



Notre
CARTE
D'AUTOMNE



Menu

DU MARDI AU JEUDI SOIR UNIQUEMENT

49 € hors boisson

ENTRÉE

Oeuf parfait

Espuma de champignons

ou

Ceviche de la mer

Leche de Tigre

PLAT

Hornado confit Equatorien

Porc cuit basse température mariné à la bière

Galette de pommes de terre sud américaine

ou

Merlu en tuile de champignon noir

Embeurré de chou & légumes d'automne

Beurre blanc

DESSERT

Mesa Amor

pomme, vanille, amande

ou

Mesa Time et sa boisson chaude

Tartelette façon carrot cake, cheesecake, after Eight



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



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





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 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	13
<i>Frapin 1270, Cointreau, citron</i>	
Espresso tonka	12
<i>Vodka Sapio, Fair Café, tonka, café</i>	
Mezcal negroni	13
<i>Del Maguey, gin Sapio, Antica Formula, Campari</i>	
Cosmopolitan	12
<i>Vodka Sapio, Cointreau, cranberry, citron</i>	
Margarita	13
<i>Herradura Plata, Cointreau, citron, agave</i>	
Bramble	13
<i>Mare Capri, mûre, citron</i>	
Maï-Taï	12
<i>Diplomatico Reserva, Diplomatico Planas, Adriatico, Cointreau, Angostura, citron</i>	
Pina-Colada	12
<i>Rhum Sapio, coco, ananas, lait</i>	
Old Fashioned	13
<i>Woodford Reserve, Angostura, sucre</i>	
Mojito	12
<i>Havana 3 ans, menthe, citron, soda</i>	