



## 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 <b>AR LENOBLE</b>	15€
PISCINE DE CHAMPAGNE <b>AR LENOBLE</b>	15€
PISCINE DE PROSECCO " <b>BY MARTINI</b> "	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, sirop 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

### NEGRONI 15€

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari

## LES ALCOOLS 5CL

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

## LES SHOTS 2,5CL

VODKA <b>42 BELOW</b> sirop de passion	7€
<b>GET 27</b>	7€
VODKA <b>42 BELOW - GET 27</b>	7€
WHISKEY <b>JACK DANIEL'S</b>	7€
VODKA <b>GREYGOOSE</b>	8€
TEQUILA <b>PATRON SILVER</b>	8€
RHUM <b>DIPLOMATICO</b>	8€

## BIÈRE BOUTEILLE 33CL

<b>BUDWEISER</b>	10€
------------------	-----

## LES MOCKTAILS 25CL

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

## LES SOFTS

<b>JUS</b> (verre 25CL)	8€
ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY	
<b>SODAS</b> (verre 25CL)	8€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FINLEY TONIC	
<b>EVIAN</b> (bouteille 75CL)	8€
<b>BADOIT</b> (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 toasté

# 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**

 Linguini tomate ricotta

 **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

 **GRANDE SALADE DES CYCLADES (VÉGÉ)**

Tomates cerises, oignon rouge, concombre, pastèque, olives de Kalamata, fêta grillée & huile d'olive citron-basilic

# 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 PÊCHES BLANCHES CARAMÉLISÉES**

 Glace amande

 **MON CHOU CRAQUELIN PISTACHE**

 Chocolat chaud façon profiterole

 **BRIOCHE PERDUE**

 Confiture de lait, glace chouchou, myrtilles & framboises

## SOUPE DE PASTÈQUE, FRAISES & ROSE

 Crème glacée à la rose & pétale de rose

## 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





## 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 <small>CHARDONNAY, ARGENTINE</small>	9€
CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA" <small>CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP</small>	13€

### ROUGE / RED

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

### ROSÉ

SOURCE DE ROSEBLOOD <small>GRENACHE, SYRAH, CINSAULT - CÔTE DE PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE</small>	8€
---	----

## VINS DU MONDE / WORLD WINES

### BLANC / WHITE

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

### ROUGE / RED

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

## VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

### ROSE

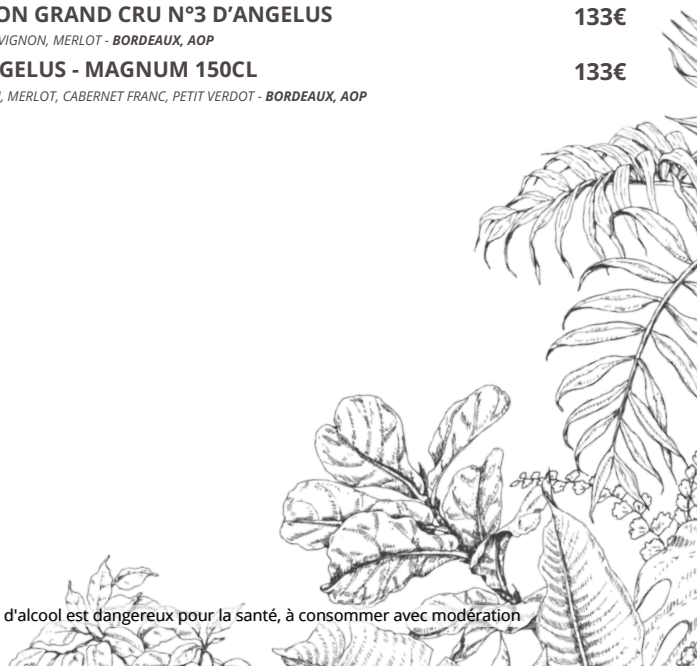
MINUTY PRESTIGE <small>SYRAH, CINSAULT, GRENACHE, ROLLE - CÔTES DE PROVENCE AOP</small>	43€
WHISPERING ANGEL <small>CINSAULT, GRENACHE, VERMENTINO - CÔTES DE PROVENCE AOP</small>	48€
SOURCE DE ROSEBLOOD <small>GRENACHE, SYRAH, CINSAULT - CÔTE DE PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE</small>	33€

### BLANC / WHITE

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

### ROUGE / RED

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





# 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**

Pan con tomate

## PULLED PORK TACOS

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

## WAGYU BEEF & VEGETABLE GYOZA (5pcs)

Sriracha Sauce

 **SEMI-CURED 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 glaze

 **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**

 Linguini with tomato and Ricotta

 **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

 **CYCLADES SALAD (VEGGIE)**

Cherry tomatoes, red onion, cucumber, watermelon, Kalamata olives, grilled feta & lemon-basil olive oil

# DESSERTS

 **SICILIAN LEMON & LAVENDER MILLEFEUILLE**  
 Light lemon cream, lavender infusion, caramelized almonds & lemon-basil jelly

 **CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & SEA SALT**  
 Guanaja chocolate 70%, fruity olive oil - Crispy tuile with almonds, hazelnuts & candied orange peel

 **THIN TART WITH CARAMELIZED WHITE PEACHES**  
 Almond ice cream

 **PISTACHIO CREAM PUFF**  
 Hot chocolate profiterole style

 **FRENCH "BRIOCHE PERDUE"**  
 Dulce de leche, caramelised peanuts ice cream, blueberries & raspberries.

 **WATERMELON & STRAWBERRY SOUP WITH ROSE**  
Rose-flavored ice cream & rose petals

## 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

