

*les suggestions*  
**du CHIEF**

Uniquement le soir

**ENTRÉES**

**Saint-Jacques crème de chou-fleur**

amande et poudre de café 🍷 25€



**PLATS**

**Magret de canard**

mousseline de fenouil et pastis, tuile réglisse 🍷 32€



**DESSERT**

**Meringue citron**

main de buddha confite et thé matcha 🍷 14€



**Ou en menu à 65€**

**Le coin des *petits chefs***

Linguine al Pomodoro 10€  
Poulet, frites et légumes 10€  
Croque Monsieur et frites 10€



**Menu complet** 15€  
avec 1 plat au choix,  
1 boule de glace ou sorbet,  
1 petite boisson soft

# ENTRÉES

## **Œuf crémeux**

crème de pommes de terre légèrement fumée et parmesan  17.50€

## **Ceviche de bar**

bar mariné au lèche de tigre  19€

## **Huîtres Fines de Claire**

N°2 IGP Marennes Oleron - France  20€ les 6 | 37€ les 12


## **Tataki de thon rouge**

sauté de soja et de pistaches au piment d'Espelette et orange  21€

## **Gyoza rôtis**

5 pièces au poulet ou végétarien, sauce Naga  15€

## **Tartare de bœuf**

 17.50€

## **Carpaccio de betterave**

au chèvre frais, réduction framboise 16€

## **Tartare vegan**

légumes d'hiver, tomate séchée, vinaigrette perle de balsamique au basilic 19€

## **Lobster roll**

   27€

## **Croque-Monsieur à la truffe**

bouquet de salade   15€

## **Bisque de homard**

Croutons à part   21€

### *La petite touche qui fait la différence*

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

## *Petites entrées à partager*

Assortiment de 5 entrées selon les envies du chef

Min. 2 pers, 30€ par pers.

# HUÎTRES & CAVIAR

## Huîtres Fines de Claire

N°2 IGP Marennes Oleron - France 🐚

20€ les 6 | 37€ les 12

## Caviar Rova - Madagascar

servi sur une vasque de glace, avec blinis, crème fraîche 🍷  
30g pour découvrir, 50g pour s'amuser à deux !

Osciètré

65€ les 30g | 90€ les 50g

Persicus

72€ les 30g | 100€ les 50g

## EN ACCOMPAGNEMENT

### Veuve Clicquot

20€ la coupe

### Crémant Alice Hartmann

14.5€ la coupe

## *Il était une fois...*

### Rova Caviar Madagascar : L'Excellence au Cœur de Madagascar

Depuis 2009, Rova Caviar Madagascar réinvente le caviar avec passion, en élevant des esturgeons rares dans la ferme Acipenser, au cœur de Madagascar.

Grâce à un savoir-faire unique, la maison offre une expérience gustative inégalée.

Parmi ses créations, le Persicus Royal rend hommage au caviar d'antan. Avec sa texture fondante et ses arômes profonds, il mêle délicatement des notes marines, de noisette et de beurre frais.

**ROVA CAVIAR**  
MADAGASCAR

## *Les plats*

# SIGNATURES

## *du Naga*

---

### **Tigre qui pleure**

bœuf Black Angus (USA) et riz thaï 37€

### **Miso black cod**

pak Choi, sésame et shiitaké 🌿🍷🍷 40€

### **Suprême de poulet Naga**

sauce thaï fumée et chou chinois 🍷🍷 32€

### **Tartare de bœuf**

frites et salade verte 29€

### **Curry de gambas**

grosse crevette, sauce curry et riz thaï 🍷🍷🍷 34.5€

### **Vegan saka saka**

manioc, plantain et tomate confite 🍷 22€

### **Risotto champignon exotique**

risotto crémeux, shiitaké et enoki, persil plat 🍷 25€

### ***La petite touche qui fait la différence***

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

# LES PLATS

## À partager

### Linguine

250g  

la truffe de saison 45€ | au homard 48€ | au caviar Baeri 20g 65€

### Bar en croûte de sel

Min. 2 pers  80€

### Chateaubriand (bœuf)

600g 75€

### Entrecôte de bœuf

350g 48€

### Côte de veau

420g 60€

### La petite touche qui fait la différence

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

#### Accompagnements 6€

Salade mixte  
Purée de pommes de terre  
Frites maison  
Champignons exotiques  
Brocoli sauvage  
Riz thaï

#### Plus de pep's 3€

Poivron vert  
Béarnaise  
Jus de boeuf réduit

# DESSERTS

## Dame blanche

12€

## Moelleux au chocolat

glace vanille et chantilly 🌾🥚🥛 16.50€

## Crème brûlée

vanille Bourbon 🥚 13€

## Tarte tatin

🥚 14€

## Panna cotta

sauce aux fruits rouges 🥚 13€

## Sorbet/Glace

🥚 3€ la boule

## Pour bien finir le repas 14€

Expresso Martini

Skinny Bitch

Negroni

French 75

Whisky Sour

Dry Martiny

Old-Fashioned

Bloody Mary

## Allergènes

🌾 Gluten   🦀 Crustacés   🥚 Œufs   🐟 Poissons   🥜 Arachides   🥛 Soja   🥛 Lactose  
🐚 Fruits à coques   🌿 Céleri   🥒 Moutarde   🌱 Sésame   ⚡ Sulfite   🥚 Lupin   🐌 Mollusques