



*Cuisine méditerranéenne de partage  
Bar à cocktails festif*

## **NOS ENGAGEMENTS**

Notre Maison s'engage dans l'écoresponsabilité et sélectionne ses fournisseurs qui travaillent dans le respect des produits.

**Feedbac :** Recyclage de tous Les déchets alimentaires pour créer du compost

**Cocotte à Papier :** Collecte nos plastiques, cartons & polystyrènes

**Boucherie Bello Lyon 2 :** Pour ses viandes d'agneau et de bœuf

**Ah la Vache/ Beaugrain Perche :** Pour ses viandes de bœuf & poulet

**Antoinette & Brioches :** Pour son délicieux pain au Levain

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

Lundi & Mardi : 15h – Minuit / Mercredi à Vendredi : 15h – 1H / Samedi : 12h – 1h

Grand Hôtel Dieu – 3, Place Amédée Bonnet – 69002 LYON

04.72.32.24.77

*Consultez-nous pour vos repas de groupes et privatisations*

**Kabestan, le Voyage des Sens**

# Nos Mezze

Houmous* Pois chiches, tahini, zaatar, huile d'olive vierge & ½ pita	8 €
 Caviar d'aubergines* Aubergines rôties, tomates, huile d'olive vierge, ail & ½ pita	10 €
Tarama Truffé* Truffes hachées, huile aromatisée à la truffe & ½ pita	11 €
 Labneh* Fromage de vache crémeux, huile d'olive, zaatar & ½ pita	10 €
Tortilla* Pommes de terre, œufs, oignons rouges, poivrons, champignons, crème de poivrons	8 €
Foccacia Aubergine*Burrata fondue, crème de poivrons, façon « Croque-Monsieur »	11 €
 Foccacia Bœuf* Effiloché de bœuf, fromage fondu, crème de poivrons, façon « Croque-Monsieur »	11 €
Foccacia Agneau*Effiloché d'agneau, fromage fondu, crème de poivrons, façon « Croque-Monsieur »	11 €
 Chili Vegan Haricots rouges, poivrons, maïs, tomates, ail	8 €
Arancini Panés et frits, spicy mayo	11 €
Crevettes Croustillantes Marinées au citron vert, spicy mayo	11 €
Pommes de terre Grenailles, zaatar, spicy mayo	8 €
Burrata Panée et frite, curry de pois chiches	10 €
Frites de Polenta Spicy mayo	9 €

Assortiments

x4 : 36 €    x6 : 42 €

\*Mezze servis à partir de 15h

## Salés

## NOS PAINS\*

## Sucrés

Pita x2 huile d'olive & Zaatar	5,50 €	Pita Chocolat	7,00 €
 Pita fromage	5,50 €	Pita Caramel beurre salé	7,00 €
Foccacia huile d'olive & origan	5,50 €		

 Les coups de Cœur du Kabestan

# Nos Plats A Partager

Epoule d'Agneau Confitée <i>Boucherie Bello</i> (environ 1kg)	59 €
Jus réduit, dattes, figues, raisins, amandes effilées et grenades, citron confit, carottes, cibettes, oignons rouges	
 Tentacules de Poulpe braisés au vin rouge façon Bourguignon	53 €
Sauce carottes, oignons, champignons, herbes fraîches	
Burrata Truffée (environ 300gr) et ses pitas	29 €
Sur son aubergine rôtie, pois chiches grillés	
Ribs de Bœuf Braisés <i>Boucherie Bello</i>	53 €
Cuisson basse température, méléasse de grenade	
 Thon mi-cuit façon Tataki	49 €
Longe de thon snackée, sésame, soja, citron, crème de poivrons	

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Cassolette de légumes	7 €
Champignons, brocolis, carottes, patates douces, courge, zaatar, huile d'olive, thym, laurier	
 Curry de pois chiches grillés	7 €
Lait de coco, tomates, cibettes, citronnelle	
Purée de pommes de terre	7 €

 Les coups de Cœur du Kabestan

# Nos Classiques

Kab's & Veggie	Houmous, brocolis, chou rouge, endives, tomates confites, herbes fraîches et sa pita	16 €
Ceviche de Thon	Cebettes, courges, haricots rouges, maïs, grenades, citron, huile d'olive et herbes fraîches	20 €
 Chili Vegan	Haricots rouges, poivrons, maïs, tomates, ail	18 €
Risotto	Parmesan, curcuma, courge, crumble à la noisette	20 €
 Thon mi-cuit façon Tataki	Longe de thon snackée, sésame, soja, citron, crème de poivrons	24 €
 Keftas de Bœuf	Façon Bolognaise, parmesan et pain grillé	22 €
Ribs de Bœuf Braisés	<i>Boucherie Bella</i> Cuisson basse température, mélasse de grenade	27 €
Tentacules de Poulpe braisés au vin rouge façon Bourguignon	Sauce carottes, oignons, champignons, herbes fraîches	27 €
 Pilons de Poulet	Croustillants Panko, marinés aux épices, crème de poivrons	24 €

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Cassolette de légumes	Champignons, brocolis, carottes, patates douces, courges, zaatar, huile d'olive, thym, laurier	7 €
 Curry de pois chiches grillés	Lait de coco, tomates, cébettes, citronnelle	7 €
Purée de pommes de terre		7 €

# Nos Desserts

9 €

## Noisettes Praliné

Beignets fourrés au praliné, mousse à la noisette, tuile zestes citron, glace noisette



## Passion Oseille

Crumble à l'oseille, mangues fraîches, mousse à l'oseille, sorbet fruit de la passion



## Riz au lait

Dès d'ananas à la vanille, caramel beurre salé, sablé breton

## Châtaigne Cassis

Biscuit à la farine de châtaigne, coulis cassis, mousse châtaigne, sorbet cassis

## Baba au Rhum Miel Fleur d'Oranger

Ganache chocolat blanc, pistaches grillées

## Moelleux Chocolat *Siphon d'Amour*

10 €

Pour un cœur fondant, 10 minutes d'attente

**GLACES & SORBETS** Parfums sur demande 1 boule : 3 € 2 boules : 5 € 3 boules : 7 €

# Nos Incontournables

Pita Chocolat

7,00 €



Pita Caramel beurre salé

7,00 €

Prix nets en euros, service compris.