



VIVE LE MENU ICONIQUE 89€

Servi pour l'ensemble de la table au dîner

Hors jours fériés



Tarama maison aux herbes

Homemade tarama with herbs

Saumon brûlé au zàatar , huile d'olive citronnée

Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil

Filet de bar au soja , miso pousses d'épinards

Sea bass fillet with soy sauce, steamed rice

Poulpe grillé bouillon lié d'une douce harissa/ chou-fleur rôti au
beurre demi sel

*Grilled octopus in a mild harissa sauce / roasted cauliflower with lightly salted
butter*

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive

Intense chocolate mousse, olive oil and salt

ENTRÉES / STARTERS

VIVE LES CLASSIQUES / CLASSICS

Huîtres du moment les 6 / 22€
Oysters of the moment

Tarama maison aux herbes 13€
Homemade tarama with herbs

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€
Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise

Moules gratinées au Nduja et céleri 17€
Mussels au gratin with Nduja and celery

VIVE LE CRU/ RAWS

Tataki de thon, vinaigrette Kalamansi 22€
Tuna tataki with calamansi vinaigrette

Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée 20€
Salmon seared with zaatar, lemon olive oil

Sériole maturée 7 jours, sauce ojo blanco 24€
Matured yellowtail , seven days with ojo blanco sauce

Carpaccio de gamberoni agrumes et herbes fraîches 28€
Carpaccio of king prawns with citrus fruits and fresh herbs

VIVE LE VEGETAL/ VEGGIES

Asperges blanches , vinaigrette pamplemousse rhubarbe 19€
White asparagus with a grapefruit and rhubarb vinaigrette

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonite séchée 18€
Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes

Demi Choux fleur rôti caccio e pepe et roquette 16€
Half roasted cauliflower cacio e pepe et roquette

PLATS / MAIN COURSES

VIVE LE CHAUD / HOTS

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur 42€
Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice

Wok de saint jacques aux légumes (choux , vermicelles, soja , carottes) 35€
Wok of scallops with vegetables

Steak de thon aux 3 poivres , pommes pailles 39€
Tuna steak with 3 peppers and straw potatoes

Pasta al vongole 29€
Pasta with clams

¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée 39€/72€
¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad

SUPPLEMENTS GARNITURE/ SIDE DISHES

Patatas bravas mayo cajun / riz vapeur / sucrine grillée 9€
Cajun-style spicy potatoes with mayonnaise / Steamed rice /salad lettuce

VIVE LA DOUCEUR / SWEETNESS

Fromage Comté affinés , pousses d'épinards 18€
Cheese plate with salad

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive 16€
Intense chocolate mousse, olive oil and salt

Pavlova aux fruits exotiques 18€
Pavlova with exotic fruits

Tarte fine aux pommes , crème crue 14€
Warm apple tart with raw cream