

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, 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 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 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

BUDWEISER	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 (verre 25CL)	8€
ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY	
SODAS (verre 25CL)	8€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FINLEY TONIC	
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 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

FILET DE CANETTE RÔTIE AUX FIGUES, GINGEMBRE & MIEL

Couscous & fruits secs

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

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 GLACE PISTACHE

Chocolat chaud façon profiterole

BRIOCHE PERDUE

Confiture de lait, glace chouchou, myrtilles & framboises

FIGUES RÔTIES AU MIEL DE ROMARIN

Chantilly vanillée & crumble aux amandes

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



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

 **ROASTED DUCKLING FILLET WITH FIGS, GINGER & HONEY**
 Couscous & dried fruits

 **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

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 APPLE TART**
 Served warm with almond ice cream

 **PISTACHIO ICE CREAM PUFF**
 Hot chocolate profiterole style

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

 **ROASTED FIGS WITH ROSEMARY HONEY**
 Vanilla whipped cream & almond crumble

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





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 CHARDONNAY, ARGENTINE	9€
CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA" CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	13€

ROUGE / RED

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

VINS DU MONDE / WORLD WINES

BLANC / WHITE

PASSION DE LOS ANDES SAUVIGNON BLANC, ARGENTINE	31€
TRAPICHE CHARDONNAY, ARGENTINE	33€

ROUGE / RED

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

VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

ROSE

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

BLANC / WHITE

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

ROUGE / RED

CHÂTEAU DE BUXY PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	58€
HAUTE-CÔTE DE BEAUNE DOMAINE BOUCHARD AINE PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	70€
CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT BACHELET PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	95€
POMMARD JEAN-CLAUDE BOISSET PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	108€
SAINT-JOSEPH LOUIS CHOMEL SYRAH - RHÔNE, AOP	54€
TEMPO D'ANGELUS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	56€
SAINT-EMILION GRAND CRU N°3 D'ANGELUS CABERNET FRANC, SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	133€
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES HAUTS CHASSIS CUVÉE ESQUISSE, SYRAH - RHÔNE	51€
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	42€
SAINT-ESTÈPHE ORMES DE PEZ CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	58€
LE PAUILLAC DE LYNCH BAGES CABERNET SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	116€
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON - MAGNUM 150CL GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	75€
TEMPO D'ANGELUS - MAGNUM 150CL CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	112€

