

Entrées

NACHOS CROUSTILLANT, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura	24
LABNEH COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE Labneh, kabocha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle	26
FATTOUCHE TOMATES CERISES, CONCOMBRE, FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE Cherry tomatoes, cucumber, feta, perfumed with sumac and fresh mint	30
ROULEAU DE PRINTEMPS THON*, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES Tuna* spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts	28
SANDO COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce	35
DIM SUM VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimp and chicken dim sum	34
GYOZA GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI Crispy prawn gyoza with sesame oil and shiitake mushrooms, kimchi mayo	38
TACOS TARTARE DE FILET DE BŒUF, CÂPRES, OIGNON, CIBOULETTE Beef filet tartare tacos, capres, onion, chives	56
AVEC CAVIAR With caviar	
PIZZETTA À LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN Pizzetta with black truffle, arugula, aged parmesan	58

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 choï

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA PRIME 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