
Pour Commencer to start

<i>Edamames à la vapeur</i>	13
Edamames à la fleur de sel Steamed edamame with sea salt	
<i>Miso Soup</i>	12
Soupe japonaise, bouillon dashi, miso, tofu radis daïkon cébette et wakame Japanese miso soup with dashi broth, miso, tofu, daïkon radish spring onions and wakame	
<i>Tempura de calamars</i>	24
Calamars frits, piment et citron vert, sauce yuzu Crispy squids with chili, lime and yuzu sauce	
<i>Tempura de crevettes</i>	29
Tempura de crevettes, sauce aux épices Shrimp tempura with spicy sauce	
<i>Chicken Gyoza</i>	24
Poulet, ail, gingembre, oignon, sauce ponzu Chicken gyoza with garlic, ginger, onion, ponzu sauce	
<i>Wagyu Gyoza</i>	30
Boeuf Wagyu, champignons, oignons, ail, mayonnaise yuzu Wagyu beef gyoza with mushrooms, onion, garlic, yuzu mayonnaise	
<i>Poulet Karaage</i>	25
Poulet frit japonais, ail, sauce sweet & spicy Japanese fried chicken with garlic, sweet & spicy sauce	

Salads, Rare & Caviar

Service à Caviar Casparian

Crème fraîche, ciboulettes, échalotes et blinis

Golden Imperial

50gr 160

125gr 370

Tataki De Boeuf Wagyu À La Truffe 58

*Boeuf Wagyu, vinaigrette au ponzu
et à la truffe noire melanosporum*

Wagyu beef tataki with ponzu and black melanosporum truffle

Sashimi De Thon 32

*Thon Akami, sauce soja aux agrumes, concombre et huile épicée
Tuna sashimi with ponzu, cucumber and spicy oil*

Sashimi De Sériole 32

Sériole, sauce soja à l'ail, radis daïkon et jalapeño

Yellowtail sashimi with garlic soy sauce, daïkon radish and jalapeño

Salade De King Crab 58

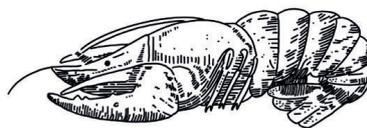
*King crab, oeufs tobiko mizuna, jeunes pousses d'épinard et sauce sésame
King crab salad, tobiko eggs, mizuna, baby spinach and sesame dressing*

Carpaccio De Gambero Rosso Au Caviar 65

*Carpaccio de gambas rouges de Sicile, gelée de ponzu et caviar
Red prawn carpaccio with ponzu jelly and caviar*

Salade D'avocat 23

*Avocat, radis multicolore, concombre, daikon, nori
Avocado, heirloom radish, cucumber, daikon, nori*



Plats

Shandong roasted chicken 34

Coquelet, ail, poivre de sichuan, sichimi
Baby chicken, garlic, sichuan, pepper, sichimi

Curry Vert De Gambas 36 *Thailandais*

Gambas, courgette, maïs, lait de coco et
pousses de bambou
Thai green curry with prawns, zucchini, corn,
coconut milk and bamboo shoots

Saumon Teriyaki 39

Saumon laqué à la sauce teriyaki,
pickles de concombre
Teriyaki-glazed salmon with pickled cucumber

Short Rib de Boeuf Coréen 45

Short ribs marinés au gochujang
et gingembre
Korean-style short ribs with gochujang
and ginger

Loup À La Vietnamiennne 55

Loup entier sauce à la coriandre et kimchi
Vietnamese-style sea bass with coriander
and kimchi sauce

Black Cod Miso 52

Black cod laqué au miso, saké et soja
Miso-glazed black cod with sake and mirin

Faux Filet 72

Wagyu De Kagoshima

Faux-filet de boeuf Wagyu grade A5
Kagoshima sirloin, A5 grade wagyu beef

Entrecôte 45

Entrecôte "Angus" d'Argentine
Argentinian Angus ribeye

Côte de Boeuf Black Pearl 220 *Maturée 30 Jours - À Partager*

Bone-in ribeye steak dry aged for 30 days
- to share

Accompagnements sides

Broccolini Sautés 14

Ail noir et sésame
Sautéed broccolini with black garlic and sesame

Maïs Grillé au Beurre Kimchi 13

Grilled corn with kimchi butter

Purée de Pommes de Terre au Beurre Shiso 13

Purée de pommes de terre, beurre
et feuilles de shiso
Mashed potatoes with shiso butter and leaf

Choux De Bruxelles Sautés 14

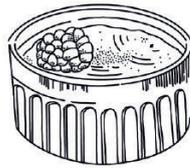
Ail noir et sésame
Sautéed Brussels sprouts with black garlic
and sesame.

Riz Sauté aux Légumes 11

Vegetable fried rice

Riz Blanc Jasmin 8

Steamed jasmine rice



Desserts

<i>Cake Roll Japonais à La Noix de Coco et Vanille</i>	17
<i>Japanese coconut and vanilla roll cake</i>	
<i>Fondant au Chocolat, Caramel et Miso</i>	17
<i>Chocolate fondant with caramel and miso</i>	
<i>Flan Japonais à la Vanille</i>	14
<i>Japanese vanilla custard</i>	
<i>Tarte Tatin Au Caramel et Miso</i>	15
<i>Caramel and miso tarte Tatin</i>	
<i>Cheesecake Japonais Poire Pochée au Saké</i>	16
<i>Japanese-style cheesecake with pear poached in saké</i>	