

ChaCha

ENTRÉES

BROCOLIS BROCOLIS CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY Crispy broccoli, butter curry sauce	21
SAUMON TARTARE DE SAUMON, YUZU ET PIMENT JAUNE Salmon tartar, yuzu and yellow pepper	34
SAINT-JACQUES GALETTE CROQUANTE, SAINT-JACQUES, TARAMA D'OURSIN ET HUILE DE CURRY Crispy galette, scallops, sea urchin tarama and curry oil	36
THON THON MARINÉ EN TATAKI, SOJA ET PRUNE « UME », SÉSAME ET SARRASIN Marinated tuna tataki, soy sauce and 'ume' plum, sesame and buckwheat	38
BAOS BAOS AU COCHON CONFIT, SAUCE SPICY Confit pork baos, spicy sauce	24
AGNEAU KEFTAS ET FALAFELS, AÏOLI LIBANAIS Lamb keftas and falafels, lebanese garlic mayonnaise	28
DIM SUM VAPEURS DE CREVETTE SAUVAGES Wild shrimps dim sum dumplings	32
BURRATA BETTERAVE FUMÉE AU BOIS DE GENEVRIER, VINAIGRETTE CORIANDRE ET MÛRES Burrata, juniper smoked beet, coriander and blackberry vinaigrette	28
TACOS TACOS DE FILET DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE Beef fillet tacos, spicy mayonnaise	36
TACOS SAUMON, JALAPEÑOS, AGRUMES ET CORIANDRE Salmon tacos, jalapeños, citrus fruits and coriander	34
PATA NEGRA 24 MOIS, FINEMENT TRANCHÉ Thin slices of 24 month old pata negra	42
KING CRAB SHISO CROUSTILLANT, EDAMAME, YUZU King crab, crispy shiso, edamame beans, yuzu	56
TRUFFE NOIRE NOTRE PIZZETA, ROQUETTE ET PARMESAN Our blacktruffle pizzetta, arugula and parmesan	48

CAVIAR GOLDEN IMPERIAL CASPARIAN

50GR - 180 125GR - 450

ROUGE

CROZES HERMITAGE DOMAINE DES LISES 90
AUXEY DURESSSES «LES TRÈS VIEILLES VIGNES» DOMAINE ALAIN GRAS 170

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE BRUT

MOËT & CHANDON «IMPERIAL» 160

BLANC

CHIGNIN «1903» DOMAINE P.&A. QUENARD 75
SANCERRE «LES ROMAINS» DOMAINE ALPHONSE MELLOTT 155

PLATS

SAUMON SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, SAUCE JALAPEÑO Tandoori flavored salmon, cucumber, almonds, jalapeño sauce	42
DAURADE DAURADE GRILLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'HUILE DE SÉSAME Grilled sea bream, eggplant caviar with sesame oil	48
CREVETTES NOUILLES SAUTÉES, CREVETTES, SOJA ET CORIANDRE Sautéed noodles, shrimps, soy sauce and coriander	46
TRUFFE NOIRE LINGUINES À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN Black truffle and parmesan linguine	54
VOLAILLE POULET CROUSTILLANT AUX CACAHUËTES, SAUCE CAJUN Crispy chicken with peanuts, cajun sauce	42
AGNEAU CÔTELETTES D'AGNEAU, BOULGOUR, HARISSA AUX ÉPICES DOUCES Lamb chops, bulgur, sweet spices harissa	52
COCHON RIB'S DE COCHON LAQUÉ, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA - POUR 2 Glazed pork ribs, barbecue sauce, polenta fries - for 2	38/pers
BOEUF FILET DE BŒUF LAQUÉ AU SÉSAME, SAUTÉ DE PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS ENOKI Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choi and enoki mushrooms	56 78/pers
COTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO - POUR 2 Barbecue grilled beef rib, potato churros, antichucho	
CARPACCIO DE FILET BŒUF, PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO	42
GARNITURES PURÉE DE POMME DE TERRE 14 Mashed potatoes PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 25 Black truffle mashed potatoes FRITES 14 / HARICOTS VERTS 14 / SALADE VERTE 12 French fries / green beans / Green salad	

DESSERTS

BEIGNETS D'ANANAS, ZESTES DE CITRON VERT, COCO RAPÉ Pineapple fritters, lime zest, grated coconut	14
TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT GRAND CRU Puffed tart with grand cru chocolate	16
GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY & CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce	16
SUNDAE CHOCO-NOISETTE Chocolate and hazelnut sundae	14
POMME TATIN, CRÈME CRUE FERMIÈRE Tatin-style apple tart, raw farmhouse cream	14
CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU BOIS DE SAPIN Crème brûlée with deal wood	14