

Entrées/ Starters

- Burrata des Pouilles, légumes grillés, tomates du Pays en salade, pesto alla Genovese** 16€
Pugliese Burrata, cold grilled vegetables and tomato salad, pesto alla Genovese
Add Truffle 10g : +15€
- Salade grecque, Feta AOP, concombres, tomates, oignons rouges & olives** 17€
Greek salad, Feta cheese, cucumber, tomatoes, red onion & olives, red wine vinegar dressing
- Taboulé libanais & sa gambas grillée tiède** 17€
Lebanese tabbouleh & warm grilled prawn
- Plancha de mezzé « Mykonos to Byblos » : tzaziki, houmous, baba-ganoush, pain pita grillé, légumes de saison grillés & crus, olives Kalamata des frères Chantzios** 18€
The “Mykonos to Byblos” mezzé plancha : tzatziki, houmous, baba-ganoush, pita toast, grilled & raw seasonal vegetables, Chantzions brother’s Kalamata olives
- Tartare de Thon, yuzu & huile d’olive sésame, avocat & mangue** 23€
Yellowfin tuna tartar with yuzu and sesame olive oil, avocado & fresh mango
Add Caviar 15g : +45€
- Saumon Label Rouge en tataki, concombre & sauce yaourt combawa** 18€
“label Rouge” Salmon tataki, cucumber & yogurt combawa dressing
Add Caviar 15g : +45€
- Foie gras de canard maison, chutney mangue & ses toasts** 26€
Homemade semi-cooked duck “foie gras”, mango chutney & toasts

BA
EXCLUSIVE

Le « Chevalet » by Brasserie des Arts

110€

Un véritable tour du monde des saveurs, entrées à partager pour 6 personnes

« Family Style » by Brasserie des Arts

A real culinary world tour – starters to share for 6 guests

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

THE ULTIMATE LIFESTYLE

« Prunier », blinis & accompagnements

15g : 45€

Acipenser Baeri

« Osciètre », blinis & accompagnements

50g : 240€ / 125g : 590€

Acipenser Gueldenstaedti

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse

Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

Caviar Acipenser Baeri  Healthy Food

Sushi Art By BA

Le Green Dragon : gambas croustillante, avocat, sauce légèrement relevée au citron vert	28€
<i>The Green Dragon: California avocado roll with crispy prawn, and sweet lime mayonnaise</i>	
Le Dynamite : chair de crabe des neiges, avocat, thon et sauce aux piments	28€
<i>The Dynamite roll: King crab, avocado, tuna and hot chili sauce</i>	
Le Crispy Tiger : roll de gambas et concombre, frit en tempura de chapelure panko	26€
<i>The Crispy Tiger: deep fried golden Tiger roll, prawn and cucumber, teriyaki and spicy sauce</i>	

Les Sashimis

Maguro – Thon / Tuna	8 pièces	22€
Shake – Saumon / Salmon	8 pièces	22€
Assortiment Sashimis	12 pièces	32€

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse
Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

Viandes / Meat

- Tartare de bœuf Charolais au couteau, façon Thaï,
frites de patate douce** 25€
Charolais beef tartare, the Thai way and fried sweet potatoes
- Pluma ibérique à la plancha, souplesse de pomme de terre,
jus au chorizo & pimientos Del Padron** 28€
Iberian pork pluma plancha, soft potato purée, chorizo gravy & pimientos Del Padron
- Coquelet mariné au thym citron, grillé et accompagné
de frites de patate douce** 27€
Cornish hen, fresh lemon thyme served with fried sweet potatoes
- Cheeseburger B.A Style, black Angus, Comté AOP,
flèches de romaine et frites** 27€
Black Angus cheeseburger, French comté cheese, romaine lettuce and french fries
Add Truffle 10g : +15€
- Côte de veau en basse température puis rôtie, sauce aux morilles,
purée de pomme de terre maison** 40€
Roasted veal chop with thyme, morels sauce, mashed potatoes
Add Truffle 10g : +15€
- Filet de bœuf grillé, légumes grillés, sauce truffe ou chimichurri,
purée de pomme de terre maison** 44€
Grilled beef filet, grilled vegetables, your choice of chimichurri or truffle sauce
Add Truffle 10g : +15€



**Le Châteaubriand rôti (600g),
accompagné de ses garnitures et 3 sauces**

125€

Roasted Chateaubriand, with sides and 3 sauces.

Add Truffle 20g : +30€

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse
Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

Caviar Acipenser Baeri  Healthy Food

Poissons/ Fish

Poke Bowl hawaïen au thon ou au saumon : poisson cru, sauce yuzu, avocat, mangue, riz noir au sésame	27€
<i>Hawaiian poke bowl with yellowfin tuna or salmon : avocado, mango, black rice & yuzu dressing</i>	
Filet de Loup sauvage doré, artichauts rôtis & pesto alla genovese, tomates rôties	32€
<i>Wild sea bass with roasted artichokes and tomatoes, pesto alla genovese</i>	
Curry vert "doux" de daurade et thon, wok de légumes et riz jasmin	27€
<i>Green thai curry of sea bream and yellowfin tuna, wok vegetables, Jasmin rice</i>	
Gambas marinées & grillées, chermoula marocaine & taboulé libanais	38€
<i>Warm grilled prawns, Moroccan chermoula & Lebanese tabbouleh</i>	
Filet de Turbot rôti, crème de truffe & pomme de terre soufflée, purée de pomme de terre maison	44€
<i>Roasted Turbot filet, truffle cream sauce & "pomme de terre soufflée", homemade potato purée</i>	

Traditions Italiennes/ Italian Traditions

L'incontournable Pizza à la Truffe Aestivum	32€
<i>THE White Pizza with Aestivum truffle and mozzarella</i>	
Rigatoni aux morilles, gratinées au Comté AOP (ou pas !)	29€
<i>Morels rigatoni, au gratin with Comté cheese or not !</i>	
Gnocchi à la Truffe, Stracciatella et tomates douces rôties	31€
<i>Truffle gnocchi, Stracciatella and roasted tomatoes</i>	

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse
Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

Garnitures/ Sides

Frites de patate douce <i>Sweet potato fries</i>	6€
Purée de pommes de terre Maison <i>Homemade Potato purée</i>	7€
Purée de pommes de terre à la Truffe <i>Truffled potato purée</i>	10€
Légumes de saison grillés, thym frais  <i>Grilled seasonal vegetables, fresh thyme</i>	8€
Wok de légumes à la Thaï <i>Stir fried wok vegetables</i>	9€
Riz jasmin vapeur  <i>Steamed jasmin rice</i>	6€
Salade mixte, sucrine et tomates de Pays  <i>Sweetpearl tomatoes and chopped baby lettuce</i>	8€
Champignons de Paris rose, grillés à l'huile d'olive & thym frais  <i>Grilled mushrooms from "Paris rose" with olive oil & fresh thyme</i>	8€
Haricots verts vapeur, huile d'olive, fleur de sel  <i>Steamed green beans, olive oil and "fleur de sel"</i>	8€
Frites Gourmandes à la truffe (à partager) <i>Truffled French fries (to share)</i>	18€
Salade de wakamé <i>Wakame salad</i>	8€
Riz à sushi <i>Sushi rice</i>	9€

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse
Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés

Desserts Maison by Vanessa Herbez
Homemade Desserts by Vanessa Herbez

La Tentation du moment, dessert du jour <i>Sweet of day</i>	10€
Pavlova aux fruits rouges & coulis <i>Red berries Pavlova</i>	12€
Belle brochette de fruits frais & marshmallows flambés, chocolat coulant & craquant <i>Beautiful skewer of fresh fruits & grilled marshmallows, chocolat sauce & crispy topping</i>	10€
Délice choco-banane & praliné <i>Choco – banana delight (as a Banoffee)</i>	12€
Parfait glacé à la vanille, cœur coulant Nutella® <i>Ice cream “parfait glacé” with smooth Nutella heart®</i>	14€
L’Omelette norvégienne flambée à la vodka pour 2 personnes ou un gourmand ! <i>Flambé Baked Alaska with vodka (strawberries and vanilla ice cream) For 2 people or a gourmet</i>	25€
Mochis glacés <i>Ice cream Mochis</i>	
L’unité 4€ - Assiette de découverte 20€ <i>Each 4€ - Tasting plate 20€</i>	
Mangue – Litchi – Passion - Fleurs de Cerisier - Coco <i>Mango – Litchi – Passion fruits - Cherry blossom - Coconut</i>	
Glaces Artisanales de Monsieur Luigi	
2 boules 8€ - 3 boules 12€ <i>2 scoops 8€ - 3 scoops 12€</i>	
Vanille – Fraise – Citron – Café – Chocolat noir – Chocolat Dulcey Valrhona <i>Vanilla – Strawberry – Lemon – Coffe – Dark chocolate – Golden Valrhona chocolate</i>	

La liste des allergènes & origine des viandes est à votre disposition à la caisse
Truffe= Aestivum - Thon Albacore - Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés