flag | 2 000 |
| Gazelle | 2 500 |
| Desperados | 3 000 |
| Heineken | 3 000 |
| Alcohol-free Heineken | 3 500 |

## JUICES & SMOOTHIES

| | |
|---|---|
| Freshly squeezed fruit juices *(orange, grape fruit, lemon)* | 2 500 |
| Fruits juice *(mango, pineapple, orange)* | 1 500 |
| Local juices *(ginger, bissap, bouye)* | 1 500 |
| Smoothie of the day | 5 500 |

## HOT DRINKS

| | |
|---|---|
| Espresso / Long Black / Macchiato | 2 000 |
| Double espresso | 3 000 |
| Coffee with milk | 2 500 |
| Cappucino | 3 000 |
| Hot Chocolate | 3 000 |
| Viennese hot chocolate | 3 500 |
| Teas & herbal infusions | 2 000 |

## ALCOHOL

| | |
|---|---|
| Whisky red label | 5 000 |
| Whisky black label | 6 000 |
| Whisky Jack Daniel's | 6 000 |
| Vodka Absolut | 6 000 |
| Tequila | 5 000 |
| Gin Gordon | 3 500 |
| Gin Bombay | 5 000 |
| White or dark Rum | 5 000 |

## APERITIFS

| | |
|---|---|
| Kir (blackcurrant or blackberry) | 4 500 |
| Royal Kir (Prosecco) | 6 000 |
| White or red Martini | 3 000 |
| Campari | 3 000 |
| Ricard | 3 000 |

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| Calvados | 5 000 |
| Limoncello | 4 500 |
| Bailey's | 4 500 |
| Get 27 | 4 500 |

## RED WINES

**Rhône**

*Costière de Nîmes*, Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Safranée" — 19 000

**Bordeaux**

*Haut Médoc*, Mähler-Besse, Château Cartujac cru bourgeois" — 25 000

**Bourgogne**

*Pinot Noir*, Jean-Claude Boisset, "Les Ursulines" — 35 000

## WHITE WINES

**Rhône**

*Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Romane" — 19 000

**Loire**

*Sancerre*, Pascal Jolivet, "Sancerre blanc" — 35 000

*Pouilly Fumé*, Pascal Jolivet, "Indigène" — 55 000

## ROSE WINES

**Provence**

*Pays d'Oc*, Gérard Bertrand "Gris Blanc" — 19 000

*Provence*, Miraval — 35 000

## WINES BY THE GLASS

**Rouge**

*Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Safranée" — 4 500

**Blanc**

*Costière de Nîmes,* Gabriel Meffre, Château Grand Escalion, "Romane" — 4 500

**Rosé**

*Pays d'Oc,* Gérard Bertrand "Gris Blanc" — 4 500

## CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

*Champagne Brut Réserve*, Billecart Salmon — 65 000

*Champagne Blanc de Blancs Grand Cru*, Billecart Salmon — 120 000

Prosecco

| | |
|---|---|
| Bottle | 16 000 |
| Flute | 4 500 |

KAWGA

HÔTEL - RESTAURANT