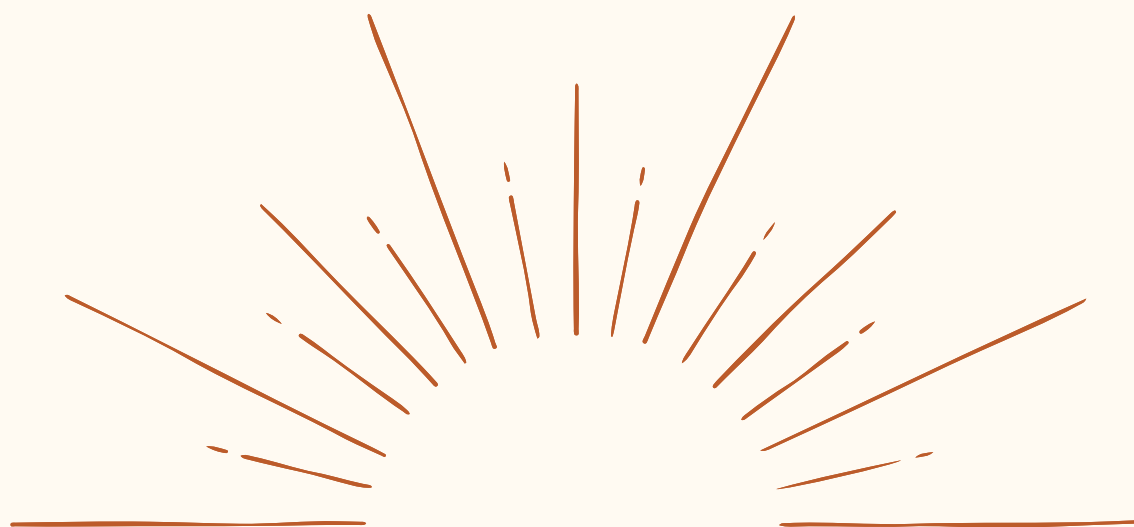




Le Kalliste

HOTEL
RESTAURANT

BOISSONS FRAICHES

Cold drinks



Jus de fruits Granini / Fruit juice 25cl 4€
Pomme, abricot, tomate, ACE, orange, ananas, banane
Apple, apricot, tomato, ACE, orange, pineapple, banana

Sodas / Soft drink 33cl 4€
Coca-cola, Coca zéro, limonade, Orangina,
Schweppes, Schweppes agrum

Eau / Water Mineral

Perrier 33cl 4€
Eau plate / still water Vittel 25cl 4€
Eau plate / still water Thonon 75cl 6€
Eau plate / still water Evian 75cl 6€
Eau gazeuse / sparkling water Vals 75cl 6€
Eau gazeuse / sparkling water Orzezza 75cl 6€

BIERES PRESSION

Draft beer



JUPILER 15cl 2€
25cl 4€
50cl 6€

TRIPEL KARMELIET 15cl 3€
25cl 5€
50cl 7€

Bière locale BIO /
Local organic beer 33cl 5€

Fanny la Provençale
Blonde, blanche, ambrée, fruits rouges, IPA, la triple
Blonde, wheat beer, amber, red fruit , IPA, Tripel

APERITIFS

Aperitifs



Americano 30cl 9€
Spritz 12cl 10€
Whisky - Bushmills 5cl 9€
Baby 2cl 4€
Mojito 20cl 10€
Campari 30cl 6€
Martini (rouge,blanc,dry) 5cl 6€
Porto (rouge ou blanc) 5cl 6€
Kir vin blanc 12cl 7€
Kir royal 12cl 12€
Pastis 51 2cl 5€
Ricard 2cl 5€
Coupe de champagne brut 10€
souverain Henriot
Verre de cidre 15cl 3€
Verre de vin 15cl 6€
Cocktail KALLISTE 20cl 12€

DIGESTIFS

Digestifs



Gin 4cl 9€
Vodka 4cl 9€
Rhum Diplomatic 4cl 12€
Armagnac 4cl 9€
Cognac 4cl 9€
Calvados 4cl 9€
Cointreau 4cl 9€
Poire William's 4cl 9€
Get 27 4cl 9€
Limoncello 4cl 9€

A PARTAGER

Planche de charcuterie fromage / "Charcuterie and cheese board"

20€

Tortillas mexicains / mexican tortillas

18€

Supions en persillade / baby squid in parsley and garlic sauce

15€

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Gravlax de saumon, crémeux de betterave, gel citron & tartare de fraises

17€

Salmon gravlax, beetroot cream, lemon gel & strawberry tartare

Tartine du Chef à l'ail avec tomatine, jambon cru & roquette

15€

Chef's garlic toast with tomato spread, cured ham & arugula

Salade du Sud-Ouest, magret cuit au sel et snacké

19€

Southwest salad with salt-cured and seared duck breast

17€

Tartare de tomates, burrata, crevettes & sauce aux agrumes

Tomato tartare, burrata, shrimp & citrus sauce

NOS PLATS / OUR DISHES

Supreme de volaille farci à l'ail noir, purée au romarin & légumes glacés

27€

Chicken supreme stuffed with black garlic, rosemary mashed potatoes & glazed vegetables

Bœuf mariné à la provençale, salade & frites du Kalliste

29€

Provençal-marinated beef, salad & Kalliste's fries

Filet de bar sauce vierge de légumes, tartare de courgette sur un caviar d'aubergine à la ricotta

27€

Seabass fillet with vegetable vierge sauce, zucchini tartare on an eggplant caviar with ricotta

Gambas poêlées, crémeux de carotte à la marjolaine, fenouil confit & carottes glacées à la bisque réduite

30€

Pan-seared prawns, marjoram-infused carrot cream, confit fennel & glazed carrots

Filet de bœuf AUBRAC, gratin du Chef & sa sauce tartare

34€

AUBRAC beef fillet, Chef's gratin & tartar sauce

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Carpaccio d'ananas accompagné d'une boule de glace aux choix

11€

Pineapple carpaccio served with a scoop of ice cream of your choice

Glaces artisanales Maitre Simon (3 boules) / artisanal ice creams (3 scoops)

8€

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, noisette, rhum raisin / Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, pistachio, hazelnut, rum raisin

Sorbet : citron, fraise, framboise, ananas, coco, mangue, passion / Lemon, strawberry, raspberry, pineapple, coconut, mango, passion fruit

Chanteclair

10€

Iced pastry, made of layers of meringue and whipped cream, filled with crunchy praline.

Bavarois exotique

11€

Creamy dessert made with exotic fruits

Tulipe nougatine

11€

Nougatine garnie d'une gelée de fraises, tartare de fraises fraîches & crème mascarpone vanille

Nougatine filled with strawberry jelly, fresh strawberry tartare & vanilla mascarpone cream.

MENU DE LA SEMAINE

Weekly menu

du lundi au jeudi
Monday to Thursday

24€

Plat du jour + Dessert

20€

Spécial été
Salade + Dessert + Café

MENU ENFANT

Kids Menu

14€

Nuggets du Kallisté & frites maison
Kallisté chicken nuggets & homemade fries
ou croque monsieur & frites
or Croque-monsieur and fries
ou pâtes du jour
or pasta of the day
+ sirop ou soda
+ syrup or soft drink
+ dessert du jour ou glace 2 boules
+ dessert of the day or 2 scoops of ice Cream

SPECIALITE DU VENDREDI

Friday Special

Aïoli

Traditional Provençal dish made with garlic mayonnaise, served with vegetables, fish, and sometimes eggs or seafood