



## Entrées / Starters

 **SALADE DE TOMATES CERISES & TOFU**  
Cherry tomatoes & tofu salad

  **BURRATINA & JALAPENOS SALSA**

 **SALADE DE CRABE & AVOCAT  
ASSAISONNÉE À L'HUILE CITRONNÉE**  
Crab salad, avocado, lime oil dressing

 **SALADE DE KING CRAB & PONZU**  
King crab ponzu sala

 **TATAKI DE SAUMON, SAUCE SAKE BLOODY MARY**  
Salmon tataki, sake bloody mary sauce

 **CEVICHE DE GAMBAS, LECHE DE TIGRE**  
Gambas ceviche, leche de tigre

 **CEVICHE DE HOMARD  
ASSAISONNÉ À LA TRUFFE & AU YUZU**  
Lobster ceviche, yuzu truffle dressing

 **SALADE CESAR AU CROUSTILLANT DE SAUMON**  
Crispy salmon skin cesar salad

 **THON TIRADITO, SAUCE COCO ÉPICÉE**  
Tuna tiradito, coconut spicy salsa

 **CARPACCIO DE FILET DE  
BŒUF DE KOBE AU GINGEMBRE**  
Kobe beef filet carpaccio, ginger aroma

 **TARTARE DE THON,  
ASSAISONNÉ À LA BERGAMOTE**  
Tuna tartar, bergamone dressing

 **TARTARE DE SAUMON AU RAIFORT**  
Salmon tartar, horseradish

 **TARTARE DE BŒUF**  
Beef tartar

 **HUÎTRES/OYSTERS 6 pieces**

  **EDAMAME**

  **MAÏS GRILLÉ, BEURRE ÉPICÉ AU CORIANDRE**  
Corn grillé, coriander spicy butter

  **ASPERGES GRILLÉES À LA SAUCE MULLI**  
Grilled asparagus mole sauce

 **CALAMARS SAUTÉS, PIMENT  
ASSAISONNÉ À LA SAUCE POISSON**  
Sautéed calamari, piquillos, fish sauce dressing

 **FETA PANKO CUBES, MIEL & SÉSAME**  
Feta panko cubes, honey & sesame

**POULPE GRILLÉ, AUBERGINE & HOISIN**  
Grilled octopus, eggplant, hoisin

 **PIMIENTOS DE PADRON**

  **BROCOLIS JAPONAIS  
ASSAISONNÉS AU YUZU ÉPICÉ**  
Japanese broccoli, spicy yuzu dressing

 **TATAKI DE SAINT JACQUES  
AU BOUILLON IBERIQUE**  
Scallop tataki, iberico broth

 **FOIE GRAS SAUTÉ BEURRE DE  
CACAHUËTES & FEVES DE CACAO**  
Foie gras sauté, peanut butter, cacao nibs

 **ARTICHAUTS SAUTÉS  
BEURRE BLANC MISO**  
Sautéed artichokes, white butter miso

**CROQUETTES DE POISSON  
& AÏOLI NOIR**  
Fish croquette, black aioli

**TEMPURA DE GAMBAS**  
Palamós gambas tempura

**ROULEAU DE PRINTEMPS FRIT  
AU HOMARD VINAIGRE DE FRAISES SOJA**  
Fried lobster spring roll, strawberry soy vinegar

**CALAMARS FRITS SHICHIMI TOGARASHI**  
Fried calamari, Shichimi Togarashi

## Japanese Style

**GYOZA DE CONFIT DE CANARD  
BOUILLON DE CHAMPIGNONS**  
Confit duck gyoza, mushroom soya broth

**GYOZA DE BŒUF ET FOIE GRAS, PONZU A LA TRUFFE**  
Beef & foie gras gyoza, truffle ponzu

**GYOZA AUX CREVETTES  
& CRABE, CONSOMMÉ DE TOMATE ÉPICÉ**  
Shrimps & crab gyoza, spicy tomato consommé

**RAMEN, CONSOMMÉ DE CALAMAR & HUILE DE CHILI**  
Ramen, calamari consommé, chili oil

**FREGOLA, BOUILLON DE DASHI & VONGOLE**  
Fregola, dashi broth, vongole

 **GLUTEN FREE** /  **VEGGIE**

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon. Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix en euro, service et taxes inclus

# Sushi Bar

## OSHI 6 pieces

**OSHI DE SAUMON FUMÉ**  
Smoked salmon oshi

**OSHI D'HUÎTRE**  
Oyster oshi

## NIGIRI 2 pieces

**SAUMON**  
Salmon

**SUPREME DE SAUMON**  
Salmon belly

**THON**  
Tuna

**SUPREME DE THON**  
Tuna belly

**LOUP DE MER**  
Seabass

## SASHIMI

**SÉLECTION DU CHEF 9 PIÈCES**  
Chef's selection 9 pieces



## ROLL 8 pieces

**ROLL DE FETA**  
Feta cheese roll

**ROLL DE CHÈVRE & LÉGUMES**  
Vegetable & goat cheese roll

**ROLL DE THON ÉPICÉ 6 PIÈCES**  
Spicy tuna roll

**CALIFORNIA DE KING CRAB**  
California king crab roll

**ROLL AU SAUMON MISO**  
Miso salmon roll

**ROLL D'OR**  
Goldy roll

**ROLL DE GAMBAS EN TEMPURA**  
Gambas tempura roll

**RAINBOW ROLL**

**ROLL AU BŒUF DE KOBE**  
Kobe beef roll

## Josper Charcoal Oven

### MEAT

**COQUELET MARINÉ À L'AJI**  
Marinated baby chicken, aji paste

**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES  
BEURRE DE PONZU CORIANDRE & CHILI**  
Grilled lamb Chops, butter ponzu coriander chili

**COCHON DE LAIT CROUSTILLANT  
GLACÉ AU BALSAMIQUE DE MODÈNE**  
Crunchy Cochinillo, modena balsamico glaze

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS PREMIUM  
SAUCE BEURRE MISO**  
Prime black angus rib eye, miso butter sauce

**MAGRET DE CANARD GLACÉ  
AU MIEL, SAUCE HOISIN À LA FRAISE**  
Honey glazed duck breast, strawberry hoisin salsa

**TATAKI DE FILET DE BŒUF, SAUCE CHIMICHURRI**  
Beef filet tataki, Chimichurri salsa

**CHULETÓN A LA BRASSA**  
Grilled t-bone steak

### FISH

**SAUMON GLACÉ SAUCE TERIYAKI**  
Glazed salmon teriyaki sauce

**FILET DE LOUP DE MER,  
EDAMAME & FRICASSÉ DE PETITS POIS**  
Seabass filet, edamame, peas fricassé

**GAMBAS ROYALES,  
SAUCE PONZU ÉPICÉE**  
King prawns, ponzu spicy salsa

**KING CRAB GRILLÉ,  
BEURRE AUX AGRUMES**  
Grilled king crab, citrus butter

**HOMARD GRILLÉ 800GR  
BEURRE AU TAMARIN & SOJA**  
Grilled lobster, soya tamarin butter

**LANGOUSTE GRILLÉE 600GR**  
Grilled spiny lobster

## • Medusa Topping •

**CAVIAR**  
Caviar

**TRUFFE NOIRE**  
Black truffle

## Accompagnements / Sides

**RISOTTO DE MAÏS**  
Corn risotto

**CAROTTES GLACÉES AU GINGEMBRE**  
Ginger carrot glazed

**PERSILLADE DE SHIITAKE**  
Shiitake parsley

**CŒUR DE LAITUE ASSAISONNÉE AU YUZU**  
Lettuce heart, yuzu dressing

**PURÉE DE POMME DE TERRE**  
Mashed potatoes

**BRIOCHE JAPONAISE**  
Bao ban

**PURÉE DE PATATES DOUCES AU KUMQUAT**  
Mashed sweet potatoes Kumquat

**BRIOCHE JAPONAISE À L'ENCRE DE SÈCHE**  
Black bao ban