



Notre
CARTE BAR
D'AUTOMNE



METS À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

**Belle gambas grillée, betterave,
coco, dashi** 12

Grilled king prawn, beetroot, coconut, dashi

Ris de veau, céréales & salsifis 15

Sweetbreads, toasted grains & salsify

**Huîtres fines de claire n°3,
mignonette de sureau** 10

Fine de Claire oysters n°3, elderflower mignonette

Vendues par 3

Daurade en sashimi, shoyu koji, cèpes 12

Sea bream sashimi, shoyu koji, porcini mushrooms

**Carpaccio de wagyu, yuzu kosho,
condiments** 17

Wagyu carpaccio, yuzu kosho, condiments

**Tataki de thon au robata-yaki,
sauce ponzu** 12

Tuna tataki over robata-yaki, ponzu sauce



Les

METS À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

Déclinaison nigiri sushi 13

Assortment of nigiri sushi

Vendus par 5

Croque monsieur tartare de boeuf 11 au couteau

Beef tartare "croque-monsieur"

Pizzette de champignons, truffe 13

Mushroom pizzetta, truffle

Brochette de boeuf, lard, moutarde 12 miel iodée

Beef skewer, bacon, honey iodized mustard

Saint-Jacques en ceviche, avocat & 12 patate douce

Scallop ceviche, avocado & sweet potato



COCKTAILS SIGNATURES

OMAGUA

13

Waqar , coco, passion, Del Maguey,
Del Professore, agave

VERACRUZ

13

Herradura Plata, La Ina, papaye,
bissap, tonic

TOHOKU

12

Nikka Coffey, Akashi-Tai,
bouillon thaï

LLANOS

12

Diplomatico Reserva,
Diplomatico Planas,
ananas, banane, pimenton

PÔ

12

Mare Capri, Julia, figue,
géranium

MIDWEST

13

Woodford Reserve, Maraschino,
maïs, oeuf, citron



COCKTAILS CLASSIQUES

SIDE CAR

Frapin 1270, Cointreau, citron

13

ESPRESSO TONKA

Vodka Sapio, Fair Café, tonka, café

12

MEZCAL NEGRONI

Del Maguey, gin Sapio,
Antica Formula, Campari

13

COSMOPOLITAN

Vodka Sapio, Cointreau,
cranberry, citron

12

MARGARITA

Herradura Plata, Cointreau,
citron, agave

13

BRAMBLE

Mare Capri, mûre, citron

13

MAÏ-TAÏ

Diplomatico Reserva, Diplomatico Planas,
Adriatico, Cointreau, Angostura, citron

12

PINA-COLADA

Rhum Sapio, coco, ananas, lait

12

OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Angostura, sucre

13

MOJITO

Havana 3 ans, menthe, citron, soda

12



MOCKTAILS

MESA VERDE

Menthe, citron, soda

10

BLITZ

Nolow n°8, Hysope pamplemousse,
citron

10

SCARLETT

Papaye, bissap, soda

11

KANTO

Bouillon thaï, Hysope
pamplemousse

9

NO MULE

Nolow n°4, Hysope ginger beer

10



NOTES SUCRÉES

Obsession Chocolat 12
chocolat 65 % au gruë de cacao et noix de pécan
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

