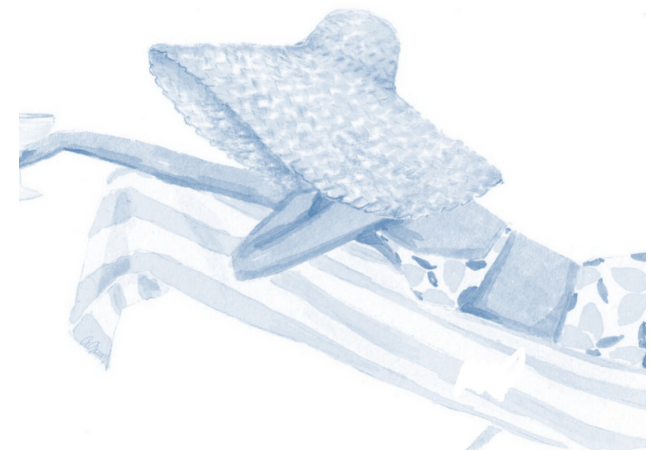




entrées

STARTERS

Le tartare de loup à la mangue et fruit de la passion, gelée de citron vert
Sea bass tartar with mango and passion fruit, lime jelly
entrée 26€ / plat 34€



Carpaccio de bœuf, huile d'olive et citron, pecorino, cheveux d'ange et tomates séchées
Beef carpaccio with olive oil and lemon, angel hair pecorino and dried tomatoes
24€



Tomates d'antan et burratina crémeuse
Old-fashioned tomatoes and creamy burratina
22€



Le vitello tonnato, pickles d'oignons rouges et câprons
Vitello tonnato with red onions pickles and caprns
entrée 21€ / plat 29€



Quinoa bowl
Quinoa bowl
entrée 18€ / plat 26€



Salade de crabe, mangue et papaye verte
Crab salad with mango and green papaya
entrée 26€ / plat 34€



Salade César au poulet croustillant
Caesar salad with crispy chicken
entrée 24€ / plat 32€

Salade César aux gambas
Caesar salad with prawns
entrée 28€ / plat 36€

Demi homard et son New York roll, crémeux d'avocat et spicy mayo
Half lobster and his creamy avocado New York roll with spicy mayo
39€



pâtes et risotta

PASTA AND RISOTTO

Raviolis courgettes, chèvre frais, menthe, basilic, parfumés à la sauge
Zucchini ravioli with fresh goat's cheese, mint, basil, sage scented
26€



Spaghetti al limone
Spaggetti al limone
26€



Linguine alle vongole
Linguine alle vongole
32€

Gnocchi al pomodoro fresco basilic frais et parmesan
Gnocchi al pomodoro fresco basil and parmesan
26€



Risotto nero à l'encre de seiche et gambas
Risotto nero with squid ink and prawns
32€

Spaghetti au homard
Lobster spaghetti
22€ les 100g

Gluten free / Végétarian



CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

—

Gluten free / Végétarian



CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

—



terre

THE LAND

Filet de bœuf rôti au romarin et jus corsé
Roast beef fillet with rosemary and meat gravy 
39€

Tartare de bœuf à l'italienne cru ou aller retour
Italian-style beef tartar, raw or return
27€

Cheeseburger, black angus
Black angus beef cheeseburger
28€

Suprême de poulet au grain rôti, jeune carotte confite
Chicken supreme and young carrot confit 
29€

Épaule d'agneau confite, pommes mitrailles et ail en chemise
Lamb shoulder confit, with garlic and baby potatoes
130€ pour 2-3 personnes

Côte de boeuf black angus rôtie aux herbes d'ici
Roast prime black angus beef rib with local herbs 
150€ pour 2 personnes

Wagyu steak "flat iron"
Wagyu "flat iron" steak 
85€



Gluten free / Végétarian



*Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines
Customers are free to enquire about the traceability of all our bovine meat*

PRIX EN EUROS, TAXES INCLUSES



mer

THE SEA

Filet de daurade sur la peau, sauce vierge aux agrumes et piment doux
Fillet of sea bream on the skin in a virgin citrus and sweet pepper sauce 
32€

Belle gamberoni à la plancha, beurre parfumé au piment
Beautiful gamberoni a la plancha with chilli butter 
32€

Poulpe rôti à la grecque
Greek-style roasted octopus 
35€

Cabillaud rôti et caponata à la sicilienne
Roasted cod with Sicilian caponata 
28€

Homard grillé au beurre blanc
Grilled lobster with white butter 
22€ les 100g

Le retour du pêcheur, selon arrivage
Fisherman's return, depending on availability 

accompagnements

SIDES - 8 €

Purée de pommes de terre maison, parfumée à la truffe
Homemade mashed potatoes flavoured with truffles 

Brocolini grillé  
Grilled brocolini

Tomates, cebette et olives  
Tomatoes, spring onions and olives

Frites fraîches 
Fresh Chips

Mélange de pousses  
Mixed sprouts

Gnocchi beurre et parmesan 
Butter and parmesan gnocchi

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarian





Côté asiatique



shirashis

Saumon avocat
salmon avocado
28€

Thon avocat
tuna avocado
30€

rolls signature

Rainbow
8 pièces
- saumon, thon, crevette, crabe, avocat -
salmon, tuna, shrimp, crab, avocado
28€

Tempura roll
8 pièces
- avocat, crevette tempura, fromage, mayonnaise
truffe -
avocado, tempura shrimp, cheese, truffle mayo
28€

Futo makis
6 pièces
- feuille d'algue, crabe, saumon, cheese, avocat -
seaweed leaf, crab, salmon, cheese, avocado
29€

sushis

Nigiri 4 pièces
Saumon salmon 15€
Saumon tataki salmon tataki 17€
Thon tuna 17€
Thon tataki tuna tataki 19€

Sashimi 12 pièces
Saumon salmon 32€
Saumon tataki salmon tataki 34€
Thon tuna 34€
Mixtes mix 36€
Thon tataki tuna tataki 34€
Mixtes tataki mix tataki 35€

Rolls 6 pièces
Saumon avocat salmon avocado 21€
Saumon, avocat, fromage salmon avocado cheese 23€
Veggie veggie 19€
Thon avocat tuna avocado 23€
Spicy tuna spicy tuna 23€

Maki 6 pièces
Avocat avocado 19€
Saumon salmon 21€
Thon tuna 23€
Crevette tempura tempura shrimp 23€

SELECTION DE L'ECRIN

Discovery 20 pièces - 55€

Tokyo 30 pièces - 75€