



PARA PICAR 7€

GUACAMOLE MAISON

Mini Pitas

TRILOGIE LEVANTINE

Labneh, Houmous au sésame, Caviar d'aubergine au Zaatar, Mini Pitas
LEVANTINE TRILOGY Labneh, Sesame hummus, Eggplant caviar with Zaatar, Mini Pitas

NEMS AU POULET (4pcs)

Sauce aigre douce
CHICKEN NEMS Sweet and sour sauce

LES BULLES 15CL

COUPE DE CHAMPAGNE AR LENOBLE	15€
PISCINE DE CHAMPAGNE AR LENOBLE	15€
PISCINE DE PROSECCO " BY MARTINI "	12€

LES COCKTAILS "SIGNATURE" 15CL/20CL

SWEET SUMMER 15€

Rhum Bacardi Carta Blanca, sirop de passion, purée de framboise, jus de citron vert, jus de concombre, jus de cranberry

ELIXIR 15€

Gin Bombay Sapphire, liqueur Chartreuse verte, jus de citron vert, infusion verveine, sirop de pomme verte, limonade

FIEBRE 15€

Téquila Cazadores Reposado, sirop de vanille, jus de citron vert, purée de fruits de la passion

ROSA NOCHE 15€

Vodka Greygoose, liqueur de pastèque, triple sec, jus de citron vert, sirop de figue, cranberry, limonade

COLD CUCUMBER 15€

Téquila Cazadores Reposado, jus de pomme, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de rose, sirop de concombre

HONEY OLD FASHIONED 15€

Whisky J.W. Black Label, miel salé, liqueur de vanille de Madagascar, bitter orange

LES COCKTAILS CLASSIQUES 15CL/20CL

PORNSTAR MARTINI 15€

Vodka 42 Below, fruit de la passion, vanille, shot de Prosecco

EXPRESSO MARTINI 15€

Vodka 42 Below, liqueur de café Kahlúa, café Arabica

MOJITO 15€

Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse

MOSCOW MULE 15€

Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, Angostura

CAIPIRINHA 15€

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

LES ALCOOLS 5CL

RON DIPLOMATICO "RESERVA EXCLUSIVA"	15€
VODKA GREYGOOSE	15€
WHISKY JOHNNY WALKER BLACK LABEL 12 ANS	13€
WHISKEY JACK DANIEL'S	13€
TEQUILA PATRON SILVER	15€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	13€
GET 27	13€
JÄGERMEISTER	13€

LES SHOTS 2,5CL

VODKA 42 BELOW sirop de Cerise ou sirop de passion	7€
GET 27	7€
VODKA 42 BELOW - GET 27	7€
WHISKEY JACK DANIEL'S	7€
VODKA GREYGOOSE	8€
TEQUILA PATRON SILVER	8€
RHUM DIPLOMATICO	8€

BIÈRE BOUTEILLE 33CL

CARLSBERG PREMIUM	10€
--------------------------	-----

LES MOCKTAILS 25CL

VIRGIN MOJITO	11€
Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse	
SUN OF A PEACH	11€
Jus d'orange, cranberry, sirop pêche, ginger beer	
VIRGIN COLD CUCUMBER	11€
Jus de pomme, jus d'orange, citron vert, sirop de rose, sirop de concombre, feuilles de menthe	

LES SOFTS

JUS : ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY (verre 25CL)	8€
SODAS : COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (verre 25CL)	8€
EVIAN (bouteille 75CL)	8€
BADOIT (bouteille 75CL)	8€



ENTRÉES

DAURADE MARINÉE AUX AGRUMES & GINGEMBRE

Pomelo & salade croquante de fenouil

TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR

Crème d'avocat, pickles d'oignon rouge et algues Nori

 **ASSORTIMENT DE DIM SUM (5pcs)**
Légumes / Crevettes, sauce piquante (option VEGAN)

 **TATIN DE TOMATES & BURRATINA (VÉGÉ)**
 Basilic & huile d'olive

 **CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA & FÊTA GRILLÉE (VÉGÉ)**
Herbes & pignons, vinaigrette au cidre & miel

 **JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA**
Pan con tomate

TACOS PULLED PORK

Coleslaw, mayo cerfeuil, carotte, granny smith & chutney d'oignon rouge

 **GYOZA AU BOEUF WAGYU & LÉGUMES (5pcs)**
Sauce Sriracha

 **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**
Chutney de mangue aux épices, campagne toastsé

PLATS

 **FILET DE BAR GRILLÉ, PISTOU DE PISTACHE & BASILIC**
 Purée crémeuse de céleri rave

POULPE GRILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Piperade de poivrons rouges, jus de sobrasada ibérique

 **ROCK SHRIMPS**
 Crevettes en tempura, Sriracha-Mayo, Baby Brocolis

MISO BLACK COD

Chou Pakchoï, jus réduit à l'orange

 **RAVIOLES DE PATATE DOUCE (VEGAN)**
 Lait de coco, émulsion au curry & éclats de cacahuètes grillées

POULET KAARAGE CARAMÉLISÉ FAÇON IZAKAYA

Poêlée d'aubergines au miso & sésame grillé

 **ESCALOPE DE VEAU MILANAISE**
 Gnocchi tomate ricotta & champignons boutons

 **LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR)**
Émincé de filet de boeuf mariné & grillé, coriandre fraîche & riz coco

 **NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR)**
Sauce Chimichurri, pommes grenailles confites

 **GNOCCHI DE POMMES DE TERRE (VÉGÉ)**
 Ricotta-épinards & pignons de pin

DESSERTS

 **MILLEFEUILLE AU CITRON DE SICILE & LAVANDE**
 Crème légère au citron, infusion lavande, amandes caramélisées & gelée citron-basilic

 **MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL**
 Chocolat Guanaja 70%, huile d'olive fruitée - Tuile croustillante aux amandes, noisettes & écorces d'orange confite

 **TARTE FINE AUX POMMES**
 Servie tiède & glace amande

 **MON CHOU CRAQUELIN PISTACHE**
 Chocolat chaud façon profiterole




 **BRIOCHE PERDUE**
 Confiture de lait & glace chouchou

JEUDI & VENDREDI

55€ ENTRÉE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT
64€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

SAMEDI

60€ ENTRÉE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT
69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

 LACTOSE  FRUITS À COQUE  GLUTEN  CRUSTACÉS

Cuisine "fait-maison" / Chèques non acceptés / Prix nets en euros / TVA incluse 10% sur la nourriture





VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

ROSE

MINUTY PRESTIGE	43€
<i>SYRAH, CINSULT, GRENACHE, ROLLE - CÔTES DE PROVENCE AOP</i>	
WHISPERING ANGEL	48€
<i>CINSULT, GRENACHE, VERMENTINO - CÔTES DE PROVENCE AOP</i>	

BLANC / WHITE

POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS	42€
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA"	46€
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
CHABLIS 1ER CRU CHARLY NICOLLE "LES FOURNEAUX"	58€
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	
MAISON GALHAUD	33€
<i>CHARDONNAY - PAYS D'OC, IGP</i>	
SANCERRE DOMAINE FOURNIER "LES BELLES VIGNES"	45€
<i>SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP</i>	
POUILLY FUMÉE DOMAINE ROC DE L'ABBAYE	54€
<i>SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP</i>	
DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - MAGNUM 150CL	116€
<i>POUILLY FUMÉE- LOIRE, AOP</i>	

ROUGE / RED

CHÂTEAU DE BUXY	58€
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
HAUTE-CÔTE DE BEAUNE DOMAINE BOUCHARD AINE	70€
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT BACHELET	95€
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
POMMARD JEAN-CLAUDE BOISSET	108€
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	
SAINT-JOSEPH LOUIS CHOMEL	54€
<i>SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON	39€
<i>GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON - MAGNUM 150CL	75€
<i>GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP</i>	
CHATEAU ARNAUD JOUAND	42€
<i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - BORDEAUX</i>	
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU ORMES DE PEZ	58€
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP</i>	
LE PAUILLAC DE LYNCH BAGES	116€
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP</i>	
SAINT-EMILION GRAND CRU N°3 D'ANGELUS	133€
<i>CABERNET FRANC, SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP</i>	
TEMPO D'ANGELUS - MAGNUM 150CL	133€
<i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP</i>	

CHAMPAGNE BOUTEILLE 75CL

AR LENOBLE BRUT	100€
MOET & CHANDON BRUT	200€
RUINART BLANC DE BLANCS	250€
MOET & CHANDON - MAGNUM 150CL	450€
DOM PERIGNON	500€
RUINART BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL	550€

VINS AU VERRE / BY THE GLASS 15CL

BLANC / WHITE

TRAPICHE	9€
<i>CHARDONNAY, ARGENTINE</i>	
POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS	10€
<i>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</i>	

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES	9€
<i>MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA</i>	
CHÂTEAU DE BUXY	10€
<i>PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP</i>	

VINS DU MONDE / WORLD WINES

BLANC / WHITE

PASSION DE LOS ANDES	31€
<i>SAUVIGNON BLANC, ARGENTINE</i>	
TRAPICHE	34€
<i>CHARDONNAY, ARGENTINE</i>	

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES	33€
<i>MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA</i>	
TRAPICHE	33€
<i>MALBEC, ARGENTINE</i>	
TARAPACA	33€
<i>CARMENERE - CHILI</i>	





STARTERS

CITRUS & GINGER MARINATED SEA BREAM

Grapefruit & crunchy fennel salad

BLACK SESAME SAKU TUNA TATAKI

Avocado cream, pickled red onion and nori seaweed

DIM SUM ASSORTMENT (5pcs)

Vegetables / Prawns, hot sauce (VEGAN option)

TOMATO & BURRATINA TATIN (VEGGIE)

Basil & olive oil

CHIOGGIA BEET CARPACCIO & GRILLED FETA (VEGGIE)

Herbs & pine nuts, cider & honey vinaigrette

PATA NEGRA IBERIAN HAM

Bread with tomato

PULLED PORK TACOS

Red coleslaw, chervil mayo, carrot, granny smith & red onion chutney

WAGYU BEEF & VEGETABLE GYOZA (5pcs)


Sriracha Sauce

SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS

Spiced mango chutney, toasted country style

MAIN COURSES

GRILLED SEA BASS FILLET, PISTACHIO & BASIL PISTOU

 Creamy celery root purée

GRILLED OCTOPUS WITH ESPELETTE PEPPER

Red pepper piperade, Iberian sobrasada jus

ROCK SHRIMPS

 Tempura shrimp, Sriracha-Mayo, Baby Broccolis

MISO BLACK COD

Pak choi, orange-infused juice


SWEET POTATO RAVIOLI (VEGAN)

 Coconut milk, curry emulsion & roasted peanut pieces

CARAMELIZED KAARAGE CHICKEN, IZAKAYA STYLE

Sautéed eggplant with miso & toasted sesame

MILANESE-STYLE VEAL CUTLET

 Gnocchi with tomato, ricotta & button mushrooms


PACHAMAMA TIGER (220 GR)

Sliced marinated and grilled beef fillet, fresh coriander & coconut rice

GRILLED ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR)


Chimichurri sauce, confit grenailles potatoes

POTATO GNOCCHI (VEGGIE)


 Ricotta, spinach & pine nuts

DESSERTS

SICILIAN LEMON & LAVENDER MILLEFEUILLE

 Light lemon cream, lavender infusion, caramelized almonds & lemon-basil jelly


CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & FLOUR SALT

 Guanaja chocolate 70%, fruity olive oil - Crispy tuile with almonds, hazelnuts & candied orange peel

THIN APPLE TART

 Served warm with almond ice cream

PISTACHIO CREAM PUFF

 Hot chocolate profiterole style

FRENCH "BRIOCHE PERDUE"

 Milk jam & caramelised peanuts ice cream

STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT

THURSDAY & FRIDAY





55€ STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT

64€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

SATURDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT

69€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

 WHEAT  FRUITS WITH COQUE  GLUTEN  CRUSTACÉS

Homemade cuisine / Checks not accepted / Net prices in euros / 10% VAT included on food

