



Notre chef vous propose sa carte du mois de Mai

Les produits toujours frais et de saison, souvent bio ou provenant d'agricultures et de pêches raisonnées, sont sélectionnés chez nos producteurs locaux

Ici, tout est **Fait Maison** afin de vous proposer  
le Meilleur de la Vraie Cuisine du SUD



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# La Carte du Soir en Mai

## L'Apéro à Partager ou pas...

- ✓ • Fromage affiné huile d'olive de Nyons au basilic \_\_\_\_\_ 11
- L'assiette apéro (nous demander les saveurs du jour) \_\_\_\_\_ 9

## Les Entrées

- Tête de veau panée, sauce ravigote et sabayon \_\_\_\_\_ 11
- ✓ • Petit pois, fraises & menthe, sur un lit de stracciatella \_\_\_\_\_ 12
- Les bulots décortiqués, joue de cochon séchée, crème d'épinard & agretti \_\_\_\_\_ 14

## Les Plats

- Aile de raie au beurre noisette & citron, condiments d'algues \_\_\_\_\_ 24
- Les tripes à la Provençale, pomme ratte \_\_\_\_\_ 22
- ✓ • Gnocchi de pomme de terre maison, asperge blanche & \_\_\_\_\_ 25  
crème d'asperge au Parmigiano Reggiano

## Les Touches Sucrées

- ✓ • Sorbet maison aux feuilles d'oseille, kiwi frais, huile de basilic & \_\_\_\_\_ 11  
crème anglaise au thym
- ✓ • Comme un Vacherin aux fraises, à la crème citron & vanille de Tahiti \_\_\_\_\_ 13

## Menu KALANK en 4 Services \_\_\_\_\_ 48/P

Pour l'ensemble des convives de la table. Laissez-vous guider par notre Chef Kei.

Il vous propose 3 plats salés & 1 sucré de sa sélection.

Disponible au dîner jusqu'à 21h00. Ce menu n'est pas adapté aux personnes végétariennes.

Merci de nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

## Accord Mets & Vins \_\_\_\_\_ 26/P

3 verres

## Menu des «Minots» \_\_\_\_\_ 18/P

Cocktail au Sirop + Plat + Dessert à voir avec le chef selon les arrivages

*Veau origine UE. Cochon origine Italie. Allergènes voir tableau disponible sur demande.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Boissons Fraiches 0% d'Alcool

- Eau Minérale **San Benedetto** pétillante/plate 50cl - 1L \_\_\_\_\_ 4.50 - 6.90
- **Perrier** 33cl \_\_\_\_\_ 5
- **Jus de Fruits** 25cl \_\_\_\_\_ 6  
PUR JUS DE POMME TROUBLE, NECTAR D'ABRICOT, JUS DE TOMATE, NECTAR DE POIRE
- **Ginger Beer** 25cl \_\_\_\_\_ 6
- **Cola** 33cl \_\_\_\_\_ 5
- **Coca Cola Sans Sucre** 33cl \_\_\_\_\_ 5
- **Thé Glacé Ice Tea Pêche** 25cl \_\_\_\_\_ 5
- **Limonade Artisanale** 33cl \_\_\_\_\_ 6
- **Sirop Rigolo** \_\_\_\_\_ 4  
LAVANDE, SAPIN, VIOLETTE, PETALE DE ROSE, GINGEMBRE, MENTHE, MENTHE GLACIALE, ORGEAT, GRENADINE, BASILIC, CITRON, CONCOMBRE.
- **Diabolo Rigolo** 33cl \_\_\_\_\_ 7  
LIMONADE ARTISANALE ET SIROP RIGOLO AU CHOIX
- **Bière 0% d'alcool Peroni** 33cl \_\_\_\_\_ 6
- **Nooh 0% d'alcool – Château La Coste** \_\_\_\_\_ 12cl : 6€ / 75cl : 29  
Boisson issue du vin Rosé d'une Nuit désalcoolisé

## Apéritifs

- **Kir** 16cl \_\_\_\_\_ 7  
VIN BLANC + PECHE - ORANGE - FRAMBOISE - ROSE – FRAMBOISE & LITCHI - MELON
- **Princess Kir** 16cl \_\_\_\_\_ 9  
VIN BLANC PETILLANT + PECHE - ORANGE - FRAMBOISE - ROSE – FRAMBOISE & LITCHI - MELON
- **RinquinQuin** Vin de Pêche 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Noilly Prat Vermouth Original Dry** 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Noix de la Saint-Jean** Vin de Noix 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Orange Colombo** Vin d'Orange 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Absente** Absinthe 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Melopépo** (Melon et amande) 4cl \_\_\_\_\_ 6
- **Vin de Citron** de la Ninette du Var 4cl \_\_\_\_\_ 6

# Notre Collection de Pastis 2cl

- Le P'tit Bleu (*à la couleur bleue de KALANK*) \_\_\_\_\_ 5
- Le Pastis Spigol (*à la couleur orangée, aux épices Spigol & au safran*) \_\_\_\_\_ 6
- Ricard \_\_\_\_\_ 4
- 51 \_\_\_\_\_ 4
- Mauresque au Ricard ou 51 avec de l'orgeat \_\_\_\_\_ 5
- Perroquet au Ricard ou 51 avec de la menthe \_\_\_\_\_ 5
- Tomate au Ricard ou 51 avec de la grenadine \_\_\_\_\_ 5
- Bleutifull au Le P'tit Bleu avec de la menthe glaciale \_\_\_\_\_ 6
- Henri Bardouin (*Mariage de l'anis étoilé et de 65 plantes et épices*) \_\_\_\_\_ 6
- Pastis du Liquoriste (*signé d'un maître Liquoriste, réglisse, menthe & poivre*) \_\_\_\_\_ 7
- Aqualanca l'anisette de Provence (*Anis, herbes fraîches et armoise*) \_\_\_\_\_ 6
- Absente Absinthe (*absinthe, anis, menthe & mélisse*) \_\_\_\_\_ 5
- Château des Creissauds Millésime 2020 / 2019 \_\_\_\_\_ 9  
(*Elaboré à partir de plantes fraîches récoltées sur le domaine*)
- Pastis de fleurs Château des Creissauds Edition Limitée \_\_\_\_\_ 9  
(*avec des fleurs fraîches cueillies à la main*)

## Bières Artisanales

- Blonde & Bio « *Cul nu au Levant* » 33cl \_\_\_\_\_ 7
- Blanche « *Virée à Porquerolles* » 33cl \_\_\_\_\_ 7
- IPA légère « *Plongée à Port Cros* » 33cl \_\_\_\_\_ 7
- Bière 0% d'alcool Peroni 33cl \_\_\_\_\_ 6

# Cocktails 20cl

## Le Signature

- **KALANK' Spritz** \_\_\_\_\_ 9  
COLOMBO VIN D'ORANGE, EAU TONIQUE
- **Bleutifull** \_\_\_\_\_ 6  
PASTIS LE P'TIT BLEU & MENTHE GLACIALE

## Avec du Très Bon Gin du Sud, aux 12 Herbes

- **Gin XII & Tonik** \_\_\_\_\_ 12  
GIN XII, EAU TONIQUE, 1 TRAIT DE SIROP DE CONCOMBRE OU PAS
- **Ginto Lavande** \_\_\_\_\_ 13  
GIN XII, EAU TONIQUE, 1 TRAIT LIQUEUR DE FLEUR DE LAVANDE
- **FizzzzAzur** \_\_\_\_\_ 14  
GIN XII, LIMONCELLO, VIN BLANC PETILLANT
- **Négroni Provence 12cl** \_\_\_\_\_ 13  
GIN XII, CAMPARI, VERMOUTH NOILLY PRAT EXTRA DRY
- **Mistral Martini** \_\_\_\_\_ 14  
DOUBLE DOSE DE GIN XII, VERMOUTH NOILLY PRAT EXTRA DRY

## Avec de la Vodka & Plein de Soleil

- **Expresso Martini** \_\_\_\_\_ 12  
VODKA, CAFE EXPRESSO, SIROP DE CANNE, LIQUEUR DE CAFE
- **VTC+B** \_\_\_\_\_ 11  
VODKA, JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, SIROP DE BASILIC
- **Marseille Mule** \_\_\_\_\_ 11  
VODKA, JUS DE CITRON, SIROP DE BASILIC, GINGER BEER

## Au Whisky, Oh Oui Ski !

- **Oui Ski Nuts 10cl** \_\_\_\_\_ 13  
IRISH WHISKEY, NOIX DE ST JEAN, SIROP D'ERABLE, BITTER
- **Porto-Whiscchio** \_\_\_\_\_ 13  
IRISH WHISKEY, MANDARINE NAPOLEON, CITRON ET BITTER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Avec des Liqueurs Incroyables

- **Un Été Chaud à Valensole** 12  
LIQUEUR DE FLEUR DE LAVANDE, NECTAR D'ABRICOT, JUS DE CITRON PRESSE, SIROP DE LAVANDE
- **GarryG** 12  
FARIGOULE : LIQUEUR DE THYM, EAU TONIQUE, SIROP DE VIOLETTE
- **Ginger Love** 11  
LIQUEUR DE FRAMBOISE, LIQUEUR DE LITCHI, EAU DE ROSE, JUS DE CITRON, GINGER BEER

## Avec du Rhum Ambré

- **Ferroni Spicy Mule** 13  
RHUM AMBRE FERRONI, JUS DE CITRON, GINGER BEER, PIMENT

## Mocktails 0% d'Alcool 20cl

- **Virgin & Tonik** 9  
CIDER'S CRISP (SANS ALCOOL ET SANS SUCRE), EAU TONIK, SIROP DE CONCOMBRE
- **Ginger Azur** 8  
GINGER BEER, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE GINGEMBRE
- **JT&JC+B** 8  
JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE BASILIC
- **Un Eté à Valensole** 8  
NECTAR D'ABRICOT, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE LAVANDE
- **Virgin Lemon Spritz** 8  
SIROP CITRON, JUS DE CITRON FRAIS, EAU TONIQUE, SIROP DE BASILIC
- **Poirfum de Rose** 8  
NECTAR DE POIRE, SIROP DE ROSE
- **Coca-Fraise-Citron** 8  
COCA-COLA SANS SUCRE, CITRON FRAIS ET SIROP DE FRAISE DES BOIS

# Vins Rosés 75cl

- **Vin Rosé « Sélection du Moment »** Nous demander \_\_\_\_\_ 26
- **Pierre de Moulin Bio** – Domaine La Fouquette \_\_\_\_\_ 33  
AOP Côtes de Provence – Grenache, Cinsault & Syrah
- **Rosé d'une Nuit Bio** – Château La Coste \_\_\_\_\_ 35  
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache & Syrah
- **Pic Saint Loup Les Almades - Galabert** – Le Cellier du Pic \_\_\_\_\_ 35  
AOP Pic Saint Loup – Syrah & Grenache
- **Grande Réserve Cru Classé** – Château Saint Martin \_\_\_\_\_ 39  
AOP Côtes de Provence – Grenache, Cinsault, Tibouren, Syrah & Carignan
- **Cassis** – Bodin \_\_\_\_\_ 39  
AOP Cassis - Grenache, Cinsault & Clairette
- **Miraval Sainte Victoire** – Domaine Miraval \_\_\_\_\_ 39  
AOP Côtes de Provence Saint Victoire – Grenache, Cinsault & Syrah  
Propriété de Brad Pitt, vinifié par la famille Perrin
- **Bandol - Moulin des Costes Bio** – Domaine Bunan \_\_\_\_\_ 48  
Bandol AOC – Mourvèdre, Grenache & Cinsault
- **Nooh 0% d'alcool** – Château La Coste \_\_\_\_\_ 29  
Boisson issue du vin « Rosé d'une Nuit » désalcoolisé

## Vins au verre ou pichet

Voir l'ardoise



# Vins Blancs

50cl / 75cl

- Vin Blanc « Sélection du Moment » Nous demander \_\_\_\_\_ 27
- Chardo By SA **sans sulfites ajoutés** – Sieur d'Arques \_\_\_\_\_ 32  
IGP Haute vallée de l'Aude – 100% Chardonnay
- Brin de Mimosa **Bio** – Domaine La Fouquette \_\_\_\_\_ 36  
AOP Côtes de Provence - 100% Vermentinu
- Bord **Élégance Laudun** – Famille Brotte \_\_\_\_\_ 36  
AOP Côtes du Rhône Villages à Châteauneuf-du-Pape - Grenache blanc, Clairette, Viognier & Roussanne
- Toques & Clochers – Terroir Marin - Sieurs D'Arques \_\_\_\_\_ 39  
Chardonnay AOP Limoux – 100% Chardonnay
- Le Blanc **Bio** – Château La Coste \_\_\_\_\_ 39  
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Grenache, Vermentinu & Sauvignon
- Grande Réserve **Cru Classé** – Château Saint Martin \_\_\_\_\_ 42  
AOP Côtes de Provence – Clairette, Rolle & Ugni-blanc
- Cassis – Bodin - Blanc de Blanc, Pur Jus de Gouttes \_\_\_\_\_ 33 / 43  
AOP Cassis - Marsanne, Clairette, Ugni Blanc
- **Miraval Blanc** – Domaine Miraval \_\_\_\_\_ 44  
AOP Côtes de Provence – 100% Rolle  
Propriété de Brad Pitt, vinifié par la famille Perrin
- Château Neuf du Pape - Les Hauts de Barville – Famille Brotte \_\_\_\_\_ 52  
AOC Châteauneuf-Du-Pape – Grenache blanc, Clairette, Roussanne & Bourboulenc.

## Vins Blancs Pétillants 75cl

- Champagne Brut **Veuve Pelletier** \_\_\_\_\_ 59
- 1ère Bulle Brut – AOP Blanquette de Limoux ou **Prosecco** \_\_16cl : 9 / 75cl : 39

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Vins Rouges

50cl / 75cl

- Vin Rouge « **Sélection du Moment** » Nous demander \_\_\_\_\_ 27
- Oh ! Mes Gars **Bio Sans sulfites ajoutés** – Domaine La Fouquette \_\_\_\_\_ 29  
IGP Pays des Maures - 100% Carignan
- **Signature** – Thibault Brotte \_\_\_\_\_ 31  
AOP Côtes du Rhône (*vin rouge clair et léger avec 2 cépages de blanc **à boire très frais comme un rosé***)
- **Bonne Chère Bio** – Domaine La Fouquette \_\_\_\_\_ 34  
AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges – Syrah, Carignan & Grenache
- **Viridi Bio** – Famille Brotte \_\_\_\_\_ 35  
AOP Côtes du Rhône à Châteauneuf-du-Pape – Grenache & Syrah
- **Pic Saint Loup - Galabert** – Le Cellier du Pic \_\_\_\_\_ 29 / 39  
AOP Pic Saint Loup – Syrah & Grenache
- **Le Rouge Bio** – Château La Coste \_\_\_\_\_ 39  
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah
- **Les Terrasses Bio** – Domaine de la Courtade \_\_\_\_\_ 42  
AOP Côtes de Provence (Vignoble sur l'île de Porquerolles) – Mourvèdre & Syrah
- **Grès de Montpellier Cuvée 321** – Le Cellier du Pic \_\_\_\_\_ 45  
AOP Languedoc Grès de Montpellier – Grenache & Syrah
- **Bandol - Moulin des Costes Bio** – Domaine Bunan \_\_\_\_\_ 49  
Bandol AOC – Mourvèdre, Cinsault & Syrah
- **La Courtade Bio** – Domaine de la Courtade \_\_\_\_\_ 55  
AOP Côtes de Provence Vignoble sur l'île de Porquerolles – Mourvèdre & Syrah
- **Château Neuf du Pape - Les Hauts de Barville** – Famille Brotte \_\_\_\_\_ 59  
AOC Châteauneuf-Du-Pape – Grenache & Syrah
- **L'Immergée 2019 Bio** – Domaine de la Courtade \_\_\_\_\_ 85  
AOP Côtes de Provence Vignoble sur l'île de Porquerolles – Mourvèdre & Syrah  
Immergée, cette cuvée puise son essence 30 mètres sous la mer.

# Alcools de Fin de Repas

- **Limoncello** au Citron de Menton ou **Mandarinello** à la mandarine **Bio** 4cl \_\_\_\_\_ 7
- **Liqueur** de Fleur de Lavande 4cl \_\_\_\_\_ 9
- **Ratafia** de Marseille 4cl \_\_\_\_\_ 8
- **Farigoule** (Liqueur de Thym) 4cl \_\_\_\_\_ 9
- **La Douce** (Liqueur Mi-Poire Mi-Cognac) 4cl \_\_\_\_\_ 9
- **Génépi** (Liqueur de Génépi et de plantes de montagne) 4cl \_\_\_\_\_ 9
- **L'arrangé Bio** Citron de Menton IGP et Gingembre 4cl \_\_\_\_\_ 9
- Whisky **Singlar** 2cl - 4cl \_\_\_\_\_ 5/10
- Whisky **Roof Rye** 2cl - 4cl \_\_\_\_\_ 6/12
- Rhum **Ambre Ferroni** 4cl \_\_\_\_\_ 10
- **Menthe Pastille** 4cl \_\_\_\_\_ 7
- **Vieux Marc de Provence Cordelier** 4cl \_\_\_\_\_ 11
- Pastis **Château des Creissauds** Millésime 2021 / 2020 / 2019 \_\_\_\_\_ 9
- Pastis de fleurs **Château des Creissauds** Edition Limitée \_\_\_\_\_ 9
- PASTIS A DEGUSTER PUR SANS GLACE NI EAU
- Cidre de Glace **Coing et Givre** 4cl \_\_\_\_\_ 12
- **ExPresso Martini** \_\_\_\_\_ 12
- VODKA, CAFE EXPRESSO, SIROP DE CANNE, LIQUEUR DE CAFE

# Boissons Chaudes

- **Café / Déca** Espresso \_\_\_\_\_ 3
- **Café / Déca** Espresso Allongé \_\_\_\_\_ 3
- **Noisette** Espresso \_\_\_\_\_ 3
- **Double** Espresso \_\_\_\_\_ 6
- **Café Crème** \_\_\_\_\_ 5
- **Thé / Infusion** \_\_\_\_\_ 5
- THE MENTHE, EARL GREY / VERVEINE, THYM MENTHE

*En cuisine, Kei assisté d'Erwan  
Ainsi que Jade, Pauline & Patrick en salle, vous disent*

*Merci*

---

Réservations 01 43 73 60 96 - [www.kalank-sud.fr](http://www.kalank-sud.fr)  
52 Boulevard de Charonne - 75020 Paris  
Suivez toutes nos aventures sur les réseaux sociaux



---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération