

kaléo

brand design @sanaassah

Les Entrées

La Salade Fraîche de Saison, Vinaigrette de Grenade <i>Mixed Seasonal Greens with a Pomegranate Vinaigrette</i>	19,000 LBP
Les Asperges Vertes, Clémentine, Anguille Fumée <i>Green Asparagus with Clementines and Smoked Eel</i>	27,000 LBP
Déclinaison d'Artichaut <i>Artichoke Declination</i>	27,000 LBP
La Burratta, Tomates Multicolores <i>Burrata on Multicolored Tomatoes</i>	29,000 LBP
Le Homard au Tandoori avec ses Petit Pois <i>Tandoori Lobster and its Green Peas</i>	Plus 49,000 LBP
Le Carpaccio de la Pêche du Jour <i>Catch of the Day Carpaccio</i>	39,000 LBP
+ Supplément 10g Caviar / Add 10 g of Caviar	Plus 49,000 LBP
L'Assiette de Jamon Iberico, Bellota Admiracion, Blázquez, Coupé Main <i>Hand Sliced Jamón Ibérico, Bellota Admiracion, Blázquez</i>	43,000 LBP
Les Grenouilles Servies de Deux Façons <i>Frogs Served Two Ways</i>	35,000 LBP
L'Œuf Parfait Bio Poché aux Cèpes <i>Perfectly Poached Organic Eggs with Porcini</i>	25,000 LBP
+ Supplément 10g Truffe Noire / Add 10g Black Truffle	Plus 49,000 LBP

Les Pâtes et Risotto

La Raviole Kaléo <i>Raviolo Kaléo</i>	31,000 LBP
+ Supplément 10g Truffe Noire / Add 10g Caviar or Black Truffle	Plus 49,000 LBP
Tagliatelle aux Cèpes <i>Tagliatelle Porcini</i>	33,000 LBP
Le Risotto au Foie Gras <i>Foie Gras Risotto</i>	35,000 LBP
Le Homard sur son Lit de Risotto <i>Lobster on a Bed of Risotto</i>	55,000 LBP

Terre, Air et Mer

Saumon, Saumon, Saumon <i>Salmon, Salmon, Salmon</i>	39,000 LBP
Le Poisson du Jour, Fenouil Confit <i>Fish of the Day with Fennel Confit</i>	55,000 LBP
Le Filet de Sole au Gingembre <i>Sole Fillet with Ginger</i>	67,000 LBP
Le Suprême de Volaille Fermière à la Citronnelle <i>Lemongrass Chicken Supreme</i>	37,000 LBP
La Poitrine de Canard, Pulpe de Mais, Moutarde de Pain d'Épices <i>Breast of Duck with Corn Pulp and a Gingerbread Mustard</i>	43,000 LBP
Les Côtelettes d'Agneau Rôties au Romarin, Légumes du Marché <i>Roasted Lamb Chops with Rosemary and Market Vegetables</i>	45,000 LBP
Le Filet de Bœuf, Pommes Kaléo <i>Grilled Beef Filet with Kaléo Potatoes</i>	69,000 LBP
L'Entrecôte de Bœuf pour Deux Personnes <i>Grilled Rib-Eye Steak for two</i>	57,000 LBP per person

Viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :
Meats and fish are served with a side of your choice:

Endives Caramélisées, Pomme Purée, Pousses d'Épinard Sautés, Riz Noir, Salade Verte
Caramalized Endive, Puréed Potato, Sautéed Baby Spinach, Black Rice, Green Salad

Les Fromages Affinés

Sélection de Fromages Affinés en Chariot par Hervé Mons et Le Comté Excellence par Marcel Petite
Selection of Fine Cheeses by Hervé Mons, and the Comté Excellence by Marcel Petite 19,000 LBP

Les Gourmandises

Les Agrumes en Tarte <i>Yuzu, Orange and Grapefruit Tart</i>	15,500 LBP
Déclinaison de Chocolat <i>Chocolate Declination</i>	15,500 LBP
Baba au Rhum Tahiti <i>Tabiti Baba au Rhum</i>	15,500 LBP
Tarte en Mi-cuit de Chocolat <i>Mi-cuit Chocolate Tart</i>	15,500 LBP
Mille-Feuille Caramel au Beurre Salé <i>Homemade Caramel Mille-Feuille</i>	15,500 LBP
Pavlova aux Fruits Rouge <i>Red Fruits Pavlova</i>	15,500 LBP
Macédoine de Fruit <i>Fruit Macedonia</i>	15,500 LBP
Sélection de Glaces et Sorbets <i>Selection of Ice Cream and Sherbets</i>	15,500 LBP

All prices include VAT and service charges.