

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 (3 pcs) - 29
THON OU SAUMON

Crispy Tacos - Tuna or Salmon

🌾 CARPACCIO DE GAMBAS - 46

Shrimp carpaccio

🌾 HOMARD & ÉPINARDS - 64

Poireaux frits & vinaigrette à la truffe* d'été & yuzu

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

🌾 CEVICHE DE LOUP - 38

Sea bass ceviche

GYOZA DE BŒUF À LA TRUFFE* D'ÉTÉ - 44

Beef & foie gras gyoza with summer 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: 1250€ / 250g: 2500€ / 500g: 5000€

PÂTES / PASTA

🌱 GNOCCHI ÉPICÉS - 46

Spicy gnocchi

🌱 MACARONI AUX TRUFFES* D'ÉTÉ - 69

Macaroni pasta with summer truffle

TAGLIATELLES AU HOMARD - 195 (2 pers.)

Lobster tagliatelle pasta

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE - 44 / 100GR

Spiny lobster tagliatelle pasta

*Truffes d'été fraîches « Tuber aestivum »

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 (1,2kg)**
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 D'ÉTÉ - 42**
Summer 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 broccolinis

  **RIZ VAPEUR - 12**
Steamed rice

Net price in euros, taxes and services included
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