

# ChaCha

## ENTRÉES

<b>BROCOLIS</b> CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY Crispy broccoli, butter curry sauce	24
<b>SAUMON</b> TARTARE RELEVÉ AU PIMENT JAUNE ET YUZU Salmon tartare, yellow pepper and yuzu	36
<b>AVOCAT</b> PLIÉ SUR UNE TORTILLA CROUSTILLANTE, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Avocado on a crispy tortilla, corn tempura with tandoori	32
<b>THON</b> MARINÉ EN TATAKI, SOJA ET PRUNE « UME », SÉSAME ET SARRASIN Marinated tuna tataki, soy sauce and 'ume' plum, sesame and buckwheat	38
<b>BAO</b> COCHON CONFIT, SAUCE SPICY Confit pork bao, spicy sauce	24
<b>DIM SUM</b> VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimps and chicken dim sum	32
<b>STRACCIATELLA</b> BETTERAVE FUMÉE AU BOIS DE GENÉVRIER, VINAIGRETTE CORIANDRE ET MÛRES Stracciatella, juniper smoked beet, coriander and blackberry vinaigrette	30
<b>TACOS</b> TARTARE DE FILET DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE Beef fillet tartare tacos, spicy mayonnaise	38
<b>GAMBAS</b> RAVIOLES CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKES, MAYO-KIMCHI Prawn crispy ravioli with sesame seeds and shiitake mushrooms, kimchi mayonnaise	32
<b>KING CRAB</b> SHISO CROUSTILLANT, EDAMAME, YUZU King Crab, crispy shiso, edamame beans, yuzu	56
<b>TRUFFE NOIRE</b> NOTRE PIZZETTA, ROQUETTE ET PARMESAN Black truffle pizzetta, arugula and parmesan	48
<hr/>	
<b>CAVIAR</b> GOLDEN IMPERIAL CASPARIAN 50gr - 180 125gr - 450	

## PLATS

<b>SAUMON</b> PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, SAUCE JALAPEÑO Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, jalapeño sauce	44
<b>DAURADE</b> GRILLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'HUILE DE SÉSAME Grilled sea bream, eggplant caviar with sesame oil	48
<b>CREVETTES</b> NOUILLES SAUTÉES, SOJA ET CORIANDRE Sautéed noodles, shrimps, soy sauce and coriander	46
<b>TRUFFE NOIRE</b> LINGUINES AU PARMESAN Linguine with black truffle and parmesan	56
<b>VOLAILE</b> CROUSTILLANTE AUX CACAHUËTES, SAUCE CAJUN Crispy chicken with peanuts, cajun sauce	44
<b>AGNEAU</b> CÔTELETTES ET KEFTA, AÏOLI LIBANAIS Lamb chops and kefta, Lebanese garlic mayonnaise	54
<b>RIB'S</b> COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA - POUR 2 Pork ribs, barbecue sauce, polenta fries - for 2	38/pers
<b>BŒUF</b> CARPACCIO, PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO Beef carpaccio, pesto rosso, arugula and pecorino	42
<b>FILET LAQUÉ AU SÉSAME, SAUTÉ DE PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS ENOKI</b> Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choï and enoki mushrooms	58
<b>CÔTE GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO - POUR 2</b> Barbecue grilled beef rib, potato churros, anticucho - for 2	78/pers
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE 14</b> Mashed potatoes	
<b>À LA TRUFFE NOIRE 25</b> With black truffle	
<b>GARNITURES</b> SALADE VERTE 12 Green salad	
<b>FRITES 14</b> French fries	
<b>HARICOTS VERTS 14</b> Green beans	

## DESSERTS

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

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

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

<b>CHAMPAGNE</b> N.M « IMPÉRIAL » MOËT & CHANDON 160
---

<b>SAVOIE BLANC</b> CHIGNIN « 1903 » DOMAINE P.&A. QUENARD 75
<b>BOURGOGNE BLANC</b> 2022 CHABLIS DOMAINE BILLAUD SIMON 90