

LOUNGE BAR

Les assiettes sont présentées sous forme de dégustations à partager. Elles sont envoyées de manière aléatoire.
N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.

APERERO

Edamame 6
fleur de sel

Gaufre de Bruxelles aux algues 14
crème d'huitres, citron caviar

Calamars 14
croustillants, mayonnaise shichimi

Ventrèche de saumon Label rouge 15
façon fish sticks, miso, ponzu, yuzu

POUR COMMENCER

à partager pour 2 personnes

Hamachi en fusion 26
saké, miso

Sashimi de bar 35
maki d'huitres, caviar, concombre

Boeuf wagyu dry aged 28
carpaccio, parmesan, roquette et câpres

Salade de canard Laqué OU tofu 27/19
agrumes de chez Umberto, hoisin

Aubergines miso 15
sésame, bonite

Dumplings - Langoustine et foie gras (4pc) 30
consommé canard laqué, anguille, yuzu

Crispy rice - Anguilles fumées et foie gras (4pc) 26
laquées, miso, nori, sésame bonite

Crispy rice - Thon (4pc) 25
jalapeño, shiso vert

Crispy rice - Avocat (4pc) 16
shichimi, tomates, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 24
daikon, mayonnaise piment, ail

POUR CONTINUER

à partager pour 2 personnes

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 34
béarnaise de homard

Gyros soft shell crab (2pc) 28
tzatziki

Spare ribs 19
cacahuètes, sésame, cébette

Hamachi au Robata grill 32
citron caramélisé, salade de coquillages

Bar cuit vapeur 700gr 48
bouillon saké, soja, yuzu

Tartare de thon façon Américain 38
comme au "Sea Grill", frites, sucrones

Entrecôte Black Angus (300gr) 48
flambée au saké, rattes, chimichurri

Porc Ibérique au Robata 32
teriyaki

POUR TERMINER

Croustillons 14
bière Noire du Midi, pamplemousse, malt

Ile flottante 14
crème anglaise aux épices, caramel

Dame Blanche 14
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer

Bouquet de fruits de saison 14
sur granité, infusion de fleurs

SOUND BY HANGAR STUDIO