

Cocktails Signatures

CHERRY COFFEE NEGRONI 9cL

24

GIN HENDRICK'S, MARTINI ROUGE INFUSÉ À LA CERISE AU MARASQUIN ET AU CAFÉ,
CAMPARI, LIQUEUR MARASCHINO

Hendrick's Gin, Red Martini infused with maraschino cherry and coffee, Campari, maraschino liquor

GOLDEN SCENT 11,5cL

26

GIN MARE, CHARTREUSE JAUNE, SCHWEPPE SÉLECTION, BITTER MÉDITERRANÉEN,
SIROP DE FALERNUM, JUS DE CITRON

Mare Gin, yellow Chartreuse, Schweppes Selection, mediterranean bitter, falernum syrup, lemon juice

AFTER-SKI 12,5cL

30

RHUM EMINENTE, AMARETTO, JUS DE POMME, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE CANNELLE

Eminente Rum, Amaretto, apple juice, lemon juice, cinnamon syrup

HIGH PORNSTAR 11,5cL

22

VODKA GREY GOOSE, SHOT DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS,
LIQUEUR DE PASSION, PURÉE DE PASSION, SIROP DE VANILLE

Grey Goose Vodka, Perrier-Jouët Blanc de Blancs champagne shot,
passion fruit liquor and purée, vanilla syrup

VELVET CAUDALIE 10,5cL

20

TEQUILA DON JULIO BLANCO, CRÈME DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON,
JUS DE PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISES FRAÎCHES

Don Julio Blanco Tequila, raspberry cream, lemon juice, grapefruit juice, fresh raspberries

REMEDY 12,5cL

23

BOURBON WOODFORD RESERVE, CRÈME DE CACAO BRUN, JUS DE POIRE, MIEL

Woodford Reserve Bourbon, brown cocoa cream, pear juice, honey

RED LIPS 12,5cL

21

VODKA BELVEDERE, CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, JUS DE FRAMBOISE,
JUS DE FRAISE, SIROP D'ORANGE SANGUINE

Belvedere Vodka, Moët & Chandon champagne, raspberry juice, strawberry juice, blood orange syrup

DOLCE HIVerno 13,5cL

19

CHARTREUSE VERTE, SCHWEPPE SÉLECTION GINGER ALE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ÉRABLE

Green Chartreuse, Schweppes Selection Ginger Ale, lime juice, apple syrup

SMOKED CHACHA 12,5cL

26

MEZCAL CASAMIGOS, APEROL, JUS D'ANANAS, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, SEL

Mezcal Casamigos, Aperol, pineapple juice, lime juice, ginger syrup, salt

Entrées

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

Caviar

CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL
50gr - 220
125gr - 550

*ALBACORE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

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

VOLAILE

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

BŒUF

42

EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO

Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino

BAVETTE BLACK ANGUS MARINÉE 12H À LA POIRE NASHI, AIL ET SÉSAME

46

Black Angus flank steak marinated 12h with nashi pear, garlic and sesame seeds

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE

78/pers

CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2

Barbecue grilled beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2

GARNITURES

HARICOTS VERTS 14
Green beans

FRITES 12
French fries

PURÉE DE POMME DE TERRE 14
Mashed potatoes

SALADE VERTE 12
Green salad

FRITES KATSUOBUSHI 16
Katsuobushi fries

OU/OR
À LA TRUFFE NOIRE 25
With black truffle

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMELISÉ	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	
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
Ispahan : pear, lychee and raspberry, rose water espuma	