

LES ENTREES

Beignets de fleur de courgette & ricotta menthe (4 pièces)	24 €
Pata negra et Pan con tomate	42 €
Guacamole à la péruvienne	22€
Friture de poulpe	19€
Tomates cœur de bœuf mariné, mozzarella di Buffala	28 €
Carpaccio de tomates de couleur, grosse burrata (500 grammes pour 2)	65€
Caesar salade au poulet croustillant	30 €
Salade de quinoa, grenade et concombre, sauce chimichurri	26 €
Salade grecque, Feta, olive kalamata	23 €
CRUDO BAR	
Tartare de thon à la mangue, vinaigrette soja gingembre	26 €
Tartare de loup à l'avocat, grenade, coriandre	26 €
Céviche de saumon, lait de coco, citron vert et poivron rouge	29 €
Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce ponzu	28 €
Ceviche de thon, citron vert et piment, yuzu kosho maïs salé	26 €
Carpaccio de Sériole, huile de sésame au yuzu, wakamé	24 €
Tartare de bœuf au couteau (2 sizes)	27 € / 39 €
Tartare de veau à la truffe noire (2 sizes)	29 € / 46 €
Carpaccio de faux-filet de bœuf fumé, pignons de pin et Jalapeno	24 €

LES PATES

Linguine au vongole et poutargue	33€
Rigatoni à la truffe	55€

Nos Prix sont en Euros, TVA et service inclus





LES VIANDES

Entrecôte maturé Black Pearl (300 gr)	48€
Grosse escalope à la milanaise roquette tomate	44 €
Brochette d'agneau mariné et grillée, tomates fumée au cumin	36 €
Filet de bœuf sauce béarnaise (200 gr)	48€
Paillard de suprême de volaille fermier citron brulé	36 €
Carré d'agneau à la braise (pour 2 personnes)	85€
Côte de bœuf maturée (pour 2 personnes)	135€

LES POISSONS

Calamaretti à la provençale	39 €
Sardines grillées à l'ail et fenouil	36 €
Grosses gambas, mayonnaise épicée grenade	45€
Loup, Daurade, Denti	12 € / 100 g
Langouste	22 € / 100 g

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Légumes grillés. Frites maison. Maïs grillé. Riz vénéré. Brocolis grillés. Purée	12 €	
Purée truffe	16 €	
Frites à la truffe	24 €	

Nos Prix sont en Euros, TVA et service inclus

