

ENTREES / STARTERS

Burratina des Pouilles, Tomates Arlequin <i>+truffe 15€</i> BURRATINA DES POUILLES, TOMATOES	18€
Nems Poulet BA style CHICKEN SPRING ROLLS BA STYLE	19€
Salade Thaï, légumes croquants et gambas en tempura THAI SALAD, VEGETABLES AND CRISPY PRAWNS	23€
Ceviche de Daurade <i>Concombres, avocat, coriandre, citron vert. +caviar 12g 50€</i> SEA BREAM CEVICHE, CUCUMBER, AVOCADO, CORIANDER, LIME	24€
Foie gras maison accompagné de sa figue fraîche de saison <i>+truffe 15€</i> HOMEMADE FOIE GRAS	27€
Bruschetta morilles asperges et Parmigiano Reggiano <i>+truffe 15€</i> BRUSCHETTA MORELS ASPARAGUS & PARMIGIANO REGGIANO	28€
Salade Fraîcheur <i>Thon rouge, avocat, mangue, sucrine, vinaigrette yuzu</i> FRESH SALAD : YELLOWFIN TUNA, AVOCADO, MANGO, LETTUCE SALAD, YUZU DRESSING	32€

BOWLS / HEATLY FOOD

Poke Bowl Japonais <i>+caviar 12g 50€</i> <i>Saumon, concombre, avocat, riz noir, sauce sésame</i> SALMON, CUCUMBER, AVOCADO, WAKAME SALAD, BLACK RICE, SESAME DRESSING	27€
Poke Bowl Hawaïan <i>+caviar 12g 50€</i> <i>Thon rouge, mangue, avocat, riz noir, sauce yuzu</i> YELLOWFIN TUNA, MANGOS, AVOCADO, BLACK RICE, YUZU DRESSING	29€
Big Buddha Bowl <i>Quinoa, houmous, légumes cru et cuits, avocat, salade, lentilles Beluga</i> QUINOA, HUMMUS, RAW & COOKED VEGETABLES, AVOCADO, SALAD, BELUGA LENTIL	29€
Thai Veggie Burger VEGGIE BURGER, VEGETABLE WOK ASIAN STYLE, AVOCADO, WAKAME	29€

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

POISSONS/FISH

Dos de cabillaud rôti, Caponata Sicilienne, roquette 26€
ROASTED COD, SICILIAN CAPONATA, ARUGULA

Filet de Loup de Méditerranée, artichauts violets rôtis 29€
Mediterranean Seabass, roasted baby artichoke

Curry vert Thaïlandais, Daurade et Thon mi cuit, wok de légumes 35€
SEA BREAM GREEN CURRY, RAW YELLOWFIN TUNA, VEGETABLE WOK, FRESH HERBS

Filet de turbot doré à la truffe et sa purée 41€
Roasted Turbot filet, truffle sauce and homemade mashed potatoes

VIANDES/MEAT

Tartare de bœuf au couteau (FR), à l'Italienne 26€
CHAROLAIS BEEF TARTARE, THE ITALIAN WAY

Suprême de volaille Fermière (FR) contisé à la truffe, panisse croustillante, crème de truffe 29€
TRUFFLE CORN-FEED CHICKEN, TRUFFLE AND CHICKPEA FRIE

Pluma Ibérique grillée (ESP), souplesse de pomme de terre, jus corsé infusé au chorizo pimientos del Padron 31€
CRISPY IBERICO END LOIN (PLUMA) SOFT MASHED POTATOES, PIMIENTOS DEL PADRON & VEAL CHORIZO GRAVY

Tartare de bœuf au couteau (FR), à la Truffe d'été 31€
CHAROLAIS BEEF TARTARE, SUMMER TRUFFLES

Cheeseburger B.A style, Bœuf Angus, Vieux Comté, flèches de Romaine 32€
BLACK ANGUS CHEESEBURGER, FRENCH COMTÉ CHEESE, ROMAINE SALAD

Coquelet rôti aux herbes de la Garrigue (FR) (500g) , Légumes de saison grillés 36€
WILD RIVIERA HERBS ROASTED BABY CHICKEN, GRILLED VEGETABLES

Filet de bœuf Galice (ESP), légumes grillés, sauce béarnaise 44€
GRILLED GALICE BEEF FILET, SEASONAL VEGETABLES, BEARNAISE SAUCE

Côte de Veau rôtie, sauce aux Morilles 39€
Roast Veal Chop with Morels

Le Châteaubriand rôti accompagné de ses garnitures et sauces (600G) (ALL) (Pour deux) 130€
ROASTED CHATEAUBRIAND WITH SIDES & SAUCES

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

EXCLUSIVE SIGNATURE (selon arrivage / according to availability)

FUSION SUSHI

Crispy Tiger – concombre, tempura crevette, 8 PIECES **24€**
CUCUMBER, TIGER TEMPURA

Green Dragon – concombre, tempura crevette, avocat, secret sauce 8 PIECES **26€**
CUCUMBER, AVOCADO, TIGER TEMPURA, SECRET SAUCE

SASHIMI

Maguro – Thon **8 Pièces** **22€**

Shake – Saumon **8 Pièces** **22€**

Assortiment Sashimis **12 Pièces** **30€**

SIDES ORDERS

Wakamé Salade **9 €**

A PARTAGER / TO SHARE

King Buratta 1kg, Tomates Arlequin (Pour deux ou plus) +truffe 45€ **125€**
KING BURATTA, TOMATO (for 2 or more)

Crudo de Daurade de Méditerranée à l'Italienne (Pour deux ou plus) **130€**
CRUDO OF SEA BREAM (for 2 or more)

Daurade entière au four à la Méditerranéenne (Pour deux ou plus) **130€**
SEA BREAM French Riviera style (for 2 or more)

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

DESSERTS/DESSERT by Pastry Chef Vanessa Herbez

Le Pavlova aux Fruits Rouges PAVLOVA RED FRUITS	13€
Fresh fruits homemade popsicle	12€
Tartare « SO FRESH » Ananas, Gingembre SO FRESH TARTARE PINEAPPLE, GINGER	13€
Financier Pistaches Fraises, Mascarpone Vanille VANILLA MASCARPONE, STRAWBERRY, FINANCIER PISTACHIO	13€
Exotic Douceur framboise, passion, mangue EXOTIC SWEETY MANGO RASPBERRY PASSION	15€
Secret glacé cœur NUTELLA FROZEN NUTELLA SURPRISED	15€
Coupe impérial Fruits Rouges IMPERIAL RED FRUITS CUP	15€
Coupe Fraises STRAWBERRIES CUP	20€

TENTATIONS DOUCEURS / SWEET TEMPTATION

Composition sur mesure de douceur et fruits
SPECIAL SIZE SWEET AND FRUIT ASSORTIMENT

De 100€ à 1000€
START 100€ at 1000€

GLACES ARTISANALES /CRAFT ICE CREAM by Aux Parfums d'Italie

2 Boules 8€ 3 Boules 12€

Sorbets / Sorbets

Citron, fraise, framboise, mangue, passion
LIME, STRAWBERRY, RASPBERRY, MANGO, PASSION

Glaces / Ice cream

Pistache, vanille, chocolat, café, coco
PISTACHIO, VANILLA, CHOCOLATE, COFFE, COCONUTS

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

PÂTES & GNOCCHIS / PASTA & GNOCCHI

Penne à la Parmesane, PENNE AL PARMEGGIANO	25€
Linguines tomates, basilic, Burratina LINGUINI TOMATO, BASIL	26€
Gnocchi à la truffe, Stracciatella et tomate rôtie TRUFFLE GNOCCHI, STRACCIATELLA & ROASTED TOMATO	32€



CAVIAR BY PETROSSIAN

Eggxiting 12gr et blinis	59€
Osciète Royal 50gr et blinis	270€
Osciète Royal 125gr et blinis	675€

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites FRENCH FRIES	6€
Riz jasmin JASMINE RICE	6€
Purée de pommes de terre Maison HOMEMADE MASHED POTATOES	7€
Sucrine SUCRINE SALAD	7€
Riz noir Vénéré BLACK RICE	8€
Légumes grillés GRILLED VEGETABLES	8€
Wok de légumes VEGETABLE WOK	8€
Purée de pommes de terre Maison à la Truffe HOMEMADE TRUFFLES MASHED POTATOES	10€
Frites gourmande à la Truffe (à partager ou pas...) XXL TRUFFLES FRENCH FRIES (TO SHARE OR NOT...)	21€

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

EXCLUSIVE SIGNATURE (selon arrivage / according to availability)

FUSION SUSHI

Crispy Tiger – concombre, tempura crevette, 8 PIECES **24€**
CUCUMBER, TIGER TEMPURA

Green Dragon – concombre, tempura crevette, avocat, secret sauce 8 PIECES **26€**
CUCUMBER, AVOCADO, TIGER TEMPURA, SECRET SAUCE

SASHIMI

Maguro – Thon **8 Pièces** **22€**

Shake – Saumon **8 Pièces** **22€**

Assortiment Sashimis **12 Pièces** **30€**

SIDES ORDERS

Wakamé Salade **9 €**

A PARTAGER / TO SHARE

King Buratta 1kg, Tomates Arlequin (Pour deux ou plus) +truffe 45€ **125€**
KING BURATTA, TOMATO (for 2 or more)

Crudo de Daurade de Méditerranée à l'Italienne (Pour deux ou plus) **130€**
CRUDO OF SEA BREAM (for 2 or more)

Daurade entière au four à la Méditerranéenne (Pour deux ou plus) **130€**
SEA BREAM French Riviera style (for 2 or more)

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

DESSERTS/DESSERT by Pastry Chef Vanessa Herbez

Le Pavlova aux Fruits Rouges PAVLOVA RED FRUITS	13€
Fresh fruits homemade popsicle	12€
Tartare « SO FRESH » Ananas, Gingembre SO FRESH TARTARE PINEAPPLE, GINGER	13€
Financier Pistaches Fraises, Mascarpone Vanille VANILLA MASCARPONE, STRAWBERRY, FINANCIER PISTACHIO	13€
Exotic Douceur framboise, passion, mangue EXOTIC SWEETY MANGO RASPBERRY PASSION	15€
Secret glacé cœur NUTELLA FROZEN NUTELLA SURPRISED	15€
Coupe impérial Fruits Rouges IMPERIAL RED FRUITS CUP	15€
Coupe Fraises STRAWBERRIES CUP	20€

TENTATIONS DOUCEURS / SWEET TEMPTATION

Composition sur mesure de douceur et fruits
SPECIAL SIZE SWEET AND FRUIT ASSORTIMENT

De 100€ à 1000€
START 100€ at 1000€

GLACES ARTISANALES /CRAFT ICE CREAM by Aux Parfums d'Italie

2 Boules 8€ 3 Boules 12€

Sorbets / Sorbets

Citron, fraise, framboise, mangue, passion
LIME, STRAWBERRY, RASPBERRY, MANGO, PASSION

Glaces / Ice cream

Pistache, vanille, chocolat, café, coco
PISTACHIO, VANILLA, CHOCOLATE, COFFE, COCONUTS

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse
Truffe= Aestivum - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés