



SELAMAT MAKAN



KL RESTAURANT

SPÉCIALITÉS MALAISIENNES
PAKISTANAISES ET INDONÉSIENNES

SUR PLACE OU À EMPORTER

«UN DÉPAYSEMENT À PORTÉE DE FOURCHETTE», NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR NOS PROPOSITIONS QUI ONT MARQUÉ NOS DIFFÉRENTS VOYAGES EN ASIE DU SUD-EST ; DU RAFRAÎCHISSANT JUS DE PASTÈQUE EN PASSANT PAR UN BIRYANI POUR FINIR AVEC UNE KUIH KETAYAP.

NOUS REMERCIONS NOTRE ÉQUIPE ET TOUTES LES PERSONNES QUI SOUTIENNENT CE PROJET DE PARTAGE CULINAIRE ET CULTUREL.

KL RESTAURANT - 371, AV. DE LA CÔTE D'ARGENT - 40600 BISCARROSSE PLAGE

NOS ENTRÉES

RAÏTA 6,20 €
Yaourt aux concombres, carottes et chaat masala.

SALADE EXOTIQUE 8,60 €
Salade concombres, tomates, ananas, mangues, crevettes, menthe, soja sur son lit de sucrine au citron vert et ses chips de crevette.

SALADE PAKISTANAISE 6,20 €
Carottes et choux aux épices parsemés de cacahuètes.

SAMOUSSA 4,10 €
Samoussa poulet ou végétarien avec sauces.

SATAY AYAM 4,10 €
Brochette de poulet sauce cacahuètes.

SALADE MIXTE ET SES SAMOUSSAS où SES BROCHETTES 17,00 €
à partager - 2 personnes
Salade pakistanaise, salade exotique, raïta et samoussas ou brochettes de poulet sauce satay.

ROTI PARATHA..... 2,50 €
Pain malaisien


KL




NOS PLATS

SALADE MIXTE et SES SAMOUSSAS ou SES BROCHETTES 17,00 €
Salade pakistanaise, salade exotique, raïta et samoussas ou brochettes de poulet.

BEEF CURRY 18,50 €
Boeuf mijoté avec ses épices

LAMB BIRYANI  17,50 €
Agneau biryani, plat mijoté à base de crème aux multiples saveurs

BEEF MASALA  18,00 €
Masala de boeuf plat mijoté au garam masala et yaourt

SATAY AYAM 17,50 €
Brochettes de poulet sauce cacahuètes accompagné de salade pakistanaise et riz.

POULET CAMEL 17,00 €

FISH CURRY COCO 18,50 €
Poisson et crevettes sauce curry au lait de coco.

NASI GORENG SAYUR 11,50 €

Riz frit aux légumes.

NASI GORENG AYAM 13,50 €

Riz frit au poulet.

NASI GORENG IKAN IKAN 14,50 €

Riz frit aux crevettes/calamars/noix de Saint Jacques.

MI GORENG SAYUR 12,50 €

Nouilles sautées aux légumes.

MI GORENG AYAM 14,50 €

Nouilles sautées au poulet.

MI GORENG IKAN IKAN 15,50 €

Nouilles sautées aux crevettes/calamars/noix de Saint Jacques.

Les woks

ASSIETTE DE RIZ 3,00 € / ASSIETTE DE FRITES 3,50 €

*Les garnitures sont incluses

KL



NOS DESSERTS

KUIH KETAYAP 7,60 €
Crêpe aromatisée au pandan et fourrée à la noix de coco caramélisée, crème chantilly.

FLAN COCO 6,20 €
Flan à la noix de coco.

TARTE ANANAS CREME FOUETTÉE VANILLE 8,10 €
Fond de tarte pistache/coco, crème fouettée vanillée et ananas poêlé.

SEMI-GLACÉ MANGUE ET NOIX DE CAJOU 8,10 €
Entremet à la mangue sur biscuit à la noix de cajou.

GLACE 1 boule, 2 boules, 3 boules 2,20 € / 4,00 € / 5,90 €
Au choix vanille, chocolat, fraise, citron vert, noix de coco,
rhum raisin, mangue, banane, ananas.

Supplément chantilly 1,50 €

LE K



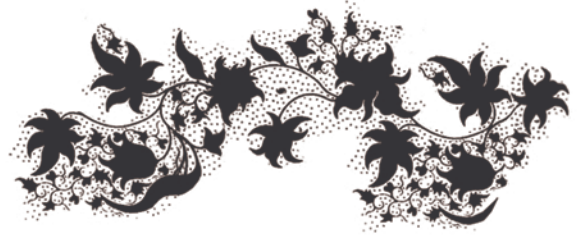
NOS MENUS

MENU 17,00 €
Entrée/Plat/Dessert
MENU 14,50 €
Entrée/Plat ou Plat/Dessert
(Midi sauf week-end et jours fériés
Jusqu'à 13h30)

Entrée
Raïta ou Salade pakistanaise

Plat
Nasi goreng ayam
ou sayur

Dessert
Flan coco ou glace 2 boules



MENU à 30,00 €
(Midi et soir sauf dimanche et jours fériés)

Entrée
Entrée au choix

Plat
Plat au choix

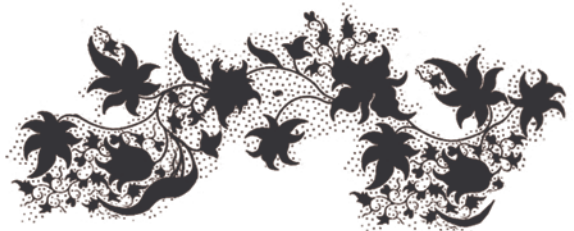
Dessert
Dessert au choix



MENU ENFANT à 9,50 €
Sirop à l'eau, menthe, grenadine,
fraise, pêche.

Plat
Steak haché / Nuggets / oeuf frit
accompagné de frites ou de riz
ou
Nasi ou Mi goreng ayam

Dessert
1 Boule de glace



LE K



NOS BOISSONS

Chaud

Kopi (café malais)	2,00 €
Kopi susu	2,50 €
(café malais, lait concentré sucré)	
Expresso	2,00 €
Café allongé	2,50 €
Thé malais (thé rouge)	3,50 €
Thé susu.....	4,00 €
(thé malais, lait concentré sucré)	

Eaux :

Perrier 33cl	3,20 €
Abatilles 50cl /100cl eau plate	2,80/3,80 €
Abatilles 50cl / 100cl eau pétillante	3,00/4,00 €

Froid

Ice cofee / Ice cofee susu	3,80/4,30€
Ice lemon tea	5,00 €
(thé, sucre de canne, citron vert)	
Watermelon juice,	5,50 €
(Jus de pastèque)	
Milk shake	5,50 €
(banane, ananas, mangue, coco)	
Coca cola 33cl	3,70 €
Coca cola zéro 33cl	3,80 €
Orangina 25cl	3,70 €
Pampryl 20cl	3,50 €
(orange, pomme, ou abricot)	
Sirop à l'eau	2,20 €
Diabolo	3,50 €
Limonade	3,00 €

S
O
F
T
S

Cocktail maison
Le KL 7,50 €
(Sirop de gingembre maison,
liqueur de litchi et vin pétillant)

Apéritifs

Kir mûre/cassis	4,20 €
Kir pétillant mûre/cassis	6,00 €
Ricard	3,50 €
Whisky	5,50 €
Porto	4,50 €
Vodka	5,50 €
Rhum.....	5,50 €
Martini blanc/rouge	4,50 €
Suze	4,50 €
Get 27	5,50 €

Bières 33cl

Singha	6,00 €
Saigon	6,00 €
Chang	6,00 €
Dodo	6,00 €
Carlsberg	6,00 €
Desperados	6,00 €
Leffe	6,00 €
Picon supplément	1,00 €

Digestifs

Cognac	6,50 €
Armagnac	6,50 €

A
L
C
O
O
L
S

KL
LE



LES ROUGES

Château Boïresse, vignobles Yung 50cl 16,50 €
 BORDEAUX AOP Graves 75cl 19,50 €
 Un bel équilibre entre tanins souples et fruits mûrs pour ce vin de Graves.

Château Cantebau, André Lurton 75cl 29,00 €
 BORDEAUX AOP Pessac-Léognan
 Vin avec une forte personnalité, où se mélangent des arômes de fruits rouges et de vanille.

LES BLANCS

Domaine du Tariquet 75cl 16,50 €
 SUD-OUEST IGP Côtes de Gascogne
 Vin blanc très rafraîchissant, sec et fruité s'accordant parfaitement avec les poissons.

LES ROSES

Pur Gris 75cl 16,50 €
 Famille Sumeire, IGP Méditerranée
 Un rosé rafraîchissant et fruité légèrement perlé, avec des arômes très friands de petits fruits rouges. Excellent bien frais à l'apéritif !

Les Hauts de Masterel, Château de l'Aumérade-Domaine Fabre
 PROVENCE AOP Côtes de Provence 50cl 16,00 €
 Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais 75cl 18,50 €

LES PICHETS

CAVE DES 9 CLES IPG D'OC : rouge, blanc, rosé

Verre	12cl	3,50 €
Carafe	25cl	6,50 €
Carafe	50cl	12,00 €
Carafe	100cl	16,50 €



COMPOSITION DES PLATS

LES ENTREES

RAÏTA : Yaourt au concombre, carotte, oignon, chaat masala...

SALADE EXOTIQUE : concombres, tomates, ananas, mangues, crevettes, céleri, sucrine, ciboule, menthe et sauce (citron, soja) et chips de crevette...

SALADE PAKISTANAISE : Carotte et chou aux épices parsemée de cacahuètes, graines de moutarde, curry, dattes, cumin, vinaigre de cidre...

SAMOUSSA : Samoussa poulet ou végétarien, graines de moutarde, coriandre, garam massala... avec sauces.

LES PLATS

NASI GORENG : riz parfumé (cannelle, cardamome et garam massala), ail, gingembre, poivron, soja frais, brocolis, oignon, chou blanc et rouge, carotte, oignon frit, omelette, coriandre fraîche...

MI GORENG : nouilles sautées, ail, gingembre, poivron, soja frais, brocolis, oignon, chou blanc et rouge, carotte, oignon frit, omelette, coriandre fraîche...

BIRYANI : Pâte de tamarin, rosted curry, graines de moutarde, ail, oignon rouge, gingembre frais, cannelle, cardamome, fennel, garam massala biryani, coriandre fraîche et en poudre, curcuma, crème...

BEEF MASALA: Garam masala, noix de muscade, ail, gingembre, fennel, curry vert, yaourt...

BEEF CURRY: Pate de curry, pommes de terre, oignons, cacahuètes, cardamonde, tamarin, sucre de palme, lait de coco...

POULET CAMEL : gingembre frais, cumin, coriandre, clou de girofle et cannelle...

