

# ChaCha

## Entrées

<b>NACHOS</b> CROUSTILLANTS, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura	<b>28</b>
<b>LABNEH</b> COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE Labneh, kobacha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle	<b>26</b>
<b>ROULEAU DE PRINTEMPS</b> THON, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES Tuna spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts	<b>36</b>
<b>SANDO</b> COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce	<b>28</b>
<b>DIM SUM</b> VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimp and chicken dim sum	<b>32</b>
<b>GAUFRE</b> À L'ANETH, TARAMA DE HOMARD, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS Waffle with dill, lobster tarama, smoked trout roe	<b>34</b>
<b>TACOS</b> TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE, KATSUOBUSHI Beef tartare tacos, spicy mayo, Katsuobushi	<b>36</b>
<b>GYOZA</b> GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI Crispy prawn gyoza with sesame seeds and shiitake mushrooms, kimchi mayo	<b>32</b>
<b>PIZZETTA</b> À LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN Pizzetta with black truffle, arugula, aged parmesan	<b>48</b>

## Plats

<b>SAUMON</b> PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper	<b>44</b>
<b>SAINT-JACQUES</b> PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY Scallops breaded with Panko, broccolini, butter curry	<b>48</b>
<b>GAMBAS</b> NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander	<b>46</b>
<b>LINGUINES</b> À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN Linguine with black truffle and parmesan	<b>56</b>
<b>VOLAILLE</b> SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ À LA NOIX DE COCO Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice	<b>44</b>
<b>CANARD</b> MARINÉ AU MIEL ET SAKE, DAÏKON À L'ORANGE ET GINGEMBRE Duck marinated in honey and sake, daikon with orange and ginger	<b>48</b>
<b>RIBS</b> COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA – POUR 2 Pork ribs confit, barbecue sauce, polenta fries – For 2	<b>38/pers</b>
<b>BŒUF</b> EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino	<b>42</b>
<b>BAVETTE BLACK ANGUS USA PRIME MARINÉE 12H À LA POIRE NASHI, AIL ET SÉSAME</b> Black Angus USA Prime flank steak marinated 12h with nashi pear, garlic and sesame seeds	<b>46</b>
<b>CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE</b> CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2 Barbecue grilled beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2	<b>78/pers</b>

## Desserts

<b>TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMÉLISÉ</b> Milk mousse tacos with caramelized popcorn	<b>18</b>	<b>PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET « BANANE PASSION »</b> Exotic fruit pavlova, « banana passion fruit » sorbet	<b>18</b>
<b>GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD</b> Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce	<b>18</b>	<b>SUNDAE « DU CHACHA »</b> « Chacha » style sundae	<b>16</b>
<b>ISPAHAN, POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES, ESPUMA À L'EAU DE ROSE</b> Pear, lychee and raspberry Ispahan, rose water espuma	<b>18</b>		

## Extrait de la carte des vins

<b>RHÔNE ROUGE</b> 2023 SAINT-JOSEPH « GRAND POMPÉ » 95 DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ	<b>CHAMPAGNE</b> N.M « IMPÉRIAL » MOËT & CHANDON 160	<b>SAVOIE BLANC</b> 2023 ROUSSETTE DE SAVOIE DOMAINE BLARD & FILS 70
<b>BOURGOGNE ROUGE</b> 2023 CÔTES-DU-RHÔNE « LES VAUX » DOMAINE ROUGEOT 85		<b>BOURGOGNE BLANC</b> 2023 CHABLIS DOMAINE BILLAUD SIMON 90