



Entrées

Buratta des Pouilles, salade de légumes grillés, tomates de Christian Jouno et pesto alla Genovese	16€
Salade Santorini, « voile » de Feta marinée et copeaux de courgette, roquette et vinaigrette huile d'olive, grenade fraîche	18€
Poulpe grillé au paprika fumé et son shot de gaspacho frais	17€
Tartare de Thon, yuzu et huile d'olive sésame, avocat et mangue fraîche	21€
Ceviche de daurade "leche de tigre" Péruvien	17€
Ceviche de daurade "Rojo" Mexicain	17€
Nems Vietnamiens de poulet, sauce douce au gingembre	18€
L'assiette de Mezzé « Mykonos to Byblos », Tzaziki, Houmous, babaganousch, pain pita grillé, légumes de saison grillés et crus, olives Kalamata des frères Chantzios	19€

Poissons

Loup de Méditerranée en portefeuille, pesto alla genovese, tomates rôties	26€
Curry vert "doux" de daurade et thon rouge, wok de légumes et riz jasmin	27€
Queue de langouste rouge grillée, citron vert et marjolaine fraîche, laitue iceberg	41€
Filet de Turbot vapeur, émulsion yuzu et asperges vertes grillées au sésame	35€

Traditions Italiennes

L' incontournable Pizza à la Truffe	32€
Nos Linguines <i>belles comme L'Italie</i> ! Vert pesto, blanc Buratta et rouge concassée de tomate...	25€
Gnocchi à la Truffe, Stracciatella et tomates datterino douces rôties	29€

Garnitures

-Wok de légumes à la Thai-	7€
-Riz jasmin vapeur-	6€
-Salade d'algues wakamé-	8€
-Salade mixte, sucrine et tomates Christian Jouno-	8€
-Légumes de saison grillés, thym frais-	8€

Sushi Art By BA

Le Green Dragon : gambas croustillantes, avocat et sauce légèrement relevée au jus de citron vert	26€
Le Crispy Tiger : roll de gambas et concombre frit en tempura de chapelure panko,	22€
Le Veggie Spring roll : rouleaux de printemps végétariens, avocat, mangue, coriandre, sucrine, sauce goma-ae	21€

Sashimis

Maguro – Thon 8 Pièces	16€
Shake – Saumon 8 Pièces	16€
Assortiment Sashimis 12 Pièces	22€

Bowls

Poke bowl Hawaïen au Thon : Thon albacore, avocat, mangue, riz noir, sauce yuzu	24€
Chirashi Japonais au saumon : Saumon, avocat, cébettes, riz sushi, sauce soja gingembre	21€
Bouddha Bowl végétarien : Quinoa, houmous, légumes crus et cuits, avocat, sucrine, wakamé, grenade, coriandre, sauce sésame	24€

Viandes

Tartare de boeuf Charolais au couteau, préparé à l'Italienne	24€
Coquelet mariné au thym citron, grillé, frites de patate douce	28€
Pluma Ibérique à la plancha, souplesse de pommes de terre, jus au chorizo pimientos del Padron	29€
Keftas d'agneau grillées, coeur de romaine, et ses sauces tzaziki, piment, caviar d'aubergines	26€
Cheeseburger B.A style, black Angus, comté, flèches de romaine et frites	28€
Côte de veau en basse température puis rôtie, sauce aux morilles	37€
Filet de boeuf Blonde de Galice grillé, légumes grillés, chimichurri ou sauce truffe au choix	41€