

BRUNCH SALÉ

LE CROQUE

Jambon d'entrecôte, comté, truffe 26

LE MADAME

Jambon d'entrecôte, comté, truffe, œuf 28

SIGNATURE POKE BOWL

Riz, avocat, radis, amandes, œuf, vinaigrette sésame

Thon 24

Hamachi de sérieole 26

STREET FOOD

LE JAMBON D'ENTRECÔTE

Bœuf fumé affiné 40 jours 19

LE JAMÓN DE BUEY DE KOBE

Élevé au Japon & affiné en Espagne, exclusivité mondiale 49

L'EMPANADA

Empanadas de bœuf Angus, maïs, coriandre 14/26

LE CRISPY RICE

Tartare de veau et thon sur riz croquant & crème de sésame 14/21

LE SASHIMI EN CARPACCIO

Filet de bœuf Black Angus croustillant, crème de wasabi doux 24

LA PIZZA

Roquette, Parmesan, crème de truffe, truffe d'été 19

• Supplément jambon cru de bœuf +8

• Supp. prosciutto di Angus +14

• Supplément "Jamón de Kobe" +33

LA SALADE DE KALE

Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron 22

LE HAMACHI CRUDO

Sérieole, sauce citron soja, truffe d'été 23

OUR GREAT BRUNCH

Tous nos plats sont accompagnés d'une corbeille de petits pains, viennoiseries, beurre & confitures

LES BÉNÉDICTES

TODOS LOCOS

Œufs pochés, sauce hollandaise au chimichurri, tacos croustillants 27

CALIFORNIA DREAMIN'

Œufs pochés, pain Poilâne, chili, avocat, sauce hollandaise 27

ASIA FANTASIA

Au "Jamón de Kobe", œufs pochés, riz croquant au sésame, sauce hollandaise au wasabi 31

LE BOEUF ANGUS

RIOPLATENSE ARGENTIN, NOURRI À L'HERBE

GRILLÉ

• Le filet mignon, 200g 38

• Cœur de filet, 300g 53

• Chateaubriand, 500g pour deux 90

• Entrecôte, 350g 47

LE BOEUF BLACK ANGUS PRIME

CREEKSTONE FARMS, KANSAS

NOURRI AU MAÏS 150 JOURS

LES PERSILLÉS

• La bavette bistrot aux échalotes, 250g 29

• Hampe exceptionnelle, 250g 34

LES CÔTES

• Fondant d'entrecôte, 200g 34

• Cœur d'entrecôte, 300g 53

• Côte de bœuf, 1200g pour 2 158

LES FILETS

• Cœur de filet, 300g 69

• Chateaubriand, 500g pour deux 125

LES SPÉCIALITÉS

CHIMICHURRI STEAK & EGGS

Hampe exceptionnelle, œufs brouillés, avocat, chimichurri frais 28

SUNDAY BIG K™

VOLONTAIREMENT FAÇON FAST FOOD

Double Kobe beef bacon cheeseburger, œuf 29

Supplément truffe +6

TRUFFLE SCRAMBLE

Œufs brouillés, truffe noire, pain toasté 25

GYM QUEEN OMELETTE

Omelette blanche, carpaccio d'avocat 19

PETER'S FARM

JEUNE BOVIN EUROPÉEN

SAUTÉ

Bœuf sauté & émincé, sauce au poivre du Paradis, aubergines rôties 33

GRILLÉ

Cœur de filet, notre préféré, 300g 39

LE BOEUF WAGYU WX

RANGERS VALLEY, AUSTRALIE

NOURRI AUX GRAINS 350 JOURS

LA TAGLIATA

Roquette, tomates cerise, Parmesan 33

LES GRANDS CRUS

• Filet mignon WX, 200g 85

• Cœur de filet WX, 300g 125

• Chateaubriand WX, 500g pour 2 210

• Cœur d'entrecôte de luxe, 300g 89

• La double entrecôte, 500g pour 1 ou 2 pers. 150

COQUELET FRANÇAIS

ÉLEVÉ EN PLEIN AIR.

Le petit poulet 25

LE BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ

KOBE, PRÉFECTURE DE HYOGO, JAPON

NOURRI AUX GRAINS 900 JOURS

TEPPANYAKI

Découpe de l'Empereur, 100g/ 110
200g minimum

I RAVIOLI FATTI A MANO

Bœuf de Kobe braisé, crème de truffe,
Parmesan & amandes fumées 39

BRUNCH SUCRÉ

ANAHI CHURROS

Churros maison, sauce chocolat cannelle, dulce de leche 12

CARAMEL FRENCH TOAST

Brioche toastée, fruits de saison & caramel 14

LEMON RICOTTA PANCAKES

Pancakes maison, ricotta, citron 16

MAPLE WAFFLE

Gaufre maison, sauce chocolat cannelle, sirop d'érable, fruits rouges 16

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison 10

GRANOLA

Classique au fromage blanc et fruits de saison 8

YAOURT

Au lait fermier 3

FRESH JUICES

JUS PRESSÉS

Orange, pamplemousse 7

JUS DE FRUIT

Orange, ananas, tomates, cranberry, pomme 5

SMOOTHIE DU JOUR 10

SIDES

NOS PURÉES MAISON

La classique 8

Citron & citron vert 9

Piment jalapeño doux 9

Amandes fumées 12

Truffe noire 19

NOS FRITES FRAÎCHES

Nature, cuites au beurre de Kobe 9

Parmesan et truffe 14

LES LÉGUMES

Salade mesclun 10

Légumes de saison 10

Champignons sautés 14