

ChaCha

Entrées

NACHOS 28
CROUSTILLANTS, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI
Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura

LABNEH 26
COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNE, MÉLASSE DE GRENADE
Labneh, kabocha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle

ROULEAU DE PRINTEMPS 36
THON, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES
Tuna spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts

SANDO 28
COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE
Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce

DIM SUM 32
VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE
Wild shrimp and chicken dim sum

GAUFRE 34
À L'ANETH, TARAMA DE HOMARD, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS
Waffle with dill, lobster tarama, smoked trout roe

TACOS 36
TARTARE DE BOEUF, MAYONNAISE ÉPICÉE, KATSUOBUSHI
Beef tartare tacos, spicy mayo, Katsuobushi

GYOZA 32
GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI
Crispy prawn gyoza with sesame seeds and shiitake mushrooms, kimchi mayo

PIZZETTA 48
À LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN
Pizzetta with black truffle, arugula, aged parmesan

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMÉLISÉ 18
Milk mousse tacos with caramelized popcorn

GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD 18
Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce

ISPAHAN, POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES, ESPUMA À L'EAU DE ROSE 18
Pear, lychee and raspberry Ispahan, rose water espuma

Plats

SAUMON 44
PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE
Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper

SAINT-JACQUES 48
PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY
Scallops breaded with Panko, broccolini, butter curry

GAMBAS 46
NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE
Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander

LINGUINES 56
À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN
Linguine with black truffle and parmesan

VOLAILLE 44
SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ À LA NOIX DE COCO
Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice

CANARD 48
MARINÉ AU MIEL ET SAKE, DAÏKON À L'ORANGE ET GINGEMBRE
Duck marinated in honey and sake, daikon with orange and ginger

RIBS 38/pers
COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA – POUR 2
Pork ribs confit, barbecue sauce, polenta fries – For 2

BOEUF 42
EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO
Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino

BAVETTE BLACK ANGUS USA PRIME MARINÉE 12H À LA POIRE NASHI, AIL ET SÉSAME 46
Black Angus USA Prime flank steak marinated 12h with nashi pear, garlic and sesame seeds

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE AU BARBECUE 78/pers
CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2
Barbecue grilled beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMÉLISÉ 18
Pavlova aux fruits exotiques, sorbet « BANANE PASSION » 18
Exotic fruit pavlova, « banana passion fruit » sorbet

SUNDAE « DU CHACHA » 16
« Chacha » style sundae

ISPAHAN, POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES, ESPUMA À L'EAU DE ROSE 18
Pear, lychee and raspberry Ispahan, rose water espuma

Extrait de la carte des vins

RHÔNE ROUGE

2023 SAINT-JOSEPH « GRAND POMPÉ » 95
DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ

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