

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERERO

Calamars (G)	22 €
croustillants, mayonnaise shichimi	
Croustillants crevettes Nobashi (4pc) (G,L)	26 €
shiso, mousseline aigre-doux, agrumes, poivre Timut	
Gaufres de Bruxelles- caviar Dauricus (20gr) (G,L)	58 €
aigrette d’huîtres, aneth, lime	

NOS CRISPY RICE

Crispy rice - Anguille fumée (4pc) (G)	38 €
foie gras, miso, nori, sésame bonite	
Crispy rice - Avocat (4pc) (G)	30 €
shichimi, tomate	
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G)	34 €
daikon, mayonnaise piment, ail	
Crispy rice - Dry aged de betterave rouge (4pc) (G)	30 €
haricot fermenté, shiso rouge, sésame	

POUR COMMENCER

Salade de canard laqué croustillant (G)	36 €
agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	
Hamachi (L)	44 €
caviar de petit pois, jalapeño, burrata fumée, chlorophylle basilic, lime	
Thon Saku	42 €
vinaigrette tamarin, oeuf Tobiko, fenouil, concombre, compressé de ciboulette	
Boeuf Wagyu dry aged (G,L)	38 €
carpaccio, parmesan, roquette, feuilles de câpres	
Pain bao chicken karaage (2pc) (G)	38 €
caramélisé Cho Kanjang, cacahuète, sésame, cébette, ghoe cress	
Gyoza d’omble chevalier (4pc) (G, L)	48 €
truffe noire, parmesan, umami de poireau	
Baby homard (L)	58 €
dam dam butter, ail frit, pamplemousse, radis, daikon, shichimi, ghoe cress	
La poêlée de cuisses de grenouilles (G, L)	36 €
beurre de ferme à l’ail et fines herbes	
Gyros d’octopus au Robata (G, L)	32 €
zaatar, combava, tzatziki, relish, bubu arare	
Collar de yellowtail	35 €
salade wakamé, pomme verte, concombre, chou rave	

G : Gluten
L : Lactose

POUR CONTINUER

Tartare de thon rouge façon Américain	68 €
comme au "Sea Grill", frites, sucrine	
Bar cuit vapeur, huîtres “perle blanche” (G)	68 €
bouillon saké, soja, ail frit, coriandre, cébette	
Mini burgers - Ris de veau (min. 2 pièces) (G,L)	32 €/pièce
béarnaise de homard, frites	
Spare ribs sauce plum	44 €
cacahuètes, sésame, cébette	
Epaule d’agneau confite (2 pers) (G)	76 €
zaatar, houmous, bubu arare, gyros, aubergine fumée	
Entrecôte Black Angus USA “surf & turf” (400 gr) (2 pers) (L)	112 €
béarnaise de homard, frites	
Côte de veau façon cordon bleu (2 pers) (G, L)	96 €
oignon rôti en chemise, girolles, mousseline vin jaune	

DESSERTS

Dame blanche (L)	20 €
vanille de Tahiti, sauce au chocolat amer	
Tarte soufflée chocolat (G, L)	22 €
glace caramel salé, chouchous, pécan	
Bricelet fraises et rhubarbe (G, L)	22 €
glace agastache, yuzu, fontainebleau	
Glace texturée (L)	22 €
oranges confite, pistaches, caramel tendre, raisins Jumbo	
Assortiment de fromages (L)	25 €
pain, chutney, fruits secs	

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel pour le nombre de plats recommandés.