

ChaCha

Entrées

NACHOS CROUSTILLANTS, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura	28
LABNEH COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE Labneh, kabocha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle	26
ROULEAU DE PRINTEMPS THON*, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES Tuna* spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts	36
SANDO COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce	28
DIM SUM VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimp and chicken dim sum	32
TACOS TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE, KATSUOBUSHI Beef tartare tacos, spicy mayo, Katsuobushi	36
GYOZA GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI Crispy prawn gyoza with sesame seeds and shiitake mushrooms, kimchi mayo	32

Plats

SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper	44
SAINT-JACQUES PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY Scallops breaded with Panko, broccolini, butter curry	48
GAMBAS NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander	46
VOLAILLE SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ À LA NOIX DE COCO Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice	44
RIBS COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA – POUR 2 Pork ribs confit, barbecue sauce, polenta fries – For 2	38/pers
BŒUF EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino	42
BAVETTE BLACK ANGUS MARINÉE 12H À LA POIRE NASHI, AIL ET SÉSAME Black Angus flank steak marinated 12h with nashi pear, garlic and sesame seeds	46
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2 Barbecue grilled beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2	78/pers

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMÉLISÉ Milk mousse tacos with caramelized popcorn	18	PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET « BANANE PASSION » Exotic fruit pavlova, « banana passion fruit » sorbet	18
GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce	18	SUNDAE « DU CHACHA » « Chacha » style sundae	16
ISPAHAN : POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES, ESPUMA À L'EAU DE ROSE Ispahan : pear, lychee and raspberry, rose water espuma	18		

Extrait de la carte des vins

RHÔNE ROUGE 2023 SAINT-JOSEPH « GRAND POMPÉ » 95 DOMAINE PAUL JABOULET AINÉ
BOURGOGNE ROUGE 2023 CÔTES-DU-RHÔNE « LES VAUX » DOMAINE ROUGEOT 85

CHAMPAGNE N.M « IMPÉRIAL » MOËT & CHANDON 160

SAVOIE BLANC 2023 ROUSSETTE DE SAVOIE DOMAINE BLARD & FILS 70
BOURGOGNE BLANC 2023 CHABLIS DOMAINE BILLAUD SIMON 90

*ALBACORE

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS – LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES – LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS – SERVICE INCLUDED – WE DO NOT ACCEPT CHECKS – ALLERGENS LIST IS AVAILABLE ON REQUEST