



Entrées

Buratta des Pouilles, salade de légumes grillés, tomates de Christian Jouno et pesto alla Genovese	18€
Salade Santorini, "voile" de Feta marinée et copeaux de courgette, roquette et vinaigrette huile d'olive, grenade fraîche	21€
Poulpe grillé au paprika fumé et son shot de gaspacho frais	19€
Tartare de Thon, yuzu et huile d'olive sesame, avocat et mangue fraîche	24€
Ceviche de daurade "leche de tigre" Péruvien	19€
Ceviche de daurade "Rojo" Mexicain	19€
Nems Vietnamiens de poulet, sauce douce au gingembre	20€
L'assiette de Mezzé « Mykonos to Byblos », Tzaziki, Houmous, baba ganousch, pain pita grillé, légumes de saison grillés et crus, olives Kalamata des frères Chantzios	21€

Nos " Starters Mix "

Une selection copieuse de nos entrées, présenté sur 3 étages à partager

**"Le Royal 115€
(pour 6)**



**"L'Imperial" 190€
(pour 10)**



Sushi Art *By* BA

Le Green Dragon : gambas croustillante, avocat et sauce légèrement relevée au jus de citron vert	31€
Le Dynamite : chair de crabe des neiges, avocat, thon et sauce aux piments doux	30€
Le Crispy Tiger : roll de gambas et concombre frit en tempura de chapelure panko,	29€
Le Veggie Spring roll : rouleaux de printemps végétariens, avocat, mangue, coriandre sucrine, sauce goma-ae	25€
Le Temari sushi art : une sublime mosaïque de sushi-balls, avocat, thon, saumon, herbes fraîches,	34€

Les Sashimis

Maguro – <i>Thon</i>	8 Pièces	22€
Shake – <i>Saumon</i>	8 Pièces	22€
Assortiment Sashimis	12 Pièces	32€

Les Bowls

Poke bowl Hawaïen au Thon : Thon albacore, avocat, mangue, riz noir, sauce yuzu	28€
Chirashi Japonais au saumon : Saumon, avocat, cébettes, riz sushi, sauce soja gingembre	26€
Bouddha Bowl végétarien : Quinoa, houmous, légumes crus et cuits, avocat, sucrine, wakamé, grenade, coriandre et sauce sésame	29€
Salade d'algues Wakamé	9€



Poissons

Loup de Méditerranée en portefeuille, pesto alla genovese, tomates rôties	29€
Curry vert "doux" de daurade et thon rouge, wok de légumes et riz jasmin	31€
Queue de langouste rouge grillée, citron vert et marjolaine fraîche, laitue iceberg	46€
Filet de Turbot vapeur, émulsion yuzu et asperges vertes grillés au sesame	38€

Viandes

Tartare de boeuf Charolais au couteau, préparé à l'Italienne	27€
Coquelet mariné au thym citron, grillé, frites de patate douce	31€
Pluma Ibérique à la plancha, souplesse de pomme de terre, jus au chorizo pimientos del Padron	32€
Keftas d'agneau grillées, coeur de romaine, sauces tzaziki, piment et caviar d'aubergines	28€
Cheeseburger B.A style, black Angus, comté, flèches de romaine et frites	32€
Côte de veau en basse temperature puis rôtie, sauce aux morilles	40€
Filet de boeuf Blonde de Galice grillé, légumes grillés, chimichurri ou sauce truffe au choix	44€

Viandes de selection *Lesage prestige*

Boeuf de race *blonde de galice* mûré 4 semaines

Selon arrivages, à partager pour 2 à 3 personnes

Le Chateaubriand rôti (600g), accompagné de ses garnitures et 3 sauces	120€
La Côte de Boeuf grillée (1kg), accompagné de ses garnitures et 3 sauces	185€



Traditions Italiennes

L' incontournable Pizza à la Truffe	35€
Nos Linguines <i>belles comme L'Italie</i> ! Vert pesto, blanc Buratta et rouge concassée de tomate...	26€
Gnocchi à la Truffe, Straciatella et tomates datterino douces rôties	32€

Garnitures

Frites de patate douce	7€
Purée de pommes de terre	7€
Purée de pommes de terre à la Truffe	10€
Légumes de saison grillés, thym frais	8€
Wok de légumes à la Thaiï	8€
Riz jasmin vapeur	6€
Salade mixte, sucrine et tomates de Christian Jouno	9€
Frites Gourmandes à la truffe (à partager)	18€



Desserts

Le Pavlova aux fruits rouges et son coulis	12€
Salade de fruits frais en "coconut-bowl" combava et baies de goji	14€
Parfait glacé coeur coulant au Nutella®	14€
L'Eclair Tropézien, une Tropézienne stylisée mais dans le respect de la tradition...	13€
Les fraises Gariguettes	15€
La tentation aux 4 chocolats Valrhona®	15€

Mochis glacés

4€ l'unité

Assiette découverte 20€

Mangue
Litchi
Passion
Fleurs de cerisier
Coco

Glaces Artisanales de Monsieur Luigi

2 boules 8€

3 boules 12€

Vanille
Fraise
Citron
Café
Chocolat noir
Chocolat Dulcey Valrhona®



Sushi Art *By BA*

Le Green Dragon : gambas croustillante, avocat et sauce légèrement relevée au jus de citron vert	31€
Le Dynamite : chair de crabe des neiges, avocat, thon et sauce aux piments doux	30€
Le Crispy Tiger : roll de gambas et concombre frit en tempura de chapelure panko,	29€
Le Veggie Spring roll : rouleaux de printemps végétariens, avocat, mangue, coriandre sucrine, sauce goma-ae	25€
Le Temari sushi art : une sublime mosaïque de sushi-balls, avocat, thon, saumon, herbes fraîches,	34€

Les Sashimis

Maguro – <i>Thon</i>	8 Pièces	22€
Shake – <i>Saumon</i>	8 Pièces	22€
Assortiment Sashimis	12 Pièces	32€

Les Bowls

Poke bowl Hawaïen au Thon : Thon albacore, avocat, mangue, riz noir, sauce yuzu	28€
Chirashi Japonais au saumon : Saumon, avocat, cébettes, riz sushi, sauce soja gingembre	26€
Bouddha Bowl végétarien : Quinoa, houmous, légumes crus et cuits, avocat, sucrine, wakamé, grenade, coriandre et sauce sésame	29€
Salade d'algues Wakamé	9€