



I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best

Oscar Wilde

EXECUTIVE CHEF YOANN TOULOUSE

SAN PELLEGRINO

Dom Pérignon

GREY GOOSE
The World's Best Tasting Vodka

ENTREES / STARTERS

Tresse de Mozzarella di Bufala, Tomates Arlequin +truffe 15€ BRAID OF MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATO	19€
Nems Poulet BA style CHICKEN SPRING ROLLS BA STYLE	21€
Salade Santorini Courgettes grillées et crues, feta, roquette, grenade et amandes grillées SANTORINI SALAD : GRILLED AND RAW ZUCCHINI, FETA, ARUGULA, POMEGRANATE & GRILLED ALMONDS	23€
Ardoise de Jamon Iberico de Belota Maison Redondo Iglesias HAM IBERICO DE BELOTA, GASPACHO SHOT & PIMENTOS DEL PADRON	28€
Bruschetta morilles asperges et Parmigiano Reggiano +truffe 15€ BRUSCHETTA MORELS ASPARAGUS & PARMIGIANO REGGIANO	28€
Ceviche de Daurade Concombres, avocat, coriandre, citron vert. +caviar 12g 50€ SEA BREAM CEVICHE, CUCUMBER, AVOCADO, CORIANDER, LIME	29€
Salade Fraîcheur Thon rouge, avocat, mangue, sucrose, vinaigrette yuzu FRESH SALAD : YELLOWFIN TUNA, AVOCADO, MANGO, LETTUCE SALAD, YUZU DRESSING	32€
Tataki de filet de Bœuf de Galice (ESP) Salade de lentilles Beluga, cébette GALICE BEEF TATAKI, BELUGA LENTIL SALAD, SPRING ONION	38€
Crudo de Daurade de Méditerranée à l'Italienne (Pour deux ou plus)+caviar 30g 105€ CRUDO OF SEA BREAM (for 2 or more)	145€
King Buratta 1kg, Tomates Arlequin (Pour deux ou plus) +truffe 45€ KING BURATTA, TOMATO (for 2 or more)	150€

BOWLS / HEATLY FOOD

Poke Bowl Japonais +caviar 12g 50€ Saumon, concombre, avocat, riz noir, sauce sésame SALMON, CUCUMBER, AVOCADO, BLACK RICE, SESAME DRESSING	27€
Big Buddha Bowl Quinoa, houmous, légumes cru et cuits, avocat, salade, lentilles Beluga QUINOA, HUMMUS, RAW & COOKED VEGETABLES, AVOCADO, SALAD, BELUGA LENTIL	31€
Poke Bowl Hawaïan +caviar 12g 50€ Thon rouge, mangue, avocat, riz jasmin, sauce yuzu YELLOWFIN TUNA, MANGOS, AVOCADO, JASMINE RICE, YUZU DRESSING	32€
Thai Veggie Burger VEGGIE BURGER,VEGETABLE WOK ASIAN STYLE, AVOCADO, WAKAME	32€

La Liste Des Allergènes & Origine des viandes Est à Votre Disposition à La Caisse

Truffes Acetivum Prix nets Service compris Chèques non acceptés

POISSONS/FISH

Dos de cabillaud rôti, Caponata Sicilienne, roquette ROASTED COD, SICILIAN CAPONATA, ARUGULA	28€
Curry vert Thaïlandais, Daurade et Thon mi cuit, wok de légumes SEA BREAM GREEN CURRY, RAW YELLOWFIN TUNA, VEGETABLE WOK, FRESH HERBS	38€
Filet de turbot en vapeur de basilic, asperges, sauce vierge de tomates BASIL STEAMED TURBOT FILET, ASPARAGUS, LEMON, OLIVE OIL, TOMATO TARTARE	41€
Noix de Saint-Jacques rôties à la truffe et sa purée ROASTED TRUFFLES SCALLOP AND HOMEMADE MASHED POTATOES	42€
Gambas géante grillée en papillon, coeur de romaine condiment antillais GRILLED GIANT PRAWNS, SPICY ROMAINE SALAD	59€
Homard Bleu Grillé, petits légumes, duo de sauces safran et pesto de persil GRILLED EUROPEAN LOBSTER, SEASONAL VEGETABLES, SAFRAN AND PARSLEY PESTO SAUCE	88€

VIANDES/MEAT

Tartare de bœuf au couteau (FR), à l'Italienne CHAROLAIS BEEF TARTARE, THE ITALIAN WAY	26€
Suprême de volaille Fermière (FR) contisé à la truffe, panisse croustillante, crème de truffe TRUFFLE CORN-FEED CHICKEN, TRUFFLE AND CHICKPEA FRIE	29€
Pluma Ibérique grillée (ESP), souplesse de pomme de terre, jus corsé infusé au chorizo pimientos del Padron CRISPY IBERICO END LOIN (PLUMA) SOFT MASHED POTATOES, PIMIENTOS DEL PADRON & VEAL CHORIZO GRAVY	31€
Tartare de bœuf au couteau (FR), à la Truffe d'été CHAROLAIS BEEF TARTARE, SUMMER TRUFFLES	33€
Cheeseburger B.A style, Bœuf Angus, Vieux Comté, tomate de pays BLACK ANGUS CHEESEBURGER, FRENCH COMTÉ CHEESE, ROMAINE SALAD	34€
Coquelet rôti aux herbes de la Garrigue (FR) (500g) , Légumes de saison grillés WILD RIVIERA HERBS ROASTED BABY CHICKEN, GRILLED VEGETABLES	36€
Filet de bœuf Galice (ESP), légumes grillés, sauce béarnaise GRILLED GALICE BEEF FILET, SEASONAL VEGETABLES, BEARNAISE SAUCE	48€
Châteaubriand rôti accompagné de ses garnitures et sauces (1KG)(ALL) (Pour deux ou plus) ROASTED CHATEAUBRIAND WITH SIDES & SAUCES	185€
Tomahawk Black Angus accompagné de ses garnitures et sauces (1KG)(AUST) (Pour deux ou plus) BLACK ANGUS TOMAHAWK WITH SIDES & SAUCES	250€

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

Linguini tomates, basilic, pignons LINGUINI TOMATO, BASIL, PINE NUT	24€
Gnocchi à la truffe, Stracciatella et tomates rôties TRUFFLE GNOCCHI, STRACCIATELLA & ROASTED TOMATO	34€
Linguini Bolognaise de Homard Bleu BOLOGNESE LINGUINI BLUE LOBSTER	48€



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 Vénééré 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	12€
Frites gourmande à la Truffe (à partager ou pas...) XXL TRUFFLES FRENCH FRIES (TO SHARE OR NOT...)	27€

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

SUSHI By Chef Hang

NIGIRI SUSHI

Maguro – <i>Thon</i>	6 Pièces	26€
Shake – <i>Saumon</i>	6 Pièces	26€
Ebi – <i>Crevette</i>	6 Pièces	26€
Assortiment Sushi	9 Pièces	36€

SASHIMI

Maguro – <i>Thon</i>	8 Pièces	26€
Shake – <i>Saumon</i>	8 Pièces	26€
Assortiment Sashimis	12 Pièces	39€

MAKI

Assortiment Maki	12 Pièces	26€
------------------	-----------	-----

CALIFORNIA ROLL

Végétarien	8 Pièces	18€
Crab – <i>Avocat, Crabe</i>	8 Pièces	20€
Maguro – <i>Avocat, Thon</i>	8 Pièces	20€
Shake – <i>Avocat, Saumon</i>	8 Pièces	20€
Assortiments Rolls	16 Pièces	36€

SIGNATURE

Tiger roll – <i>Tempura crevette, avocat, cebette, spicy mayonnaise</i>	8 Pièces	24€
Crispy Dragon – <i>saumon, tobiko, cebette, cream cheese, anguille</i>	8 Pièces	26€
Mosaic Sushi – <i>assortiments Maki et California and more</i>	16 Pièces	52€

SELECTIONS

Sélection Découverte <i>18 Pièces</i>	52€
Sélection B.A <i>24 Pièces</i>	78€
Bateau B.A <i>72 Pièces</i>	290€
Bateau B.A Royal <i>106 Pièces</i>	390€
Bateau B.A Royal Caviar <i>106 Pièces +30g Caviar</i>	490€

SIDES ORDERS

Riz Sushi	7€
Wakamé Salade	10€

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

DESSERTS/DESSERT by Pastry Chef Vanessa Herbez

Le Pavlova aux Fruits Rouges 12€
PAVLOVA RED FRUITS

Royale de Chocolat Feuillantine Praliné 13€
HAZELNUT CHOCOLATE ROYAL

Tartare « SO FRESH » Ananas, Gingembre 13€
SO FRESH TARTARE PINEAPPLE, GINGER

Financier Pistaches Fraises, Mascarpone Vanille 13€
VANILLA MASCARPONE, STRAWBERRY, FINANCIER PISTACHIO

Exotic Baba, Passion, Mangue, Coco 14€
EXOTIC RUM BABA CAKE, MANGO, COCONUTS

Coupe impérial Fruits Rouges 15€
IMPERIAL RED FRUITS CUP

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

1 Boule 4€ 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

TENTATIONS DOUCEURS / SWEET TEMPTATION

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

De 80€ à 1500€
START 80€ at 1500€

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