

## Chef Yiannis Kioroglou

Food «à la minute» served when it's ready

🌱 Végétarien - Vegetarian    🌾 Sans gluten - Gluten free

### ENTRÉES / STARTERS

🌱🌾 EDAMAME - 18

🌾 SALADE DE KING CRAB - 58  
& AVOCAT

King crab salad & avocado

POULPE GRILLÉ - 34

Grilled octopus, eggplant, glazed date teriyaki

🌾 ONCTUEUSE BURRATINA - 32  
& TOMATES CŒUR DE BŒUF

Creamy burratina & "Cœur de bœuf" tomatoes

🌾 WAGYU RIBS - 48  
MARINÉ & GRILLÉ

Grilled & marinated Wagyu ribs

🌾 CALAMARS GRILLÉS - 32

Grilled calamari served jalapeños sauce

CROUSTILLANT DE GAMBAS - 34

Crispy King Prawns

WAGYU TATAKI - 120

Wagyu beef with caviar teriyaki

ROULEAU DE PRINTEMPS - 36

FRIT AU CANARD

Fried duck spring roll

TARTARE DE SAUMON - 34

Salmon tartare

🌱🌾 SALADE DE ROQUETTE - 28  
TRUFFE D'ÉTÉ & PARMESAN

Arugula salad, summer truffle & parmesan

CRISPY TACOS - 29

THON OU SAUMON (3 pcs)

Crispy Tacos - Tuna or Salmon

🌾 CARPACCIO DE GAMBAS - 46

Shrimp carpaccio

🌾 HOMARD & ÉPINARDS - 64

Poireaux frits & vinaigrette à la truffe & yuzu

Lobster, baby spinach, fried leek, truffle & yuzu dressing

🌾 CEVICHE DE LOUP - 38

Sea bass ceviche

GYOZA DE BŒUF À LA TRUFFE - 44

Beef gyoza with truffle

GYOZA DE HOMARD & CAVIAR - 150

Lobster gyoza with caviar

🌱 GYOZA VÉGÉTARIEN - 30

Veggie gyoza umami veggie fried leek

🌱🌾 QUINOA - 27

Tomates cerises grillées & légumes marinés

Quinoa salad, grilled tomatoes & marinated vegetables mix

🌱 CAVIAR PITZA - 85

#### CAVIAR

##### LA MAISON NORDIQUE

Beluga - 30g: 400€ / 50g: 600€

125g: 1 250€ / 250g: 2 500€ / 500g: 5 000€

### PÂTES / PASTA

🌱 GNOCCHI ÉPICÉS - 46

Spicy gnocchi

🌱 MACARONI AUX TRUFFES - 69

Macaroni pasta with truffle

TAGLIATELLES AU HOMARD - 195 (2 pers.)

Lobster tagliatelle pasta

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE - 44 / 100GR

Spiny lobster tagliatelle pasta

Net price in euros, taxes and services included

Minimum spending: 200€/per - Cabaret show price: €35 per person. Applicable only to reservations for the second show.

Customers are free to enquire about the traceability of all our meat

## VIANDES / MEATS

**COQUELET MARINÉ À L'AJÍ AMARILLO - 49**  
Marinated baby chicken with ají amarillo paste

 **CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES - 56**  
Grilled lamb chops

 **ENTRECÔTE BLACK ANGUS PREMIUM - 78**  
Prime black angus rib eye

 **FILET DE BŒUF MARINÉ - 62**  
Marinated beef filet

 **FILET DE WAGYU 120GR - 150**  
Wagyu filet 120gr

 **"TOMAHAWK" DE BŒUF - 29 / 100GR**  
Tomahawk beef rib eye steak

**SHARING KUSHI CHEF EXPERIENCE - 175 (9 pcs)**  
Chicken minced skewers / Chicken skewers / Wagyu mini skewers

## POISSONS / FISHES

**SAUMON GLACÉ SAUCE TERIYAKI - 52**  
Glazed salmon teriyaki sauce

 **TATAKI DE THON GRILLÉ - 57**  
Grilled tuna tataki

**GAMBAS ROYALES - 71**  
Grilled & fried King prawns

 **LOUP MEDUSA STYLE - 185 (2 pers.)**  
Medusa style sea bass cooked in Josper

 **KING CRAB GRILLÉ - 38 / 100GR**  
Grilled king crab

 **LANGOUSTE GRILLÉ - 44 / 100GR**  
Grilled spiny lobster

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

  **FRITES FRAÎCHES À LA TRUFFE - 42**  
Truffle homemade French fries

  **CŒUR DE LAITUE ASSAISONNÉE AU YUZU - 12**  
Lettuce heart, yuzu dressing

  **PURÉE DE PATATES DOUCES AU KUMQUAT - 14**  
Mashed sweet potatoes kumquat

  **BROCOLINIS GRILLÉS - 14**  
Josper grilled broccolins

  **RIZ VAPEUR - 12**  
Steamed rice

Prix net en euro, taxes et services inclus.

Minimum de dépense : 200€/per - Prix du show cabaret: 35€ par personne. Applicable uniquement pour les réservations du second show.  
Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.