

STREET FOOD

Un jeu de contraste entre les recettes populaires de street food du monde entier & la finesse des ingrédients les plus rares et les plus exclusifs. Les plats à base de bœuf de Kobe japonais sont signalés par le chrysanthème 🌸.

Mini burgers Pur Kobe. sauce secrète. sauce chimichurri. sauce truffé. € 36 🌸

Quesadillas Kobe & Black Angus. manchego. jalapeños. € 22 🌸

Mini döner kebab Kobe & Black Angus. sauce blanche. € 19 🌸

Tacos Pur Kobe. oignons confits. habaneros. galettes de blé. € 29 🌸

Thon. oignons. mangue. tortillas de maïs croquantes. € 16

King Crab. avocat. mangue. galettes croquantes. € 24

Empanadas Kobe & Black Angus. sauce chimichurri. € 19 🌸

Tartares Filet de veau de lait. praline. estragon. € 14

Bœuf Angus. sauce secrète. € 17

Carpaccio Filet de bœuf Black Angus. parmesan. € 24

Tataki Entrecôte Kagoshima. yuzu ponzu. € 37

Cromesquis Pur Kobe. crème de parmesan. sauce poivrons grillés. € 18 🌸

Ceviches Loup. habaneros. citron vert. coriandre. € 18

Poulpe. tomates confites. olives taggiasca. € 19

Tiradito Thon. mangue. yuzu ponzu. wasabi. € 17

Jamón Buey de Kobe “Gran Reserva” sans porc 50g. € 49 🌸

“Pata Negra” Bellota 5J. 100g. € 38

SALADES

Salades Épinards. bacon croustillant. champignons. € 12 / 16

Kale. avocat. parmesan. zestes de citron. € 22

Quinoa. guacamole. King crab. € 39

Artichauts Crus et cuits. burrata di bufala. truffe noire. € 29

PÂTE & RISOTTO

Raviolini Kobe confit. sauce Barbaresco. chips de Kobe. 🌸 € 39

Risotto Manchego. Jamón de Buey de Kobe. truffe noire. 🌸 € 44

NOTRE BONNE VIANDE

Nous utilisons un procédé unique de double cuisson de la viande. Elle est saisie dans notre four breveté à une température extrêmement élevée. Une fois la croûte formée autour du muscle, nous cuisons notre viande dans un second four à charbon lui offrant ce goût délicatement fumé. Après une période de repos, apportant à la viande sa tendreté, elle vous est servie dans son Staub pour préserver arômes & chaleur.

Le bœuf Kagoshima est le choix favori des chefs étoilés.

Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille & élevé en extérieur.

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde.

Sélection des meilleurs animaux de race Black Angus, élevés avec la même exigence que le bœuf de Kobe.

Le Wagyu américain se distingue par son fin persillage.

Animal très jeune, à la viande très claire.

Viande tendre et moelleuse élevée en plein air.

OFFRE DÉCOUVERTE*

LE BŒUF KAGOSHIMA JAPONAIS

Âge : 30 mois Nourriture : céréales, fourrages & herbes secs

Cœur d'entrecôte 200g € 95

RIOPLATENSE

LE BŒUF ANGUS ARGENTIN

Âge : 18 à 20 mois Nourriture : herbe & grains

Baby filet 200g € 38

Cœur de filet 300g € 53

Entrecôte 350g € 46

CREEKSTONE FARMS

LE BŒUF BLACK ANGUS AMÉRICAIN

Âge : 20 à 22 mois Nourriture : maïs / 120 jours

La Buona Tagliata 250g € 28

Bavette d’Aloyau 250g € 29

Persillé de hampe exceptionnel 250g € 33

Notre bonne entrecôte 350g € 59

Cœur de filet 300g € 68

Le Châteaubriand 700g pour deux par pers € 79

Côte de bœuf pour deux par pers € 87

RANGERS VALLEY

LE BŒUF BLACK ANGUS « BLACK ONYX » D’AUSTRALIEN

Âge : 24 à 25 mois Nourriture : céréales (blé, orge...) / 300 jours

Le petit filet d’Erminio 200g € 53

Cœur de filet 300g € 78

Cœur d’entrecôte 300g € 69

SNAKE RIVER FARMS

LE BŒUF WAGYU AMÉRICAIN

Âge : 25 à 30 mois Nourriture : céréales (blé, orge...) / 550 jours

Signature Zabuton 250g € 42

T-BOER & ZN

LE VEAU DE LAIT HOLLANDAIS

Un cœur de filet notre spécialité 300g. € 39

LA VOLAILLE

Origine : France Nourriture : grains

Le coquelet entier 500g € 25

Le bœuf de Kobe certifié, l'appellation la plus exclusive et rare au monde.

CERTIFIED JAPANESE BLACK WAGYU KOBE BEEF 🌸

Burger white Label € 39

Haché de boeuf nature. Kobe croustillant. fromage. sauce secrète

Burger black Label € 89

Haché de pur boeuf de Kobe. Kobe croustillant. fromage. sauce secrète

POISSON

Filet de loup Artichauts à la barigoule & basilic € 39

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

Purées Nature. € 8

Au jus de viande. sel de Guérande. € 9

Aux zestes de citron. citron vert. € 9

Piment doux jalapeños. € 9

Piment fort habaneros. cébette. € 9

Smokey barbecue. € 9

Au bacon. ail croquant. € 10

Noix. gorgonzola. € 11

Huile de truffe. € 14

À la crème de truffe blanche. € 16

Bœuf de Kobe croustillant. € 18

À la truffe noire. € 24

Au caviar. € 29

Tempuras Pommes allumettes. € 7

Frites de maïs. € 8

Onion rings. € 9

Pommes allumettes truffées. parmesan. romarin. € 12

Légumes Jalapeños rôtis. € 8

Épinards vapeur. € 9

Légumes de saison rôtis. € 12

Potiron. granola de céréales. € 13

Champignons de saison. € 24