



# Menu

ORIENTAL & MEDITERRANEAN  
CUISINE

A decorative gold-colored flourish with intricate scrollwork and floral patterns is located in the bottom-left corner of the page.



---

## NOS ENTRÉES

---

### **SALADE CÉSAR BY THE KITCHEN - 16 €**

Salade romaine fraîche, poulet crispy, oignons frits, olives, tomates, graines de grenade, vinaigrette maison.

### **BURRATA CRÉMEUSE, MÉCHOUIA MAISON - 18 €**

Burrata onctueuse de 250g accompagnée de méchouia maison aux poivrons, tomates et oignons grillés.

### **AIGUILLETES DE POULET AU CHEDDAR FONDU - 16 €**

Aiguillettes de poulet panées, salade, tomates, nappées de cheddar fondu.

### **SALADE DE FALAFELS, SAUCE TAHINI - 15 €**

Falafels de pois chiches et fèves sur une salade fraîche avec tomates, oignons, et sauce tahini.

### **SOUPE DU JOUR PARFUMÉE AUX ÉPICES - 14 €**

Une soupe réconfortante de légumes de saison, délicatement parfumée aux épices.

### **MOZZARELLA CRISPY, CONCASSÉ DE TOMATES - 17 €**

Mozzarella panée croustillante servie avec un concassé de tomates, oignons, câpres et thym.

### **CREVETTES DYNAMITE, SAUCE ÉPICÉE - 18 €**

Crevettes panées croustillantes, salades, frites maison, d'oignons frits et une sauce épicée.

### **PIZZA AU CHOIX (POULET, MERGUEZ, THON) - 16 €**

Base sauce tomate et mozzarella, garnie au choix de poulet, merguez ou thon, persillade.

**CHAQUE MIDI, NOUS VOUS PROPOSONS UN "MENU GOURMET" À MOINS DE 20 €.**

# NOS PLATS

## NOS PÂTES

### RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE ET PARMESAN - 24 €

Rigatoni, crème de truffe, tartufata, parmesan & une touche d'huile de truffe.

### SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER - 26 €

Spaghetti accompagnés d'un assortiment de fruits de mer : moules, poulpes, seiches et crevettes.

### PENNE À LA CRÈME : POULET & CHAMPIGNON - 17 €

Penne servies avec une sauce à la crème fraîche, poulet, champignons, parmesan et persil.

## NOS SPÉCIALITÉS

### POULET CHICH TAOUK, SAUCE À L'AIL - 22 €

Filet de poulet mariné aux épices, servi avec une crème à l'ail.

### KEFTA DE BŒUF MAISON - 19 €

Brochettes de bœuf haché assaisonné de coriandre, menthe, persil et oignons.

### ENTRECÔTE BY THE KITCHEN - 26 €

Pièce de bœuf grillée 250g, accompagnée d'une sauce au poivre vert parfumée au thym.

### FILET DE BŒUF AUX TROIS SAUCES - 30 €

Filet de bœuf tendre servi avec trois sauces : chimichurri, poivre et béarnaise.

### BURGER BY THE KITCHEN - 18 €

Burger maison avec steak haché de 150g, salade, tomates, galette de pomme de terre, œuf, oignons confits & cheddar.

### ASSORTIMENT DE GRILLADES MIXTES - 30 €

Un assortiment de kefta, escalope de poulet, merguez et bœuf grillé.

### TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU - 30 €

Souris d'agneau cuite lentement dans son jus, avec abricots, pruneaux et oignons confits.

### ESCALOPE DE POULET & SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS - 19 €

Escalope de poulet grillée, sauce crème champignons servie avec l'accompagnement de votre choix.

### CORDON BLEU MAISON BY THE KITCHEN - 23 €

Blanc de poulet, farci au jambon de dinde et cheddar, pané et doré : un délice !

### PAVÉ DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI - 22 €

Pavé de saumon mariné à la sauce teriyaki, grillé et nappé de sa sauce.

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus avec nos viandes et poissons.

RIZ AUX VERMICELLES - 5 €

RATATOUILLE À L'HUILE D'OLIVE - 5 €

PATATES DOUCES RÔTIES - 5 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE - 5 €

SALADE COMPOSÉE - 5 €

FRITES MAISON - 5 €

SUPPLÉMENT TRUFFES - 4 €

## MENU ENFANT - 11€

Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans.

AU CHOIX :

**NUGGETS DE POULET & FRITES**  
**PÂTES - PENNE (AU BEURRE, SAUCE TOMATE)**  
**CHEESEBURGER & FRITES**  
**SIROP À L'EAU & BOULE DE GLACE INCLUS**

## NOS DESSERTS

### BROWKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT - 12 €

Un mélange de Brownie & de Cookie fait minute, servi avec une glace à la Vanille, nappé de Nutella ou Crème de Spéculoos.

### CHEESECAKE BY THE KITCHEN - 13 €

Cheesecake maison garni de fruits rouges et de caramel au beurre salé.

### LE TIRAMISU HOMEMADE BY THE KITCHEN - 11 €

Le classique italien revisité par notre chef.

### DÉLICE AU CHOCOLAT & FRUITS ROUGES - 10 €

Gâteau au chocolat fondant nappé de Nutella, garni de chantilly et de fruits rouges.

### CRÈME BRÛLÉE PRALINÉE - 10 €

Crème brûlée onctueuse à la vanille, surmontée d'une couche de caramel croquant et une note de praliné.

### ANANAS RÔTI, GLACE COCO ET PURÉE DE MANGUE - 12 €

Ananas délicatement rôti, servi avec une glace coco onctueuse et une purée de mangue exotique.

### FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE - 11 €

Fondant au cœur coulant de chocolat, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

### CAFÉ GOURMAND - 11 €

Un assortiment de mini-desserts : délice au chocolat, panna cotta et tiramisu, accompagné d'un café.

## EN SAVOIR PLUS

### HORAIRES

**Du Mardi au Samedi** : 12h-15h | 19h-23h30

**Dimanche** : 19h-23h30

**Vendredi & Samedi** : Festifs

### ADRESSE

**The Kitchen Gourmet** - 39 Av. du Maréchal Juin, Saint-Laurent-du-Var | Zone Cap 3000

### CONTACT

**Phone** : 07 59 65 65 39

**Instagram** : @the\_kitchen\_gourmet

