

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 🌸.

CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

MINI KOBE BEEF BURGERS	sauce secrète. sauce chimichurri. sauce truffe. € 36 🌸
QUESADILLAS DE BUEY DE KOBE	Black Angus. manchego. jalapeños. € 22 🌸
DÖNER KOBE KEBAB	Black Angus. sauce blanche. galettes maison. € 19 🌸
TACOS DE KOBE	oignons confits. habaneros. galettes de blé. € 29 🌸
EMPANADAS ARTISANAUX DE KOBE	Black Angus. sauce chimichurri. € 19 🌸
KOBE TATAKI	entrecôte de Kobe. yuzu ponzu. € 37 🌸
KOBE CROMESQUIS	crème de parmesan. sauce poivrons grillés. € 18 🌸
JAMÓN DE BUEY DE KOBE	“Gran Reserva” sans porc. exclusivité mondiale. € 54 🌸
PIZZETA AU JAMÓN DE KOBE	tomates. roquette. € 49 🌸
PEKING KOBE BEEF	entrecôte de Kobe. crêpes maison. sauce hoisin. € 59 🌸

CRU

TARTARE DE VEAU DE LAIT	praline. estragon. € 14
TARTARE DE BŒUF ANGUS	sauce secrète. € 17
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS	parmesan. € 24
JAMÓN “PATA NEGRA”	Bellota 5J. € 38
TAQUITOS DE THON	oignons. mangue. tortillas de maïs croquantes. € 16
TAQUITOS DE KING CRAB	avocat. mangue. galettes croquantes. € 24
CEVICHE DE LOUP	habaneros. citron vert. coriandre. € 18
CEVICHE DE POULPE	tomates confites. olives taggiasca. € 19
TIRADITO DE THON	mangue. yuzu ponzu. wasabi. € 17

SALADES

ÉPINARDS	bacon croustillant. champignons. € 12 / 16
KALE	parmesan. zestes de citron. € 22
QUINOA	guacamole. King crab. € 39
ARTICHAUTS	crus et cuits. burrata di bufala. € 29 truffe noire.

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.

OFFRE DÉCOUVERTE*
LE BŒUF KAGOSHIMA JAPONAIS
Âge : 30 mois Nourriture : céréales, fourrages & herbes secs
Cœur d'entrecôte 200g € 95

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

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

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

CREEKSTONE FARMS
LE BŒUF BLACK ANGUS AMÉRICAIN
Âge : 20 à 22 mois Nourriture : maïs / 120 jours
La Buona Tagliata 250g € 29
Bavette d’Aloyau 250g € 33
Persillé de hampe exceptionnel 250g € 34
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

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

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

Animal très jeune, à la viande très claire.

T-BOER & ZN
LE VEAU DE LAIT HOLLANDAIS
L'onglet 250g € 28
Un cœur de filet notre spécialité 300g € 39

Viande tendre et moelleuse élevée en plein air.

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

MONACO • MEXICO • DUBAÏ • CANNES • MYKONOS • HONG KONG

PÂTE & RISOTTO

RAVIOLINI	Kobe confit. sauce Barbaresco. chips de Kobe. 🌸 € 39
RISOTTO	Manchego. Jamón de Buey de Kobe. truffe noire. 🌸 € 44

POISSON

FILET DE LOUP	artichauts à la barigoule. basilic € 39
---------------	-----------------------------------------

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

PURÉES	nature. € 8 jus de viande. sel de Guérande. € 9 zestes de citron. citron vert. € 9 piment doux jalapeños. € 9 piment fort habaneros. cébette. € 9 smokey barbecue. € 9 bacon. ail croquant. € 10 noix. gorgonzola. € 11 huile de truffe. € 14 crème de truffe blanche. € 16 bœuf de Kobe croustillant. € 18 truffe noire. € 24 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 champignons de saison. € 24
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------