

Nos sushis font partie de nos produits à partager. Nous vous invitons à les choisir précieusement et à les déguster à plusieurs.

Our sushi is one of our products to share. We invite you to choose them carefully and enjoy them together.

DU MERCREDI AU DIMANCHE

SUSHIS

sushis

CALIFORNIA ROLL (PAR 8 PIÈCES) Saumon-avocat Thon-avocat Daurade-concombre-ciboulette Crabe-concombre, Crevette-avocat	18	NIGIRI (PAR 2 PIÈCES) Anguille Saint Jacques-prune salée Thon Saumon Saumon flambé Daurade Gingembre, Crevette-cébettes Gunkan-crabe	6
SASHIMI (PAR 3 PIÈCES) Anguille Saint Jacques Thon Saumon Daurade	8	MAKI (PAR 6 PIÈCES) Avocat Concombre Saumon Thon Crevette Fromage frais	10
URAMAKI (PAR 8 PIÈCES) Tamago (saumon, cream cheese, omelette, cébettes, sauce teriyaki) Serpent (Anguille, concombre, oeufs de saumon) Spring (Galette de riz, crevette tempura, avocat, shiso) Croustillant (Saumon, cheese, cébettes) Spicy (Crabe, ciboulette, crabe tempura, sauce spicy)			22

VINS AU VERRE

glass of wine

	verre	pichet
CHAMPAGNE	12cl	50cl
Bollinger spécial Cuvée Brut	14.5	
Veuve Clicquot Cuvée Brut rosé	17	
BLANCS	12cl	50cl
Domaine de la Bidière Muscadet Sèvre-et-Maine AOC	4.9	19
Domaine Dumnacis Coteaux du layon AOC	6.2	24
Domaine Guibault Valencay AOP	6	25
Domaine Olivier Foucher 🇫🇷🇪🇺🇨🇪 Menetou Salon AOP	7.5	28
Domaine Jean Collet & Fils Petit Chablis AOP	8	32
ROUGES	12cl	50cl
Crianza « Navajas » Rioja DOC	4.9	19
Domaine Sylvain Bruneau « Vieilles vignes » 🇫🇷🇪🇺🇨🇪 Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	5.7	22
Château Sipian Médoc AOP	6.3	24
Château des Tours, 🇫🇷🇪🇺🇨🇪 Brouilly AOC	7.3	28
Domaine Olivier Foucher 🇫🇷🇪🇺🇨🇪 Menetou-Salon AOP	8	30
Domaine Jean Collet & Fils Bourgogne AOC	8.5	31
ROSÉS	12cl	50cl
Domaine Arnaude Var IGP	4.9	19
Domaine d'Estoublon Méditerranée IGP	6.5	25
Château Sainte-Marguerite 🇫🇷🇪🇺🇨🇪 « Cuvée Symphonie » Côtes de Provence AOP	9.5	37

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



PARTAGES

sharings

Houmous maison et pistaches Homemade hummus with pistachios	7
Focaccia aux olives, tapenade et pistou verde Focaccia with olives, tapenade and pistou verde	9
Stracciatella aux figes fraîches Stracciatella with fresh figs	14
Tarama de haddock maison, œufs de saumon Homemade haddock tarama, salmon roe	11
Edamames, fleur de sel de Guérande Edamame, Guérande flower of salt	7
Huitres n°3 de l'île aux moines, perles de yuzu Island of Moines oysters, yuzu pearls	
<u>Par 3 / Per 3 : 7</u> <u>Par 6 / Per 6 : 14</u> <u>Par 9 / Per 9 : 21</u>	
Bonbons de foie gras au spritz apérol Foie gras candies and aperol spritz chutney	12
Croustillant d'escargots de Bourgogne, bouillon aux herbes potagères Crispy Burgundy snails, vegetable herb broth	12
Foie gras de canard, chutney poire cranberries, brioche Duck foie gras, pear cranberry chutney, brioche	19

ENTRÉES

starters

Oeufs meurette Brigitte Meurette eggs Brigitte's style	14
Croustillant d'escargots de Bourgogne, bouillon aux herbes potagères Crispy Burgundy snails, vegetable herb broth	12
Thon en tartare, houmous et taboulé libanais Tuna tartar, hummus and Lebanese tabbouleh	14
Velouté tiède de châtaignes, balsamique Warm chestnut soup, balsamic	9
Œufs mimosa Georges Eggs mimosa Georges' style	7
Os à moelle à la truffe noire, brioche dorée Marrow bone black truffle, golden brioche	16
Carpaccio de bœuf 1995, seguin ou italien Beef Carpaccio 1995, Seguin or Italian	9
Stracciatella aux figues fraîches Stracciatella with fresh figs	14
Foie gras de canard, chutney poire cranberries, brioche Duck foie gras, pear cranberry chutney, brioche	19

BOWLS

bouls

Saumon / Salmon (Edamames, avocat, riz vinaigré, shiso, cébettes, sauce soja truffe) (Edamaes, avocado, vinegared rice, spring onions, truffle soy sauce)	24
Fruits de mer / Seafood (Saint Jacques, crevettes, crabe, choux, edamame, avocat, radis) (Scallops, shrimp, crab, cabbage, edamame, avocado, radish)	24
Kyoto / Kyoto (Riz tiède, anguille, jaune d'oeuf, radis, tempura de crevette) (Warm rice, eel, egg yolk, radish, shrimp tempura)	26

VIANDES

meats

Tartare de bœuf, aubergines, noisettes et clémentines, frites maison Steak tartare, eggplants, hazelnuts and clementines, homemade French fries	21
Suprême de volaille aux agrumes, écrasé de pomme de terre, champignons Poultry supreme with citrus fruit, mashed potatoes, mushrooms	24
Ribbs de porc laqués sauce bourbon, chou pak choï Glazed pork ribs with bourbon sauce and cabbage pak choï	24
Faux-filet émincé sauce poivre fumé, frites maison Sliced sirloin with smoked pepper sauce, homemade French fries	26
Epaule d'agneau à la cuillère pour deux, spaghettis sautés au piment doux Lamb shoulder for two, spaghetti sautéed with sweet chilli	33/pers
Beef Burger, cheddar fermier, frites maison Beef Burger, farmhouse cheddar, homemade French fries	19
Rognons de veau sautés au citron et estragon, polenta crémeuse Veal kidneys sautéed with lemon and tarragon, creamy polenta	22

JARDIN D'HIVER

winter garden

Risotto de lentilles, crème de cèpes à la truffe blanche Lentil risotto, cream of cep mushroom with white truffle	16
Gnocchis de potiron, crème de noisettes Pumpkin gnocchi, hazelnut cream	17
Pappardelle al Moliterno IGP Papraddelle at moliterno	20

POISSONS

fishes

Saumon vapeur au beurre blanc, salade croquante Steamed salmon beurre blanc, crisp salad	24
Tom yam de cabillaud au lait de coco, riz basmati Tom yam of cod in coconut milk, basmati rice	24
Tian de Saint Jacques, aux oeufs de saumon, pommes de terre, Prosecco et basilic Tian of scallops with salmon roe, prosecco and basil	28
Tataki de thon sésame et fève de tonka, choux romanesco Tuna tataki with sesame and tonna bean, romanesco cabbage	27
Grosse gambas grillée, wok de légumes asiatique et shiitake Large grilled prawn, shiitake asian vegetable wok	26
Daurade royale rôtie au four pour deux, légumes d'hiver Oven-roasted sea bream for two, winter vegetable	25/pers

BABY

baby

Jusqu'à 12 ans

15

Filet de poisson frais, riz basmati Fresh fish fillet, basmati rice	
Mini burger, bœuf haché minute, frites maison Mini burger, minced beef, homemade French fries	
Blanc de poulet, écrasé de pomme de terre Chicken breast, mashed potatoes	
Cornet de glace - mousse au chocolat - fromage blanc Ice cream cone - chocolate mousse - fromage blanc	

Tous nos plats sont réalisés sur place et faits maison. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets – services compris
All our dishes are made on the spot, and home-made. All our meats are of French origin. Net prices, service included