

Entrées

NACHOS		24
CROUSTILLANT, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI		
Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura		
LABNEH		26
COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE		
Labneh, kabocha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle		
ROULEAU DE PRINTEMPS		34
THON*, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES		
Tuna* spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts		
SANDO		28
COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE		
Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce		
DIM SUM		35
VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE		
Wild shrimp and chicken dim sum		
GYOZA		34
GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI		
Crispy prawn gyoza with sesame oil and shiitake mushrooms, kimchi mayo		
TACOS		38
TARTARE DE FILET DE BŒUF, CÂPRES, OIGNON, CIBOULETTE		
Beef filet tartare tacos, capres, onion, chives		
AVEC CAVIAR		72
With caviar		
PIZZETTA		56
À LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN		
Pizzetta with black truffle, arugula, aged parmesan		
KING CRAB		58
JUS D'HERBES PERLÉ À L'HUILE DE MENTHE, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS		
King Crab, herb juice with mint oil, smoked trout roe		

Caviars

CASPIAN GOLDEN RESERVE
50gr - 280 125gr - 690

CASPIAN BELUGA IMPERIAL
50gr - 640 125gr - 1 600

GARNITURES

FRITES French fries	14	POUSSES D'ÉPINARD VINAIGRETTE YUZU TRUFFE Spinach sprouts, yuzu and truffle vinaigrette	12	PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes OU/OR À LA TRUFFE NOIRE With black truffle	14
HARICOTS VERTS Green beans	14				25

*ALBACORE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Plats

SAUMON

44

PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE

Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper

SAINT-JACQUES

48

PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY

Scallops breaded with panko, broccolini, butter curry

GAMBAS

46

NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE

Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander

LINGUINES

68

À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN

Linguine with black truffle and parmesan

VOLAILE

44

SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ AU COCO

Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice

CANARD

48

MARINÉ AU MIEL ET SAKE, DAÏKON À L'ORANGE ET GINGEMBRE

Duck marinated in honey and sake, daikon with orange and ginger

BOEUF

42

EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO

Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino

FILET DE BOEUF LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME, PAK CHOÏ SAUTÉ

64

Beef tenderloin glazed with soy sauce and sesame seeds, sautéed pak choi

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉE AU BARBECUE,
CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2

145/pers

Barbecue grilled Black Angus beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2

FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA A5 AU TEPPANYAKI,
SALADE D'ÉPINARDS, YUZU ET HUILE DE TRUFFE NOIRE – POUR 2

180/pers

Teppanyaki cooked Kagoshima Wagyu A5 sirloin, spinach salad, yuzu and black truffle oil – For 2

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT
ET POPCORN CARAMÉLISÉ

18

Milk mousse tacos with caramelized popcorn

PAYLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES,
SORBET PASSION

18

Exotic fruit pavlova, passion fruit sorbet

GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY
ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD

18

Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce

ISPAHAN : POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES,
ESPUMA À L'EAU DE ROSE

18

Ispahan : pear, lychee and raspberry,
rose water espuma

SUNDAE DU CHACHA 16

Chacha style sundae