

ENTRÉES FROIDES

Cold Appetizer

Foie Gras au Champagne, Salade de Poire, Figue et Confiture d'Oignons <i>Duck Foie Gras with Pear Salad, Fig and Onion Jam</i>	39
Tartare de Boeuf, Brioche, Truffes, Sauce aux Oeufs <i>Beef Tartar over Brioche & Truffles Egg Sauce</i>	38
Carpaccio de Boeuf, Parmesan et Pesto <i>Beef Carpaccio, Parmesan and Pesto</i>	29
Yellowtail, Jalapeño et Ponzu <i>Yellowtail, Jalapeno & Ponzu</i>	32
Burrata au Caviar, Pain Toasté <i>Burrata Cheese with Caviar, Toasted Bread</i>	95
Burrata Napolitaine à la Truffe d'Été <i>Burrata from Napoli with Summer Truffles</i>	39
Jambon de Boeuf Wagyu <i>Wagyu Ham Beef</i>	42
Pata Negra <i>Pata Negra</i>	36
Jambon San Daniele, Melon <i>San Daniele Ham, Melon</i>	29

SALADES

Salads

Salade de Poulet, Laitue Romaine, Pignons <i>Chicken Salad, Romaine Lettuce, Pine Nuts</i>	32
Salade d'Artichauts et Épinard, Vinaigrette <i>Artichoke Salad, Spinach and Dressing</i>	36
Salade Orientale, Olives Noires, Oignons Rouges, Fèves et Menthe <i>Oriental Salad with Black Olives, Red Onions, Broad Beans and Fresh Mint</i>	21
Salade de Thon Tataki, Mangue et Avocat <i>Tuna Tataki Salad with Mango and Avocado Salsa</i>	36
Mozzarella Napolitaine, Tomates Coeur de Boeuf, Huile au Basilic <i>Mozzarella from Napoli with Heirloom Tomatoes and Basil Oil</i>	29

ENTRÉES CHAUDES

Hot Appetizer

Edamame <i>Edamame</i>	9
Friture de Calamars, Sauce Tartare aux Olives Fumées <i>Crispy Squids with Smoke Olives Tartar Sauce</i>	35
Poulpe Grillé, Pommes de Terre, Olives et Tomates Cerises <i>Grill Octopus, Potatoes, Olives & Cherry Tomatoes</i>	29
Noix de Saint-Jacques, Haricots Verts Salsa Verte <i>Scallops with French Beans, Salsa Verde</i>	32
Asperges Grillées, Fromage Blanc Maison, Parmesan, Huile d'Olive <i>Grilled Asparagus, Homemade Greek Yogurt, Parmesan, Olive Oil</i>	36
Sando et Truffes (Wagyu) <i>Sando with Truffles (Wagyu)</i>	170



CAVIAR

OSCIETRE PETROSSIAN			
Daurenki 12g 44	Royal 50g 295	Imperial 50g 380	
ICONE FLEUVE AMOUR			
50g 210	125g 525	250g 950	500g 1800

PÂTES & RISOTTOS

Pasta & Risotto

Rigatoni Bolognaise au Wagyu de Boeuf <i>Rigatoni with Wagyu Bolognese</i>	65
Spaghetti au Homard <i>Spaghetti with Lobster</i>	65
Spaghetti Bottarga <i>Spaghetti with Bottarga</i>	38
Tagliatelle à la Crème de Truffes <i>Tagliatelle with Truffles Cream</i>	38
Penne à la Vodka <i>Penne with Vodka</i>	32
Penne All'Arrabbiata <i>Penne All'Arrabbiata</i>	28
Risotto au Safran <i>Safran Risotto</i>	34
Risotto aux Cèpes et Truffes <i>Porcini Mushrooms Risotto and Truffles</i>	36
Spaghetti au Caviar Alverta Royal Petrossian (30g) <i>Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)</i>	145

SPAGHETTI, PENNE, SANS GLUTEN À VOTRE CONVENANCE
Gluten Free Spaghetti, Penne, Rigatoni according to your choice

VIANDES

Meat

Entrecôte Grillée Black Angus USA, Chimichurri, Pommes de Terre au Four (300gr) <i>Grill Entrecote USA, Chimichurri, Baked Potatoes (300gr)</i>	65
Filet de Boeuf à la Sassa, Sauce Béarnaise ou Poivre <i>Beef Fillet Sassa Style, Béarnaise Sauce or Black Pepper Sauce</i>	55
Sass Burger, Picanha, Pancetta de Boeuf Fromage Fumé, Frites Maison <i>Sass Burger, Picanha, Beef Pancetta, Smoke Cheese, Homemade French Fries</i>	48
Côtelettes d'Agneau, Sauce Citronnelle, Carotte et Orange, Baby Carottes, Graines de Moutarde <i>Grilled Lamb Chops with Lemongrass Carrot and Orange Sauce, Baby Carrots and Mustard Seeds</i>	48
Travers de Porc au Barbecue, Frites Maison, Cébettes et Noix de Cajou <i>Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries, Scallions and Cashew</i>	42
Oreille d'Éléphant, Salade Rucola et Tomates Cerises <i>Veal Chop Milanese with Rucola and Cherry Tomatoes Salad</i>	41
Coquelet Piri-Piri, Frites Maison <i>Baby Chicken Piri-Piri with French Fries</i>	39
Piccata au Citron et Purée <i>Piccata with Lemon Sauce and Purée</i>	38
Côte de Boeuf Grillée Black Angus USA Gratin Dauphinois (1kg) <i>Grill Entrecote USA, Chimichurri, Baked Potatoes (1kg)</i>	210
Filet de Boeuf Wagyu, Truffes Noires et Asperges <i>Wagyu Fillet Steak, Black Truffles and Asparagus</i>	170

POISSONS

Fish

Black Cod, Sauce Yuzu Miso et Baby Broccoli <i>Black Cod with Yuzu Miso Sauce & Baby Broccoli</i>	55
Saumon Grillé des Îles Féroé, Asperges Blanches et Sauce aux Petits Pois <i>Faroe Island Grill Salmon, White Asparagus and English Peas Sauce</i>	39
Sole Meunière ou Grillée <i>Sole Meunière or Grilled</i>	59
Gambas Flambées ou Grillées <i>Prawns Grilled or Flambé with Garlic</i>	51
Loup en Croûte de Sel, à la Provençale ou Grillé (100g) <i>Sea Bass in Salt Crust Style or Provençale or Grilled (100gr)</i>	17

SIDES

Sides

Frites Maison Nature ou à la Truffe <i>Homemade French Fries or with Truffle</i>	8 (16)
Salade Verte <i>Mix Salad</i>	8
Gratin Dauphinois <i>Gratin Dauphinois</i>	8
Légumes Grillés <i>Grill Vegetables</i>	12
Purée Traditionnelle <i>Traditional Mashed Potatoes</i>	8
Purée à la Truffe <i>Mashed Potatoes with Truffles</i>	13