

ENTRÉES

TOMATES, FETA, CONCOMBRE, MENTHE FRAÎCHE, PETITS CROÛTONS À L'HUILE <i>TOMATOES, FETA CHEESE, CUCUMBER, FRESH MINT, CROUTONS WITH OIL</i>	26
NEMS POULET « THAÏ » <i>CRISPY FRIED THAI CHICKEN SPRING ROLLS</i>	19
CROQUE, JAMBON BLANC, COMTÉ, TRUFFE D'ÉTÉ <i>TOASTED SANDWICH, HAM, COMTÉ CHEESE, SUMMER TRUFFLE</i>	28
TATAKI DE THON, MIEL, SOJA, SÉSAME ET CORIANDRE FRAÎCHE <i>TUNA TATAKI, HONEY, SOY SAUCE, SESAME SEEDS AND FRESH CORIANDER</i>	34
CREVETTES JUSTES TIÉDIES, HUILE D'OLIVE, PIMENT ET BASILIC <i>WARM SHRIMPS, OLIVE OIL, CHILI AND BASIL</i>	32
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE <i>DUCK FOIE GRAS, TOASTED SWEET BUN</i>	34
BURRATA CRÉMEUSE, JAMBON DE PARME, TOMATES CERISE <i>CREAMY BURRATA, PARMA HAM, CHERRY TOMATOES</i>	28
VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES <i>STEAMED PRAWN DUMPLINGS</i>	30
TARTARE DE SAUMON AU MISO, AVOCAT ET CITRON CAVIAR <i>SALMON TARTAR WITH MISO, AVOCADO AND FINGER LIME</i>	30
PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>SUMMER TRUFFLE PIZZETTA</i>	36
ROULEAU DE PRINTEMPS CRABE, MANGUE ET SOJA - UNIQUEMENT LE SOIR <i>CRAB FRESH SPRING ROLL, MANGO AND SOYBEANS</i>	48
CREVETTES ROSES, MAYONNAISE <i>COLD FRESH SHRIMPS, MAYONNAISE</i>	26
6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N° 3 <i>6 GILLARDEAU N°3 SPECIAL OYSTERS</i>	32

CAVIAR

CAVIAR PETROSSIAN OSCIETRE ROYAL	50G 290	125G 720
----------------------------------	---------	----------

SUSHIS - UNIQUEMENT LE SOIR

CLASSIQUES

SASHIMI - 8 PIÈCES		NIGIRI - 8 PIÈCES		CALIFORNIA ROLLS - 8 PIÈCES	
SAUMON / SALMON	26	SAUMON / SALMON	28	SAUMON / SALMON	26
THON / TUNA	29	THON / TUNA	30	THON / TUNA	28
MIX	28	CREVETTE / PRAWN	30	CRABE / CRAB	28
		MIX	28	CREVETTE / PRAWN	28
				MIX	28

SIGNATURES

NIGIRI THON ÉPICÉ / <i>SPICY TUNA NIGIRI</i>	30
NIGIRI SALMON BUTTER / <i>SALMON BUTTER NIGIRI</i>	28
SASHIMI « NEW STYLE » SAUMON / « NEW STYLE » SASHIMI SALMON	28
SASHIMI « NEW STYLE » THON / « NEW STYLE » SASHIMI TUNA	30
RAINBOW ROLLS - THON, SAUMON, CREVETTES, AVOCAT <i>RAINBOW ROLLS - TUNA, SALMON, SHRIMPS, AVOCADO</i>	36
DRAGON ROLLS TEMPURA DE GAMBAS / <i>DRAGON ROLLS PRAWN TEMPURA</i>	36
ROLLS SAUMON MI-CUIT, SAUCE SPICY / <i>ROLLS HALF-COOKED SALMON, SPICY DRESSING</i>	34
SAUMON CROUSTILLANT / <i>CRISPY SALMON</i>	32
SAUMON, FROMAGE FRAIS / <i>SALMON, FRESH CHEESE</i>	32

POKE BOWL

VÉGÉ / <i>VEGETABLE BOWL</i>	24
SAUMON / <i>SALMON BOWL</i>	28
THON / <i>TUNA BOWL</i>	30

PLATS

POISSONS

TOM-YAM, DOS DE CABILLAUD ÉPAIS, RIZ CRISPY <i>TOM-YAM STYLE COD FISH, CRISPY RICE</i>	36
SAUMON VAPEUR BIO, TRAIT D'HUILE D'OLIVE <i>ORGANIC STEAM SALMON, OLIVE OIL</i>	38
MINUTE DE LOUP DORÉ, VIERGE DE FINS COQUILLAGES <i>GRILLED SEA BASS, SEASHELL AND OLIVE OIL SAUCE</i>	52

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, MARINÉE AU CITRON, ÉPICES CAJUN <i>FREE-RANGE CHICKEN BREAST, MARINATED IN LEMON, CAJUN SPICES</i>	36
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN <i>BEEF TARTAR, SUMMER TRUFFLE, PARMESAN CHEESE</i>	32
BAVETTE BLACK ANGUS «THAÏ», CEBETTES ET GINGEMBRE <i>THAI-STYLE BLACK ANGUS FLANK STEAK, SPRING ONIONS AND GINGER</i>	38
NOIX D'ENTRECÔTE « ANGUS », BÉARNAISE À L'HUILE D'OLIVE <i>ANGUS CUSHION OF RIB STEAK, OLIVE OIL BEARNAISE SAUCE</i>	46
BELLE CÔTE DE VEAU, ÉCHALOTE CONFITE, JUS DE RÔTI <i>VEAL CHOP, SHALLOT CONFIT, MEAT SAUCE</i>	52

PÂTES

GNOCCHIS FRAIS, JUS TRUFFÉ, ROQUETTE, PARMESAN <i>FRESH GNOCCHI, SUMMER TRUFFLE JUICE, ARUGULA, PARMESAN CHEESE</i>	38
LINGUINE, TOMATES CERISES, BURRATA ET BASILIC <i>LINGUINI, CHERRY TOMATOES, BURRATA AND BASIL</i>	28
PAD THAÏ AUX CREVETTES <i>SHRIMPS PAD THAI</i>	36

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN <i>SAINT-MARCELLIN CHEESE</i>	12
SAINT-MARCELLIN À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>SUMMER TRUFFLE SAINT-MARCELLIN CHEESE</i>	14
TIRAMISU, CAFÉ FRANGELICO, FINE FEUILLE DE CHOCOLAT <i>TIRAMISU, FRANGELICO COFFEE, THIN SLICE OF CHOCOLATE</i>	14
PAVLOVA MANGUE PASSION, MERINGUE, CHANTILLY VANILLÉE <i>MANGO AND PASSION FRUIT PAVLOVA, MERINGUE, VANILLA WHIPPED CREAM</i>	16
MOUSSE CHOCOLAT LACTÉE, FONDANT NOIR, CHOUCOUS ET PRALINES <i>CHOCOLATE MILK MOUSSE, DARK CHOCOLATE FONDANT, CANDIED PINUTS AND ALMONDS</i>	16
STRAGGISTO À LA GRECQUE, FRUITS ROUGES, MIEL, GRANOLA MAISON <i>STRAGGISTO GREEK YOGURT, RED BERRIES, HONEY, HOMEMADE GRANOLA BISCUIT</i>	14
CRÉMEUX ET CONFIT DE CITRON, SABLÉ NANTAIS, MERINGUES SOUFFLÉES <i>LEMON CREMEUX AND CONFIT, SHORTBREAD, PUFFED MERINGUE</i>	14
FRAISES SHISO, ÉMULSION RICOTTA, CRUMBLE AUX AMANDES <i>STRAWBERRY AND SHISO, RICOTTA EMULSION, ALMOND CRUMBLE</i>	16
VÉRITABLE TARTE TROPÉZIENNE <i>THE ORIGINAL TROPEZIAN PIE</i>	14
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>FRESH FRUITS</i>	19
PLATEAU DE DESSERTS - MIN. POUR 2 PERS <i>DESSERTS MIX - MIN. FOR 2 PERS</i>	26/PERS
CAFÉ GOURMAND <i>GOURMET COFFEE</i>	16

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

COTES DE PROVENCE AOC ROSÉ		CHAMPAGNE AOC	
DOMAINE DE LA ROULLÈRE 75CL	42	MOËT & CHANDON	150
ROUILLÈRE GRANDE RÉSERVE 75CL	55	ROEDERER	150
CHÂTEAU MIRAVAL 75CL	65		