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 KTIPITI 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 BREAM 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 noire[1] et parmesan | Beef rib carpaccio, black truffle[1] vinaigrette & parmesan

TUNA SPRING ROLL 38
Rouleau de printemps au thon, courgette, menthe et sésame | Tuna spring roll, zucchini, mint & sesame

GAMBERO ROSSO TACOS 36
Tacos croustillant de gambero rosso, courgette, ciboule, yuzu
Crispy tacos with gambero rosso, zucchini, scallion, yuzu

SASHIMI PLATE ~~72~~ **12 PIECES** | **A PARTAGER** | TO SHARE
Assortiment de sashimi : saumon, thon[2], bar et sauce soja agrumes
Sashimi selection: salmon, tuna[2], 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 noire[1]
Baby spinach salad, kadaif, parmesan, yuzu-black truffle[1] 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

[1] Tuber melanosporum - [2] Albacore
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, avocat, spicy mayo | Shrimp tempura, salmon tataki, avocado, spicy mayo

SPINY LOBSTER 48
Langouste, avocat, oeufs de saumon, mayo yuzu kosho | Spiny lobster, avocado, salmon roe, yuzu kosho mayo

KING CRAB TOBIKO 68
King Crab, avocat, gelée yuzu, tobiko | King Crab, avocado, yuzu jelly, tobiko roe

From the sea

RIVIERA OCTOPUS 52
Poulpe grillé, jalapeño, condiment Riviera | Grilled octopus, jalapeño, Riviera condiment

YUZU MAHI-MAHI 46
Mahi-mahi à la plancha, émulsion orange-yuzu | A la plancha mahi-mahi, orange-yuzu emulsion

GAMBAS SATAY ~~76~~
Gambas géantes grillées, citron vert, gingembre, satay | Grilled giant prawns, lime, ginger, satay

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 LAMB CHOPS 52
Côtelettes d'agneau grillées au gochujang | Gochujang lamb chops

MILANESE KATSU 58
Katsu de veau à la milanaise | Milanese-style veal katsu

TRUFFLE TAGLIATA 58
Tagliata de filet de boeuf, stracciatella, tosazu, poire et truffe noire[1]
Beef tenderloin tagliata, stracciatella, tosazu, pear & black truffle[1]

BLACK ANGUS GALBI 140 **A PARTAGER** | TO SHARE
Bavette de bœuf Black Angus, laitue, shiso, kimchi de concombre
Black Angus beef flank steak, lettuce, shiso, cucumber kimchi

[1] Tuber 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 noire[1]-yuzu
Baby spinach salad and parmesan, yuzu-black truffle[1] 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

Extrait des vins

CHAMPAGNE AOP
N. V « Carte Jaune » Veuve Clicquot 180

VIN BLANC
CHABLIS 1ER CRU AOP
2023 1er Cru Beauregard Domaine Moreau Naudet 180
SANCERRE AOP
2023 « Silex » Domaine Delaporte 130

VIN ROSÉ
COTES DE PROVENCE AOP
2025 « Grande Réserve » Domaine de la Rouillère 95

VIN ROUGE
CHASSAGNE -MONTRACHET AOP
2023 « Vieilles Vignes » Domaine Sylvain Morey 130

NAŌ
st-barth