

# 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 10

fleur de sel

Croustillants de crevettes Nobashi (5pc) 22

shiso, mousseline aigre doux, agrumes, poivre Timut

Gaufre de Bruxelles aux algues 18 - avec caviar +42

crème d'huitres, citron caviar

Calamars 16

croustillants, mayonnaise shichimi

---

## POUR COMMENCER

à partager pour 2 personnes

Burrata 29

chlorophylle de basilic, collection de tomates, fruits de saison

Ceviche d'hamachi et gambero rosso servi sur glace 38

Rosacés, aji amarillo, croustillant de maïs, glace shiso

Boeuf Wagyu dry aged 32

carpaccio, parmesan, roquette, câpres

Salade de canard laqué OU tofu 32 / 24

mangue, pastèque, agrumes, hoisin

Baby homard 42

dam dam butter, ail frit, condiments

Moules de Bouchot du Mont Saint Michel 26

Mousseline coco, piment coriandre

Octopus au Robata grill 26

yaourt vierge

Dumplings de langoustine (5pc) 42

choux, châtaigne d'eau, bambou, consommé blanc, piment

Crispy rice - Thon piquant (4pc) 36

oeuf de caille sur le plat, kombu croustillant

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) 36

laquées, foie gras, miso, nori, sésame bonite

Crispy rice - Avocat (4pc) 26

shichimi, tomates, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4pc) 34

daïkon, mayonnaise piment, ail

## POUR CONTINUER

à partager pour 2 personnes

Mini burgers - Ris de veau (2pc) 38

béarnaise de homard, pommes frites

Hamburger portobello (2pc) 29

béarnaise de morilles

Spare ribs sauce plum 30

cacahuètes, sésame, cébette

Baos - Porc ibérique croustillant (2pc) 34

poivre Sichuan, concombre, poireau, ail frit

Daurade cuit vapeur 700gr 58

bouillon saké, soja, yuzu

Collard "yellowtail" au Robata 39

salade de coquillages

Tartare de thon rouge façon Américain 56

comme au "Sea Grill", frites, sucrine

Côte de veau Tomahawk (600gr) 76

girolles, mousseline vin jaune, pommes chips

Epaule d'agneau confite 52

zataar, aubergine fumée, houmous, taboulé, gyros

Entrecôte Black Angus (300gr) 69

flambée au saké, chimichurri, purée de pomme de terre, jalapeños, salade verte

---

## POUR TERMINER

Mini gaufres de Bruxelles 18

fraises, pastis, poivre Timut, glace yaourt

Ile flottante 18

crème anglaise aux épices, caramel

Dame Blanche 18

vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer

Croustillants de chocolat 18

mousseline whisky Benromach, noix de pécan

SOUND BY HANGAR STUDIO