



Notre
CARTE
D'AUTOMNE



METS À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

Belle gambas grillée, betterave, coco, dashi <i>Grilled king prawn, beetroot, coconut, dashi</i>	12
Ris de veau, céréales & salsifis <i>Sweetbreads, toasted grains & salsify</i>	15
Huîtres fines de claire n°3, mignonette de sureau <i>Fine de Claire oysters n°3, elderflower mignonette</i> <i>Vendues par 3</i>	10
Daurade en sashimi, shoyu koji, cèpes <i>Sea bream sashimi, shoyu koji, porcini mushrooms</i>	12
Carpaccio de wagyu, yuzu kosho, condiments <i>Wagyu carpaccio, yuzu kosho, condiments</i>	17
Tataki de thon au robata-yaki, sauce ponzu <i>Tuna tataki over robata-yaki, ponzu sauce</i>	12
Déclinaison nigiri sushi <i>Assortment of nigiri sushi</i> <i>Vendus par 5</i>	13
Croque monsieur tartare de boeuf au couteau <i>Beef tartare "croque-monsieur"</i>	11
Pizzette de champignons, truffe <i>Mushroom pizzetta, truffle</i>	13
Brochette de boeuf, lard, moutarde miel iodée <i>Beef skewer, bacon, honey iodized mustard</i>	12
Saint-Jacques en ceviche, avocat & patate douce <i>Scallop ceviche, avocado & sweet potato</i>	12



PLATS

Veau basse température, façon blanquette, 27
riz pilaf & champignons

*Veal at low temperature "blanquette style",
pilaf rice & mushrooms*

Poitrine de cochon grillée au Shichirin, 26
miso & garniture de ramen

Grilled pork belly on Shichirin, miso & ramen garnish

Ribs de bœuf texan, écrasé de pommes de terre, 76
lingots tomatés, maïs caramélisé, BBQ

*Texas-style beef ribs, mashed potatoes, stewed lingot beans
in tomato, caramelized corn, BBQ sauce*

Pigeon à la vietnamienne, légumes 32
croquants, suprême au nuoc-mâm,
et sa cuisse en céréales parfumées

*Vietnamese-style pigeon, crunchy vegetables, breast with
nuoc-mâm, and leg with fragrant grains*

Carbonara de canard, linguines, 25
jaune d'œuf confit

Duck carbonara, linguine, confit egg yolk

Tournedos Rossini, foie gras, pressé de 44
pommes de terre, champignons

*Tournedos Rossini, foie gras,
pressed potatoes, mushrooms*

supp : Truffe 5



PLATS

Belle sole meunière à partager, pressé de
pommes de terre, champignons

 86

*Whole sole meunière to share, pressed
potatoes, mushrooms*

Flétan blanc nacré, légumes anciens,
vadouvan, girolles clou

26

*Pearl white halibut, heirloom vegetables, vadouvan,
chanterelles*

Daurade en sashimi façon tiradito,
macédoine brésilienne, maïs caramélisé,
chips de patate douce

 62

*Sea bream sashimi tiradito-style, Brazilian macédoine,
caramelized corn, sweet potato crisps*

Tentacule de poulpe en fish and chips,
pesto de poireaux, coriandre, patate douce

29

*Octopus tentacle "fish and chips" style, pesto leeks,
coriander & sweet potato*

Saint-Jacques grillées, déclinaison de panais,
fève tonka, fumé crémeux à la cannelle

28

*Grilled scallops, parsnip variations, tonka bean,
smoked cinnamon cream*

Végétarien

Paccheris aux truffes, poêlée de
champignons d'automne

32

Paccheri with truffles, pan-fried autumn mushrooms



GARNITURES & SAUCES EN SUPPLÉMENT

Pâtes au beurre	5
<i>Butter pasta</i>	
Riz Pilaf	5
<i>Pilaf rice</i>	
Ecrasé de pommes de terre	5
<i>Mashed potatoes</i>	
Poêlée de champignons	8
<i>Pan-fried mushrooms</i>	
Salade sucrine	5
<i>Little gem lettuce salad</i>	
Sauce barbecue Mesa	5
<i>Barbecue Mesa sauce</i>	
Moutarde miel iodée	5
<i>Honey iodized mustard</i>	
Sauce truffée	7
<i>Truffle sauce</i>	
Sauce foie gras	7
<i>Foie gras sauce</i>	



NOTES SUCRÉES

- Obsession Chocolat 12
chocolat 65 % au gruë de cacao et noix de pëcan
Chocolate Obsession
65% chocolate with cocoa nibs and pecan nuts
- Coco Dreams 11
noix de coco, cacao, citron jaune
Coco Dreams
coconut, cocoa, lemon
- Tatin Nomade 10
caramel au gingembre, vanille
Nomadic Tatin
ginger caramel and vanilla
- Mesa Amor 11
pomme, vanille, amande
Mesa Amor
apple, vanilla, almond

Café ou thé gourmand

- Mesa Time 11
Tartelette façon carrot cake, cheesecake,
after Eight
Mesa Time
mini tart inspired by carrot cake, cheesecake, and After Eight



À partager

- Paris-Brest 19
praliné, noisette, amande
Paris-Brest
praline, hazelnut, almond
- Maracuja chamallow 17
mascarpone, fruit de la passion, menthe poivrée
Maracuja chamallow
mascarpone, passion fruit, peppermint



COCKTAILS SIGNATURES

OMAGUA 13

*Waqar, coco, passion, mezcal,
Del Professore, agave*

VERACRUZ 13

*Herradura Plata, La Ina, papaye,
bissap, tonic*

TOHOKU 12

*Nikka Coffey, Akashi-Tai,
bouillon thai*

LLANOS 12

*Diplomatico Reserva,
Diplomatico Planas,
ananas, banane, pimenton*

PÔ 12

*Mare Capri, Julia, figue,
géranium*

MIDWEST 13

*Woodford Reserve, Maraschino,
maïs, oeuf, citron*



MOCKTAILS

MESA VERDE 10
Menthe, citron, soda

BLITZ 10
*Nolow n°8, Hysope
pamplemousse, citron*

SCARLETT 11
Papaye, bissap, soda

KANTO 9
*Bouillon thaï, Hysope
pamplemousse*

NO MULE 10
*Nolow n°4, Hysope ginger
beer*



COCKTAILS CLASSIQUES

SIDE CAR <i>Frapin 1270, Cointreau, citron</i>	13
EXPRESSO TONKA <i>Vodka Sapio, Fair Café, tonka, café</i>	12
MEZCAL NEGRONI <i>Del Maguey, gin Sapio, Antica Formula, Campari</i>	13
COSMOPOLITAN <i>Vodka Sapio, Cointreau, cranberry, citron</i>	12
MARGARITA <i>Herradura Plata, Cointreau, citron, agave</i>	13
BRAMBLE <i>Mare Capri, mûre, citron</i>	13
MAÏ-TAÏ <i>Diplomatico Reserva, Diplomatico Planas, Adriatico, Cointreau, Angostura, citron</i>	12
PINA-COLADA <i>Rhum Sapio, coco, ananas, lait</i>	12
OLD FASHIONED <i>Woodford Reserve, Angostura, sucre</i>	13
MOJITO <i>Havana 3 ans, menthe, citron, soda</i>	12