

ChaCha

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| BROCOLIS CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY Crispy broccoli, butter curry sauce | 24 |
| SAUMON TARTARE RELEVÉ AU PIMENT JAUNE ET YUZU Salmon tartare, yellow pepper and yuzu | 36 |
| AVOCAT PLIÉ SUR UNE TORTILLA CROUSTILLANTE, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Avocado on a crispy tortilla, corn tempura with tandoori | 32 |
| THON MARINÉ EN TATAKI, SOJA ET PRUNE « UME », SÉSAME ET SARRASIN Marinated tuna tataki, soy sauce and 'ume' plum, sesame and buckwheat | 38 |
| BAO COCHON CONFIT, SAUCE SPICY Confit pork bao, spicy sauce | 24 |
| DIM SUM VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimps and chicken dim sum | 32 |
| STRACCIATELLA BETTERAVE FUMÉE AU BOIS DE GENÉVRIER, VINAIGRETTE CORIANDRE ET MÛRES Stracciatella, juniper smoked beet, coriander and blackberry vinaigrette | 30 |
| TACOS TARTARE DE FILET DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE Beef fillet tartare tacos, spicy mayonnaise | 38 |
| GAMBAS RAVIOLES CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKES, MAYO-KIMCHI Prawn crispy ravioli with sesame seeds and shiitake mushrooms, kimchi mayonnaise | 32 |
| KING CRAB SHISO CROUSTILLANT, EDAMAME, YUZU King Crab, crispy shiso, edamame beans, yuzu | 56 |
| TRUFFE NOIRE NOTRE PIZZETTA, ROQUETTE ET PARMESAN Black truffle pizzetta, arugula and parmesan | 48 |

CAVIAR

GOLDEN IMPERIAL CASPARIAN
50gr - 320 125gr - 810

PLATS

| | |
|--|---------|
| SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, SAUCE JALAPEÑO Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, jalapeño sauce | 44 |
| DAURADE GRILLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'HUILE DE SÉSAME Grilled sea bream, eggplant caviar with sesame oil | 48 |
| CREVETTES NOUILLES SAUTÉES, SOJA ET CORIANDRE Sautéed noodles, shrimps, soy sauce and coriander | 46 |
| TRUFFE NOIRE LINGUINES AU PARMESAN Linguine with black truffle and parmesan | 56 |
| VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX CACAHUËTES, SAUCE CAJUN Crispy chicken with peanuts, cajun sauce | 44 |
| AGNEAU CÔTELETTES ET KEFTA, AÏOLI LIBANAIS Lamb chops and kefta, Lebanese garlic mayonnaise | 54 |
| RIB'S COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA - POUR 2 Pork ribs, barbecue sauce, polenta fries - for 2 | 38/pers |
| BŒUF FILET LAQUÉ AU SÉSAME, SAUTÉ DE PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS ENOKI Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choï and enoki mushrooms | 58 |
| CÔTE GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO - POUR 2 Barbecue grilled beef rib, potato churros, anticucho - for 2 | 78/pers |

GARNITURES

| | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| PURÉE DE POMME DE TERRE 14 Mashed potatoes | SALADE VERTE 12 Green salad | FRITES 14 French fries |
| À LA TRUFFE NOIRE 25 With black truffle | | HARICOTS VERTS 14 Green beans |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| BEIGNETS D'ANANAS, ZESTES DE CITRON VERT, COCO RAPÉ Pineapple fritters, lime zest, grated coconut | 16 |
| CHOCOLAT D'ÉQUATEUR GRAND CRU, SABLÉ CACAO ET PRALINÉ AU GRUÉ ET À LA FLEUR DE SEL Ecuador Grand Cru chocolate, cocoa and praline shortbread with nibs and fleur de sel | 18 |
| GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY & CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce | 18 |
| SUNDAE CHOCO-CARAMEL Chocolate and caramel sundae | 16 |
| POMME TATIN, CRÈME FERMIÈRE Tatin-style apple tart, farmhouse cream | 16 |
| MERINGUE SOUFLÉE ET CRÈME DOUBLE PARFUMÉE À LA VANILLE ET AUX AGRUMES Puffed meringue and double cream flavoured with vanilla and citrus fruits | 16 |

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

| |
|--|
| BORDEAUX ROUGE 2017 HAUT-MÉDOC CHÂTEAU BEAUMONT 80 |
| BOURGOGNE ROUGE 2021 CÔTES-DU-RHÔNE « COUDOULET DE BEAUCASTEL » CHÂTEAU BEAUCASTEL 85 |

CHAMPAGNE
N.M « IMPÉRIAL » MOËT & CHANDON 160

| |
|--|
| SAVOIE BLANC CHIGNIN « 1903 » DOMAINE P.&A. QUENARD 75 |
| BOURGOGNE BLANC 2022 CHABLIS DOMAINE BILLAUD SIMON 90 |