

- Garnitures -

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFE ET NOISETTE – 10



Parfumée à la truffe et éclats de noisettes torréfiées

Truffle and hazelnut mashed potatoes, infused with truffle and roasted hazelnut shards

EDAMAME – 9



Fèves de soja cuites et salées

Salted soybeans

SALADE D'ÉPINARDS, MISO ET TRUFFE – 12



Jeunes pousses d'épinard, vinaigrette miso-truffe, copeaux de parmesan et poireaux frits

Young spinach leaves, miso-truffle dressing, shaved aged parmesan and fried leeks

AUBERGINES CONFITES – 8



Laquées au soja, sésame noir et ciboulette

Confited eggplants, glazed with soy, black sesame and chives

RIZ NOIR VENERE ET AGRUMES – 8



Riz noir parfumé, zestes de citron confit et touche de coriandre fraîche

Fragrant black rice, candied lemon zest and a touch of fresh coriander

FRITES FRAÎCHES – 8



Fresh french fries

FRITES ÉPICES CAJUN – 9



Cajun Spice Fries

BROCCOLINI À L'AIL ET AU PIMENT – 8



Broccolini with garlic and chili

COURGETTES VERTES ET JAUNES SAUTÉES – 8



Citron confit, coriandre, pignons

Sautéed green and yellow zucchini, preserved lemon, coriander, pine nuts

COIN SUSHIS

- Nigiri 2p -

SAUMON ÉCOSSE – 6

Scottish salmon

THON ROUGE – 8

Red tuna

DORADE ROYALE AU MISO TRUFFÉ – 8

Royal Bream with truffled miso

- Sashimi 4p -

SAUMON ÉCOSSE – 12

Scottish salmon

DAURADE ROYALE – 12

Royal bream

THON ROUGE – 15

Red tuna

DUO TATAKI THON/SAUMON – 16

Tuna/Salmon tataki duo

- Maki 6p -

SAUMON ÉCOSSE AVOCAT – 13

Scottish salmon, avocado

THON ROUGE ÉPICÉ CIBOULETTE – 14

Red tuna spicy, chives

CONCOMBRE AVOCAT AU YUZU SISHO – 16

Cucumber avocado yuzu shiso

- Crispy roll 8p -

CRISPY SAUMON – 24

Saumon, avocat | Salmon, avocado

FRIED SNOW – 24

Saumon, cream cheese | Salmon, cream cheese

- Signature Roll 8p -

TARTARE SAUMON FUMÉ AU SEL VIKING – 28

Yuzu, avocat, aneth, sel de viking

Yuzu salmon tartare, avocado, dill, viking salt

EBI TEMPURA ROYAL AU GINGEMBRE MIEL – 28

Crevette ebi panée, gingembre au miel épicé, avocat, concombre, tobiko orange, œufs de truite

Breaded ebi shrimp, spiced honey ginger, avocado, cucumber, tobiko orange, trout egg

DORADE MANGO YUZU – 28

Dorade, mangue avion, avocat, menthe fraîche, mayonnaise

Sea bream, plane mango, avocado, fresh mint, mayonnaise

SPRING ROLL CREVETTE TEMPURA TRUFFE – 30

Crevettes ebi panées, carotte, mâche, pignons, truffe, mayonnaise

Breaded ebi shrimp, carrot, lamb's lettuce, pine nuts, truffle, mayonnaise

FRIED CHICKEN SOJA ROLL – 26

Feuille de soja, poulet pané, laitue, carotte, tomate, sriracha maison, sauce deep fried

Soy leaf, breaded chicken, lettuce, carrot, tomato, homemade sriracha, deep fried sauce

- California Roll 8p -

SNOW ROLL – 20

Saumon, cream cheese, zestes de citron vert

Salmon, cream cheese, lime zest

SWEET TUNA – 26

Thon rouge, avocat, oignons frits, sauce teriyaki

Red tuna, avocado, fried onion, teriyaki sauce

DRAGON SPICY – 28

Saumon, avocat, concombre, sauce spicy, sauce yuzu, cébette, épices shichimi japonais

Salmon, avocado, cucumber, spicy sauce, yuzu sauce, chops, Japanese shichimi spice

- Nos sélections -

SUSHIS – 6 PIÈCES – 18

3 nigiris saumon, 3 nigiris saumon flash au teriyaki

3 salmon nigiris, 3 teriyaki flash salmon nigiris

ROCK'N ROLL – 14 PIÈCES – 28

4 dragon spicy, 4 tunas, 3 makis avocat, 3 makis concombre

4 dragon spicy, 4 tunas, 3 avocado makis, 3 makis cucumber

DÉGUSTATION – 26 PIÈCES – 60

8 ebi tempura, 8 dragon spicy, 6 makis thon spicy, 2 sashimis, 2 sushis saumon

8 ebi tempura, 8 dragon spicy, 6 makis tuna spicy, 2 sashimis, 2 salmon sushis

- Desserts -

CAFÉ GOURMAND – 15

Trio de madeleines avec toppings

Trio of mini madeleines with assorted toppings

TARTE CITRON MERINGUÉE – 14

Lemon meringue tart

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES – 20

Fraise, framboise et coulis de fruits rouges

Strawberry, raspberry and red fruit coulis

TIRAMISÙ AU NUTELLA® – 16

QUINDIM – 14

Flan de coco brésilien

Brazilian coconut flan

COOKIES SNICKERS – 16

BANOFFEE – 14

Biscuit spéculoos, confiture de lait, banane, chantilly et cacao

Speculoos biscuit, milk jam, banana, whipped cream and cocoa

BROWNIES MAISON – 14

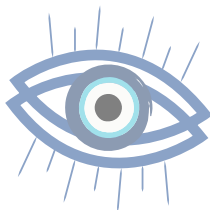
Crème anglaise, praliné et menthe fraîche

Homemade brownies, praline custard and fresh mint

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS – 24



Fresh fruit plate



VÉGÉTARIEN | SANS GLUTEN

PRIX EN EUROS. TAXES ET SERVICE INCLUS | PRICE IN EUROS. TAXES AND SERVICE INCLUDED

ORIGINE DE NOS VIANDES : FRANCE & ALLEMAGNE | ORIGIN OF OUR MEAT : FRANCE & GERMANY

UNE CARTE AVEC LES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION | A CARD WITH THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL

- Entrées froides -

MINI SARDINES « LA GUILDIVE » – 19

Baby sardines « La Guildive »

AVOCADO TOAST SAUMON FUMÉ – 24

Guacamole, pickles de radis, huile de sésame, servi sur pain noir au charbon

Guacamole, radish pickles, sesame oil, served on black bread coal

CEVICHE DE DAURADE ROYALE – 24

Leche de tigre aux agrumes, maïs croustillant, et purée de patates douces

Leche de tigre with citrus, crispy corn, and sweet potato puree

CARPACCIO DE SAUMON OU THON « NEW STYLE » – 23 / 25

Flashé à l'huile de sésame, algues wakame et ponzu
« New Style » salmon or tuna carpaccio, seared in sesame oil, wakame seaweed and ponzu

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES – 28

Huile citron, ciboulette, graines de pavot, piment de Cayenne
Lemon oil, chives, poppy seeds, cayenne pepper

CARPACCIO DE GAMBAS CARABINEROS – 32

Sauce mangue, grenade, jeunes pousses, citron vert
Lemon-flavoured olive oil, chives

- À partager -

GYOSA (4 PIÈCES) – 19

2 pièces de crevettes et 2 pièces de légumes
2 pieces of shrimp and 2 pieces of vegetables

TACOS DE CREVETTES (2 PIÈCES) – 22

Guacamole épicé, pickles d'oignons rouges et sauce mangue
Shrimp tacos, spicy guacamole, pickled red onions and chipotle sauce

TACOS DE BŒUF EFFILOCHÉ (2 PIÈCES) – 20

Bœuf mijoté aux épices, sauce barbecue maison et pickles d'oignons rouges
Shredded beef tacos, braised beef with spices, homemade barbecue sauce and pickled red onions

POULET CORÉEN – 23

Poulet croustillant, laqué à la sauce gochujang et graines de sésame
Korean crispy chicken, glazed with gochujang sauce and sesame seeds

GUACAMOLE MINUTE – 20

Avocat «Hass», citron vert, piment doux et chips de maïs maison
Freshly made guacamole, hass avocado, lime, sweet chili and homemade corn chips

TARTARE DE SAUMON & RIZ FRIT CROUSTILLANT – 26

Crispy fried rice, salmon tartare

CALAMARS FRITS CROUSTILLANTS – 29

Sauce épicée au yuzu
Crispy fried squids, spicy yuzu sauce

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

Vinaigrette ponzu aux perles de yuzu et beurre d'algues avec zestes de citron vert

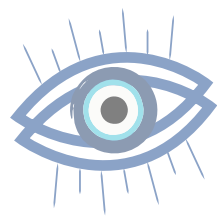
Fine Claire oysters n°3, ponzu vinaigrette with yuzu pearls and seaweed butter with lime zest

6 pièces - 6 pieces – 21

12 pièces - 12 pieces – 40

PLATEAUX STÉPHANIE- 50 PIÈCES – 125

Nigiris, makis, california, signature rolls, futo-makis, sashimis
Nigiris, makis, california, signature rolls, futo-makis, sashimis



CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF KEAVEN Y DEBOURGE

- Salades -

SALADE FETA PASTÈQUE – 24

Feta, pastèque, concombre, cébette, menthe, sauce feta maison
Feta, watermelon, cucumber, chops, mint, homemade feta sauce

SALADE BURRATA PÊCHE – 26

Burrata, pêches fraîches, jeunes pousses, vinaigre aux agrumes, pistaches
Burrata, fresh peaches, young shoots, citrus vinegar, pistachios

SALADE THAÏ GAMBAS – 30

Iceberg, carotte, cacahuètes, menthe, coriandre, sésame, sauce thaï
Iceberg, carrot, peanut, mint, coriander, sesame, Thai sauce – chicken or shrimp option

SALADE CHOU KALE – 26

Grenade, feta, tomates cerises, cébette, mangue, sauce tahini
Pomegranate, feta, cherry tomatoes, French fries, mango, tahini sauce

SALADE CAESAR AU POULET – 28

Iceberg, œuf poché, parmesan, oignons frits, croûtons, sauce Caesar maison
Iceberg, poached egg, parmesan, fried onions, croutons, homemade Caesar sauce

- Viandes -

TARTARE DE BŒUF « MINUTE » – 34

Beef tartar « minute »

SMASH BURGER – 36

Pain brioché, bœuf smashé, cheddar affiné, pickles de concombre et sauce maison, accompagné de frites
Brioche bread, beef smashé, refined cheddar, cucumber pickles and homemade sauce, with French friese

TIGRE QUI PLEURE – 34

Faux filet de bœuf Black Angus (200 g) mariné à la thaïlandaise, sauce pimentée et citron vert
«Weeping Tiger», Thai-marinated beef tenderloin (200 g), spicy and lime sauce

CÔTELETTES D'AGNEAU (3 PIÈCES) – 38

Servies avec tzatziki maison
Lamb chops (3 pieces) served with homemade tzatziki

BABY CHICKEN – 38

Coquelet en crapaudine, cumin, citron confit, zaatar
Cockerel, cumin, lemon confit, zaatar

- Poissons -

LOUP ENTIER GRILLÉ – 52

Grilled whole seabass

THON « ROSSINI » – 42

Foie gras poêlé, sauce teriyaki et truffe
« Rossini » tuna, pan-seared foie gras, teriyaki sauce and truffle

BLACK SALMON – 32

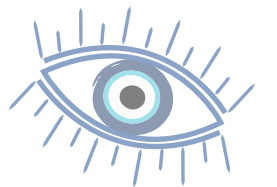
Saumon laqué au miso
Miso-glazed salmon

TENTACULES DE POULPE – 34

Massala et yaourt
Octopus tentacles, massala and yogurt

LOBSTER ROLL – 38

Brioche, homard, crevettes, avocat, ciboulette et mayonnaise citron vert
Brioche, lobster, shrimp, avocado, chives, lime mayonnaise



- Pâtes & Riz -

FETTUCCINE AU HOMARD – 49

Sauce bisque, estragon et citron confit
Lobster fettuccine, bisque sauce, tarragon and candied lemon

RIGATONI PINK SAUCE – 26

Rigatoni à la sauce tomate crémée et stracciatella
Rigatoni with creamy tomato sauce and stracciatella

RISOTTO VERT, CAVIAR ET CRÈME D'OURSIN – 35

Crémeux aux herbes fraîches, zestes d'agrumes, crème d'oursin iodée, caviar et éclats d'amandes torréfiées
Green risotto with fresh herb cream, citrus zest, iodized sea urchin cream, caviar and roasted almond shards

NOUILLES SAUTÉES THAÏ – 29

Végétariennes ou avec poulet croustillant (+5 €)
Thai stir-fried noodles, vegetarian or with crispy chicken (+5 €)

POKE DUO THON / SAUMON PONZU – 27

Riz vinaigré, saumon et thon mariné au ponzu, fruit mangue, avocat, tomates cerises, edamame, oignons frits, concombre et radis
Vinegared rice, salmon and tuna marinated in ponzu, mango fruit, avocado, cherry tomatoes, edamame, fried onion, cucumber and radish

POKE SAUMON GRILLÉ – 29

Riz vinaigré, saumon grillé, mangue, avocat, tomates cerises, edamame, oignons frits, concombre et radis
Vinegared rice, grilled salmon, mango, avocado, cherry tomatoes, edamame, fried onion, cucumber and radish