



Notre Chef Giorgio PIRAJNO vous propose sa carte estivale.

Les produits frais & de saison seront de la fête
pour régaler vos **Papilles Olympiques** !

Bon appétit !



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

Nos Menus

Menu du Chef

41/P*

Vous choisissez 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à la carte

*Tagliatelles de seiche (+3€) & Poulpe (+4€)

Menu Dégustation en 4 Services

49/P

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

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

27/P

3 verres pour accompagner vos menus ou vos plats à la carte

Menu des «Minots»

18/P

Cocktail au Sirop + 1 Plat + 1 Dessert (à voir avec le chef selon les arrivages)



La Carte de l'Été

A partager à l'heure de l'apéro

- ✔ • L'assiette apéro (nous demander les saveurs du jour) _____ 11
- ✔ • Panisses de l'Estaque, sauce Aioli _____ 9

Les Entrées

- Tagliatelles de sèche, déclinaison de petit pois, poutargue & cumbava _____ 16
- ✔ • Gaspacho aux pêches, tomates jaunes, basilic & glace Stracciatella _____ 12
- Terre & mer d'escargots & de couteaux, pesto vert _____ 13

Les Plats

- Magret de canard rôti au thym, betteraves, pickles de mûres & sauce cassis _26
- Poulpe au barbecue, poivrons rouges & sauce coco _____ 29
- ✔ • Tortelloni « fait maison » courgettes, ricotta & sauce au parmesan _____ 24

Fromage & desserts ✔

- Chabichou affiné chez Fred & Ninon, huile d'olive de Nyons, romarin _____ 11
- Chocolat, café & glace goût « umami » _____ 12
« Umami » serait le 5^{ème} goût après le salé, le sucré, l'amer & l'acide
- L'abricotier de Valensole _____ 13

Canard origine France. Allergènes voir tableau disponible sur demande.



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 : 7 / 75cl : 33
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
- **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*) _____ 7
- 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 2021 _____ 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

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



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 DE SIROP DE LAVANDE
- **FizzzzAzur** _____ 14
GIN XII, LIMONCELLO, VIN BLANC PETILLANT
- **Négroni Provence 12cl** _____ 13
GIN XII, CAMPARI, VERMOUTH EXTRA DRY
- **Mistral Martini** _____ 14
DOUBLE DOSE DE GIN XII, VERMOUTH 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



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
- **C-F-C** _____ 8
COCA-COLA SANS SUCRE, CITRON FRAIS ET SIROP DE FRAISE DES BOIS

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



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 _____ 44
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
- **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
- **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 _____ 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

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



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

Merci

Réservations 01 43 73 60 96 - www.kalank-sud.fr
52 Boulevard de Charonne - 75020 Paris
Suivez toutes nos aventures sur les réseaux sociaux

