

NAO

st-barth

Signature Cocktails

KIWI MARGARITA Tangy, exotic, bold 13,5CL 23

Tequila Dobel Maestro Diamante, liqueur de kumquat, purée de kiwi, jus de citron vert, agave
Tequila Dobel Diamante Reposado, kumquat liqueur, kiwi purée, fresh lime juice, agave

BASIL INSTINCT Fresh, aromatic, vibrant 16,5CL 24

Vodka Ketel One citron infusée au basilic, absinthe, jus de pastèque, jus de citron frais
Ketel One vodka infused with basil, absinthe, watermelon juice, fresh lemon juice

NAO BREEZE Fruity, exotic, creamy 18CL 24

Vodka Belvedere, purée de fruits rouges et de pêche, crème de noix de coco, fraise, jus de citron vert frais
Belvedere vodka, red fruit and peach purée, coconut cream, strawberry, fresh lime juice

BANANA NAO SOUR Indulgent, exotic, nutty 14CL 26

Rhum Plantation Dark, Frangelico, purée de banane, sirop de cookie, aquafaba, jus de citron vert frais
Plantation Dark rum, Frangelico, banana purée, cookie syrup, aquafaba, fresh lime juice

SANTA PICANTE Spicy, tropical, fruity 12,5CL 26

Tequila Volcán Reposado infusée au jalapeño, Apérol, cordial Madagascar au gingembre, vanille et agrumes, purée fruit de la passion, jus de citron vert
Jalapeño-infused Volcán Reposado tequila, Aperol, Madagascar vanilla, ginger and citrus cordial, passion fruit purée, lime juice

SHISO GARDEN Zesty, refreshing, botanical 18CL 30

Vodka Belvedere 10, sake Dassai 45, green Cordial maison, yuzu, club soda, bitter shiso
Belvedere 10 vodka, Dassai 45 sake, housemade green cordial, yuzu, club soda, shiso bitters

Hangover Cure 21CL

TROPICAL ICE TEA 12

Cold tea infused with papaya, mango, peach, agave syrup

GINGER LEMONADE 12

Fresh ginger juice, lemon, honey, water

COCO REFRESH 14

Coconut water, watermelon, lemon juice, mint leaves

NAO DETOX SHOT 7 5CL

Starters

DASHI EGGPLANT 26

Aubergine marinée au dashi, yaourt de feta, poivron épicé et menthe
Dashi marinated eggplant, feta yoghurt, spicy bell pepper & mint

UMEBOSHI BEETS 26

Carpaccio de betterave blanche, huile d'olive, umeboshi, ciboulette | White beetroot carpaccio, olive oil, umeboshi, chives

WATERMELON SAKU 28

Pastèque marinée au soja et fleur de cerisier, menthe, feta et furikaké
Soy & cherry blossom marinated watermelon, mint, feta & furikake

NUGGETS KATSUOBUSHI 95

Nuggets de poulet et caviar 30 GR, crème ciboulette | Chicken nuggets & caviar 30 GR, chive cream

DUCK GYOZA 30

Gyoza de canard, foie gras et cumin, ponzu à l'orange | Duck gyoza, foie gras & cumin, orange ponzu

ZUCCHINI & EGGPLANT KTIPTI 28

Courgette et aubergine en tempura, condiment feta-poivron | Zucchini & eggplant tempura, feta-pepper condiment

EBI DASHI 38

Crevettes en tempura, dashi au soja et mirin | Prawn tempura, soy & mirin dashi

Crudo

SEA BREEM CEVICHE 38

Ceviche de daurade royale, riz soufflé, coriandre, leche de tigre
Gilthead sea bream ceviche, puffed rice, coriander, leche de tigre

BEEF RIB CARPACCIO 42

Carpaccio de côte de bœuf, vinaigrette truffe noire¹ et parmesan | Beef rib carpaccio, black truffle¹ vinaigrette & parmesan

TUNA SPRING ROLL 38

Rouleau de printemps au thon, concombre, menthe et sésame | Tuna spring roll, cucumber, mint & sesame

MAHI-MAHI TACOS 36

Tacos croustillant de mahi-mahi, courgette, ciboule, yuzu
Crispy tacos with mahi-mahi, zucchini, scallion, yuzu

SASHIMI PLATE 72 12 PIECES | A PARTAGER | TO SHARE

Assortiment de sashimi : saumon, thon², bar et sauce soja agrumes
Sashimi selection: salmon, tuna², sea bass and citrus soy sauce

SEA BASS SASHIMI 180 A PARTAGER | TO SHARE

Bar entier en sashimi, huile d'olive & citron | Whole sea bass sashimi, olive oil & lemon

Salad

SPINY LOBSTER XO 56

Salade romaine, langouste, oignon croustillant, ciboulette, vinaigrette XO
Romaine salad, spiny lobster, crispy onion, chives, XO vinaigrette

YUZU TRUFFLE 38

Salade de jeunes pousses d'épinards, kadaïf, parmesan, vinaigrette yuzu-truffe noire¹
Baby spinach salad, kadaif, parmesan, yuzu-black truffle¹ vinaigrette

HONEY AVOCADO 34 | WITH KING CRAB 78

Salade d'avocat, pamplemousse, daikon, vinaigrette miel et coriandre
Avocado salad, grapefruit, daikon, honey & coriander vinaigrette

Caviar

GOLDEN RESERVE Casparian **50 GR** 320 | **125 GR** 800 | **250 GR** 1 600

¹Tuber melanosporum - ²Albacore

La liste des allergènes est disponible sur demande. Allergen guidance is available upon request.

Rolls

YASAI 28

Aubergine marinée, avocat, courgette, asperge, concombre, tomate grillée, olives Taggiasche
Marinated eggplant, avocado, zucchini, asparagus, cucumber, grilled tomatoes, Taggiasche olives

SHAKE 36

Saumon brûlé, cream cheese, concombre | Seared salmon, cream cheese, cucumber

SPICY TUNA 34

Thon, asperge, spicy mayo | Tuna, asparagus, spicy mayo

DRAGON 38

Crevette en tempura, saumon tataki, spicy mayo | Shrimp tempura, salmon tataki, spicy mayo

SPINY LOBSTER 48

Langouste, avocat, oeufs de saumon, mayo yuzu kosho | Spiny lobster, avocado, salmon roe, yuzu kosho mayo

From the sea

RIVIERA OCTOPUS 52

Poulpe grillé, jalapeño, condiment Riviera | Grilled octopus, jalapeño, Riviera condiment

TSUKUNE PRAWNS 48

Brochettes de gambas, citronnelle, gingembre, saté, citron vert
Prawn skewer, lemongrass, ginger, satay, lime

YUZU MAHI-MAHI 46

Mahi-mahi à la plancha, émulsion orange-yuzu
A la plancha mahi-mahi, orange-yuzu emulsion

SPINY LOBSTER LINGUINE 22 / 100 GR

Langouste grillée, linguines à la tomate, ail, piment
Grilled spiny lobster, tomato linguine, garlic, chilli

SEA BASS 22 / 100 GR **A PARTAGER** | TO SHARE

Bar sauvage grillé entier, vierge de tomate, gingembre, câpres, sauce soja
Whole grilled wild sea bass, virgin olive oil sauce with tomato, ginger, capers, soy sauce

From the land

BABY CHICKEN TERIYAKI 48

Coquelet, tomates confites, olives de Kalamata, sauce teriyaki
Baby chicken, sun-dried tomatoes, Kalamata olives, teriyaki sauce

WAGYU CHEESEBURGER 45

Mini cheeseburger de boeuf Wagyu, sauce au piment rouge et parmesan
Wagyu beef mini cheeseburger, red chilli & parmesan sauce

GOCHUJANG MILANESE LAMB 52

Côtelettes d'agneau au gochujang à la milanaise | Milanese-style gochujang lamb chops

TRUFFLE TAGLIATA 58

Tagliata de filet de boeuf, stracciatella, tosazu, poire et truffe noire¹
Beef tenderloin tagliata, stracciatella, tosazu, pear & black truffle¹

WAGYU GALBI 140 **A PARTAGER** | TO SHARE

Bavette Wagyu, laitue, shiso, kimchi de concombre
Wagyu flank steak, lettuce, shiso, cucumber kimchi

¹Tuber melanosporum

Service compris - Prix nets en euros. Service included - Net prices in euros.

Sides

CHEESY CORN 14

Maïs gratiné au kimchi et mozzarella | Kimchi & mozzarella corn cheese

YASAI MUSHI 15

Légumes vapeur | Steamed vegetables

TRUFFLE SPINACH 16

Salade de pousses d'épinards et parmesan, vinaigrette truffe noire¹-yuzu

Baby spinach salad and parmesan, yuzu-black truffle¹ vinaigrette

NIPPON RICE 10

Riz japonais | Japanese rice

GARLIC NIPPON RICE 12

Riz japonais sauté à l'ail | Japanese sautéed garlic rice

Desserts

KŌRI COCONUT 18

Noix de coco givrée | Frozen coconut sorbet

AFFOMATCHA 16

Affomatcha, glace à la fleur de lait, riz soufflé caramélisé

Matcha affogato, fior di latte ice cream, caramelized puffed rice

TROPICAL PAVLOVA 18

Pavlova ananas, fruit de la passion | Pineapple & passion fruit pavlova

PEANUT CHOCOLATE BAR 16

Barre chocolatée, caramel, cacahuètes grillées | Chocolate bar, caramel, roasted peanuts

BICHO-BICHO 16

Beignets au sobacha, sauce chocolat | Sobacha doughnuts, chocolate sauce

ICE MOCHI 10 / PIECE

Chocolat-noisette, mangue-passion, pistache, framboise, caramel beurre salé

Chocolate-hazelnut, mango-passion fruit, pistachio, raspberry, salted butter caramel

ICE CREAM 5 / SCOOP

Assortiment de glaces & sorbets | Ice-cream & sorbet mix

¹Tuber melanosporum

Moyens de paiement acceptés : cartes bancaires, espèces. Accepted payment methods: credit cards and cash.