RESTAURANT LE KIN

Les Entrées - Starters

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON 16
Avec cappuccino de fromage frais et noisettes grillées
Pumpkin creamy soup, served with a fresh cheese "cappuccino" and roasted chestnuts

LA CLASSIQUE SALADE « CÉSAR » 26
Poulet croustillant, bacon et vinaigrette d'anchois
Classic Caesar salad, crispy chicken, bacon, and anchovies dressing

LE GRAVLAX DE TRUITE DE PAYS AUX HERBES 26
Faisselle battue au citron vert
Local Herb-Cured Trout Gravlax, whipped faisselle with lemon

LA SALADE SAVOYARDE 28
Chiffonade de jambon de pays, croustillant de Reblochon, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
The Savoyard salad, shredded country ham, crispy Reblochon cheese, honey and whole grain mustard vinaigrette

Les Plats - Main Courses

LE CROQUE-TRUFFE 39
Jambon blanc, Abondance, copeaux de truffe et condiment
Cooked ham, Abondance cheese, truffle shavings and condiment

LE BURGER "KOH-I NOR" 30
Steak, tomate, laitue, bacon, Tomme de Savoie, sucrines et pommes frites
Beef patty, tomato, lettuce, bacon, Tomme de Savoie cheese, little gem lettuce, and French fries

LE STEAK TARTARE AU COUTEAU 30
Préparé à votre goût, pommes frites et sucrine
Hand-chopped steak tartare prepared to your liking, served with French fries and little gem lettuce

LE FISH & CHIPS DE SANDRE 36
Sauce tartare, pommes frites
Zander fish & chips with tartar sauce and French fries

LE MAC & CHEESE 27
Façon carbonara aux cèpes OU 4 fromages
Carbonara style with porcini mushrooms OR 4 cheeses

LES LASAGNES GRATINÉES AUX LÉGUMES CONFITS DE SAISON 25
Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches
Baked lasagna with confit seasonal vegetables, ewe's milk cheese, and fresh herb pesto

LE TOURNEDOS DE BŒUF 45
Sauce aux poivres, pommes grenailles confites aux aromates
Beef tournedos, pepper sauce, baby potatoes confit with herbs

LA PÊCHE DU JOUR 39
Au beurre croquant, risotto crémeux aux petits légumes
Fish of the day with crispy butter, creamy risotto with baby vegetables

LA BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 30
Riz pilaf aux aromates
Traditional veal blanquette, pilaf rice with herbs

Les Boissons Fraîches - Cold Drinks

SODA
Coca-Cola | Coca-Cola Zéro | Orangina | Fanta | Sprite 8
Fuze Tea | Schweppes
Limonade Parot
Red Bull 9

EAUX - WATERS
Evian 50 cl / 1L 6 / 10
Badoit 50 cl / 1L 6 / 10
Perrier 33 cl 6

SIROP À L'EAU - SYRUP WITH WATER 4

JUS DE FRUITS 33CL - FRUIT JUICE 33CL 8
FRAIS PRESSÉ - FRESHLY PRESSED 10

DEMANDEZ NOS APÉRITIFS SANS ALCOOL

Les Mets à Partager - Dishes to share

LES HUÎTRES CREUSES « SPÉCIALE» GILLARDEAU N.3
Gillardeau N°3 oysters
Les 6 30
Les 12 52

LES ESCARGOTS DE SAVOIE EN COQUILLE PERSILLÉS
Savoy Snails in garlic and parsley shells
Les 6 15
Les 12 25

L'Offre Marmite
The Marmite Offer

Offre valable du Dimanche au Vendredi
Offer valid from Sunday to Friday

MARMITE DU JOUR
KETTLE OF THE DAY
+
DESSERT
DESSERT
+
BOISSON CHAUDE
HOT DRINK

39 €

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans
Free for children under 12 years old

Les Apéritifs

SPRITZ (18 CL) 15
Aperol | Saint-Germain | Limoncello | Campari | Italicus

À BASE DE VIN - WINE BASED
Kir 12
Kir royal 20
Cassis | Pêche | Mûre | Framboise
Blackcurrant | peach | blackberry | raspberry

BIÈRE - BEER 33 CL 9
Corona | Blanche ou Rousse du Mont Blanc
Leffe Ruby | BS Ambrée Bio

PRESSION - DRAFT BEER 25 CL / 50 CL 6 / 12
Blonde ou IPA du Mont Blanc

CIDRE LA MORDUE IPA 9
Cider

BIÈRE SANS ALCOOL 0.0% - BEER 0.0% 9
IPA de la Brasserie Savoyarde, Heineken, Corona
Non-alcoholic beer Savoyard Brewery IPA, Heineken, Corona

Les Boissons Chaudes - Hot Drinks

EXPRESSO | CAFÉ ALLONGÉ 5
Espresso | Long coffee

DOUBLE EXPRESSO 9

CAPPUCCINO | CAFÉ LATTE 9

CHOCOLAT CHAUD 9
Hot chocolate

VIN CHAUD (CONTIENT DE L'ALCOOL) 12
Mulled wine (contains alcohol)

IRISH COFFEE (CONTIENT DE L'ALCOOL) 16

THÉ - TEA 8
Noir *black* – Royal earl grey | Ceylan | Darjeeling
Vert *green* – Emerald | Perle d'orient | Rose pompadour
Bleu *blue* – Le secret de la marquise

INFUSION - HERBAL TEA 8
Un dimanche au palais | Balade à l'orangerie | Camomille

LES HUÎTRES CREUSES D'ARCACHON DE MON AMI JOËL DUPUCH « PERLES DE L'IMPÉRATRICE» N.3
Arcachon oysters from my friend Joël Dupuch 'The Empress's Pearls' N°3
LES 6 28
LES 12 48

L'ASSIETTE DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS DES ALPAGES VOISINS 22
Cheese plate of fresh and mature cheeses from neighbouring mountain pastures

LA PLANCHE SAVOYARDE : FROMAGES ET CHARCUTERIE DE PAYS 32
Savoyard board with local cheeses and charcuterie

Les Desserts

LA VÉRITABLE MOUSSE AU CHOCOLAT 15
Grand cru « Valrhona »
Chocolate mousse made with Valrhona grand cru chocolate

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 16
Fresh fruit plate

LE RIZ AU LAIT VANILLÉ 14
Biscuit dacquoise et glace noisette
Vanilla rice pudding, dacquoise biscuit and hazelnut ice cream

LE GROS COOKIE SERVI TIÈDE 14
Noix, chocolat noir et glace vanille fumée
The large cookie served warm
walnuts, dark chocolate and smoked vanilla ice cream

LA PROFITEROLE XXL ET SAUCE CHOCOLAT 15
The XXL profiterole with chocolate sauce

LE THÉ OU CAFÉ GOURMAND 16
Sélection de nos meilleurs desserts
Gourmet tea or coffee served with a selection of our finest desserts

LE KIN CHOC 14
Chocolat chaud « Celaya Valrhona »
Servi avec une pâtisserie gourmande
"Celaya Valrhona" hot chocolate served with a gourmet pastry

Les Vins au Verre - Wine by the Glass

Pour les bouteilles, demandez la carte des vins.
For bottles, ask for the wine menu.

LES CHAMPAGNES
Veuve Clicquot - Vintage 2015 25
Taittinger - Brut Réserve 20
Billecart Salmon - Rosé 32

LES BLANCS - WHITES
Rhône - Viognier - Pascal Ridao 2024 10
Bourgogne - Chablis (Chardonnay) - La Chablisienne 2021 12
Savoie - Chignin-Bergeron - Berthollier 2024 12
Loire - Sancerre (Sauvignon Blanc) - Vacheron 2024 15

LE ROSÉ
Côtes de Provence - Whispering Angel 10

LES ROUGES - REDS
Rhône - C6 (Grenache) - Pascal Ridao 2024 10
Savoie - Mondeuse - J-F. Quenard 2024 12
Bourgogne - Givry (Pinot Noir) - Jean Fery 2022 16
Bordeaux - St Estèphe - Château Tronquoy Lalande 2011 19

Tous nos prix sont en €uros & TTC, service compris (hors boissons). La liste des allergènes est disponible sur demande ainsi que l'origines des viande. All our prices are in €uros & inclusive of VAT, service included (excluding drinks). The list of allergens is available on request as well as the origin of the meat.