

PLATEAU DE FRUITS DE MER / SHELLFISH PLATEAU

King Crab, Homard, Huîtres, Crevettes,
Tartare de Thon, Tartare de Sériole, Sauce Cocktail,
Aïoli & Mayonnaise à la truffe (mélange de champignon & de truffe*)

290

Caviar show



PETROSSIAN

OSSETRA TSAR IMPERIAL

50g: 380€ | 125g: 940€ | 250g: 1880€

BELUGA

50g: 1420€ | 125g: 3500€ | 250g: 7000€



MONROE BELUGA

GRAND CRU

100g: 1600€

250g: 4000€

ROYAL ALBINOS

ALMAS

50g: 4500€

100g: 9000€

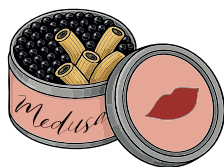
250g: 20000€

ROYAL RESERVE

100g: 3400€

250g: 8000€

*Make it
with pasta!*



ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

POLPETTE DE TSUKUNE GRILLÉE - Japanese-Italian chicken meatballs - 24

GAMBAS CROUSTILLANTES - Crispy prawns with coriander and fennel seeds - 26

CALAMARS FRITS - Crispy fried calamari with chilli & lime - 29

NUGGETS DE POULET AU CAVIAR** - Chicken bites topped with premium caviar - 55

BEIGNET DE CAVIAR** - Delicate fritter filled with caviar and sour cream - 55

CROUSTILLANT DE HOMARD ET GAMBAS - Crunchy seafood bites with a twist - 44

CROQUETTE DE JAMBON - Ham croquettes with creamy center - 22

PIMIENTOS DE PADRÓN - Blistered peppers with sea salt and aioli - 16

BROCHETTE DE POULET MARINÉ - Chicken skewer with lemon, garlic & olive oil marinade - 24

WAGYU KATSU SANDO SANDWICH - Wagyu Beef Breaded Bites - 65

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISHES & SEAFOOD

SOLE MEUNIÈRE 700G - 125

French-style sole with lemon
brown butter

LINGUINI AU HOMARD - 75

Linguini pasta with lobster
in a rich bisque sauce

STEAK DE THON GRILLÉ - 46

Charcoal-grilled tuna steak

LOUP DE MER, SAUCE VIERGE - 69

Sea bass filet with tomato
& herb vinaigrette

GAMBAS GRILLÉES - 44

Charcoal-grilled king prawns
with garlic butter



Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

*Truffes d'été fraîches (tuber aestivum) / *Fresh summer truffles (tuber aestivum)

** CAVIAR PRESTIGE - Esturgeon de Sibérie Acipenser Baerii

STEAK SELECTION

USA - CREEK STONE FARM

ENTRECÔTE BLACK ANGUS PRIME - 85
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS PRIME 300G - 68
CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS PRIME 1,5KG - 235
TOMAHAWK BLACK ANGUS 1,8KG - 410
FAUX-FILET BLACK ANGUS 450G - 70

USA - SNAKE RIVER FARM

FILET DE BŒUF WAGYU 220G - 95
FAUX-FILET WAGYU 400G - 105

AUSTRALIAN WAGYU

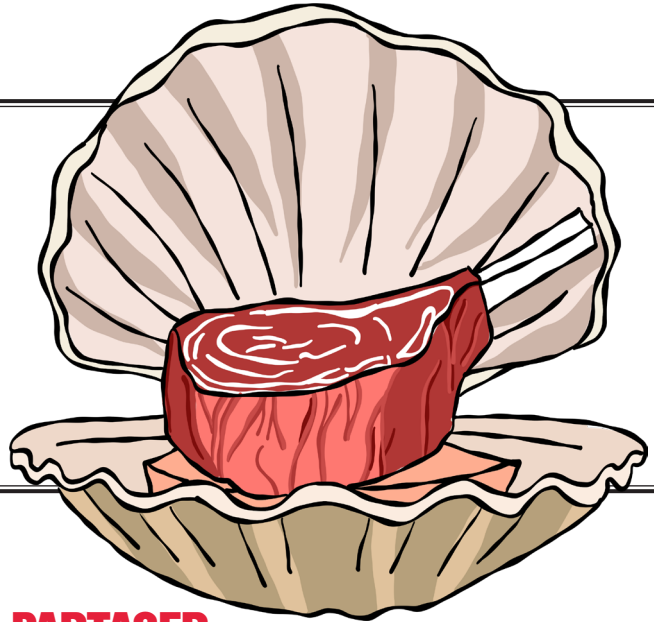
PICANHA (MIN 400G) - 26/100G

JAPANESE

ENTRECÔTE KAGOSHIMA (MIN 400G) - 95/100G

*The Medusa
Beef Box Show*

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK
1400 - 2KG



VIANDES À PARTAGER /SHARING STYLE OTHER MEAT

IDÉAL POUR 2/3 PERS

«POULET FERMIER» À LA TRUFFE* 1,7KG - 130

Free-range chicken with truffle*, slow-cooked
& infused with black truffle jus

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR - 125

Oven-roasted rack of lamb, served with jus
& seasonal vegetables

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites / French fries - 14

Brocoli / Brocolini - 14

Mac and cheese - 14

Pleurotes - 14

SAUCES

Béarnaise - 6

Green Peppercorn - 6

Truffle Butter - 6
(truffle oil & truffle paste)

Chimichuri - 6

By Chef Yiannis Kioroglou

Prix net en euros, taxes et service compris. Net price in euros, taxes and service included.

Prix du spectacle de cabaret : 35 € par personne. Cabaret show price: €35 per person.

Les clients sont libres de se renseigner sur la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.

SUSHIS

SALMON ROLL – 5 PCS -28

Carotte marinée, shiso, Ikura, crème de truffe (mélange de champignons et truffe*), vinaigrette épicée au citron

SPICY TUNA ROLL – 8 PCS -29

Tartare de thon, kimchi, concombre, mayonnaise épicée, sriracha

EBI ROLL – 8 PCS -28

Tempura de crevette (Ebi), avocat, concombre, mayonnaise épicée, «Rouleau pané» avec tobiko et ciboulette, teriyaki

VEGGIE ROLL – 5 PCS -22

Carotte, avocat, concombre, shimeji sautés au yuzu et soja, tofu épicé croquant, sauce tonkatsu

HAMACHI ROLL – 8 PCS -28

Sépiole marinée, coriandre, oignon, concombre, mayonnaise au kosho, gelée de fruit de la passion, negi

CALIFORNIA ROLL – 8 PCS -34

Crabe royal mariné, avocat, concombre, mousse d'avocat, ikura, zeste de citron vert, sésame

WAGYU ROLL – 8 PCS -45

Asperge, avocat, concombre, mayonnaise, tempura de negi, caviar**

SOFT SHELL CRAB ROLL – 5 PCS -32

Tempura de crabe, mangue, concombre, avocat, mayonnaise au tobiko

SALMON MISO ROLL – 8 PCS -28

Avocat, concombre, saumon au miso, peau de saumon croustillante, teriyaki, ciboulette

GAMBERONI ROSSO ROLL – 6 PCS -49

Asperge blanche, vinaigrette à la Fraise, tartare de gamberoni rosso

BEEF TARTAR ROLL – 6 PCS -38

Garniture aux champignons, tartare de bœuf, mayonnaise au romarin



*Truffes d'été fraîches (tuber aestivum) / *Fresh summer truffles (tuber aestivum)

** CAVIAR PRESTIGE - Esturgeon de Sibérie Acipenser Baerii

DESSERTS

BIG CHOCO CAKE

34 (POUR 2 À 3 PERS)

GÂTEAU AU CHOCOLAT GÉANT

A bold take on the classic – rich, decadent, made for chocolate lovers

BAKED ALASKA

32 (POUR 2 À 3 PERS)

OMELETTE NORVÉGIENNE

SALTED CARAMEL CHURROS 16

CHURROS CARAMEL BEURRE SALÉ

Crispy churros, warm salted caramel

ANANAS CONCEPT

36 (POUR 2 À 3 PERS)

Déclinaison d'ananas –reinvented pineapple

FRUTTINI PLATER

65 (POUR 2 PERS) / 125 (POUR 4 PERS) / 240 (POUR 6 PERS)

PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS

A vibrant mix of fresh and frosted seasonal and exotic fruits

COTTON CANDY 14

BARBE À PAPA

A fluffy dream – pure nostalgia in every bite

SWEET COQUILLE 75

MADELEINE AU CHOCOLAT BLANC & CAVIAR*

White chocolate & Caviar*