EMPS —	
F 115 dar, sauce piment doux	
115 ons à l'ail, parmesan	

L'AIR DU TEMPS

WONTONS DE BŒUF 115

Raviolis farcis au bœuf, emmental, cheddar, sauce piment doux

SALADE CÉSAR 115

Poulet mariné, laitue romaine, croutons à l'ail, parmesan sauce césar

CREVETTES CROUSTILLANTES AUX PHYLLOS 120

Crevettes grises roulées à la pâte phyllo, avocat fumée, kiwi, ananas, bonite séchée

CALAMARS AUX FEUILLES DE KALE 120

Calamars confits au kombu, salade kale, suprême d'orange, balsamique, parmesan

BONBON D'AVOCAT AUX CREVETTES 125

Crevettes grises, avocat fumé, feuilles de shiso rouge, sauce cocktail

POULPE AUX SAVEURS TROPICALES 135

Poulpe mariné au fruit de la passion, maïs, orange, pamplemousse

CANNELLONI DE MANGUE AU CRABE 145

Crabe mariné, réduction à la mangue, pickles de concombre

SALADE TROPICALE AU THON ROUGE 145

Thon rouge, pickles d'ananas, mangue, tomate cerises confite, sauce jalapeños

SALADE FRUITS DE MER AU LECHE DE TIGRE 160

Crevettes grises, moules, poulpe, calamars panés, jus de papaye infusé au fruit de la passion



CRU & MARINÉ

CARPACCIO DE POULPE 120

Fines tranches de poulpe, pousse de betterave, ananas flambé, vinaigrette citron passion, pain grillé

CARPACCIO DE BŒUF 140

Fines tranches de bœuf, roquette, parmesan, crème balsamique

TARTARE DE THON ROUGE 135

Thon rouge, piment d'espelette, câpres, huile de sésame wakamé

TARTARE DE SAUMON 145

Saumon, câpres, jus de passion, tuile d'entaille, échalotes, huile aux fines herbes

SUSHIS SIGNATURE 6 PIÈCES

SAKURA 135

Thon rouge, bonite séchée, mangue, caviar rouge

YURI 145

Daurade royale, avocat, ananas, tobiko, cream cheese

HANAKUSA 140

Coeur de filet de bœuf, oignon frit, sauce teriyaki

AMAZONIA ROLL 155

Saumon, thon, daurade, rouleau de galette de riz, pickles concombres,

KINSHI 130

Crevettes grises, riz frit, sauce mirin

KAYASHI 130

Poulpe, riz frit, feuille de shiso, sauce mayo miso

NIKKEI

GUNKAN (4Pièces) 135

Calamars, feuille de nori, caviar rouge, sauce morashoyu

TEMAKI (3Pièces) 140

Saumon, avocat, crabe mariné au mirin

LA CHASSE DU JOUR —

POULET CACAHUÈTES 170

Cuisse de poulet, riz sauté aux poivrons, sauce huitres au beurre de cacahuète

POULET CUSCO 180

Blanc de poulet mariné, ananas, édamame, sauce Adobo, lait de coco

RIBS DE BŒUF CONFITES 220

Bœuf confit à l'ail et au thym, sauce chimichurri, jardinière de légumes

ENTRECÔTE KOMBU 220

Entrecôte grillée et masquée à la feuille de kombu, champignons shiitake, wok de légumes

SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET AU ROMARIN 230

Souris d'agneau, tomates confites, échalotes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

TIGRE QUI PLEURE 230

Filet de bœuf mariné au soja, sauce aigre doux, pommes de terre sautées aux fines herbes

FILET DE BŒUF 240

Cœur de filet de bœuf grillé, pommes de terre pont-neuf, jus de bœuf corsé, estragon séché, sauce aux choix (béarnaise, poivre ou champignons)

CÔTE DE BŒUF MATURÉE À PARTAGER 490

Côte de bœuf, légumes sautés, purée aux quatre fromages, sauce roquefort, sauce chimichurri

DE LA RIVIÈRE À LA MER

POULPE GRILLÉ 180

Poulpe, mousseline de pomme de terre, pomme allumettes, sauce Chimichurri

THON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉSAME 190

Thon rouge mariné, purée de pois chiche à l'encre de seiche, réduction de mangue

FILET DE SAINT-PIERRE 210

Saint-pierre, purée de petits pois, cannelloni de courgettes, crème à l'aneth

PAVÉ DE SAUMON 240

Saumon au four, riz noir, ananas, lait de coco, sauce huitre

LOUP BAR 260

Loup bar entier laqué, choux de Bruxelles, sauce vierge à la lime

HOMARD GRILLÉ 450

Demi-homard, fricassée de légumes sautés à l'ail



LES GOURMANDISES

TIRAMISU EXOTIQUE 80

DÉLICE MANGUE PASSION COCO 80

POIRE EN TROMPE L'OEIL 70

FONDANT À LA PISTACHE 90

FONDANT AU CHOCOLAT PRALINÉ 90

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 80

GOURMANDISE CHOCOLAT PASSION À LA GLACE VANILLE 70



Let it be Miller