

MÜN

A
P
P
E
T
I
Z
E
R
S

Edamame Sel miso 10 / Spicy sauce 12
Edamame beans

Riz soufflé, tartare de saumon 21
Puffed rice, salmon tartar

Tacos Wagyu 22
Boeuf wagyu, avocat épicé, tobiko wasabi
Wagyu beef, spicy avocado, wasabi tobiko

Rock Shrimp tempura 24
Chili mayonnaise

**Galette de thon rouge, tarama à la truffe
blanche** 28
Red tuna crispy toast, white truffled tarama

C
A
V
I
A
R

Baeri Imperial de Sologne - Maison Russe
50g : 150
125g : 370

Oscietre - Maison Russe
50g : 220
125g : 545

S
A
P
I
E
C
E
S
M
I

Saumon d'Atlantique 24
Atlantic salmon

Hamachi 28

Bar 30
Sae bass

Thon rouge 32
Red tuna

O-Toro 39

N
I
P
I
E
C
E
S
I

Saumon, mayonnaise sriracha 14
Salmon, sriracha mayonnaise

Bar, avocat yuzu 17
Sea bass, avocado yuzu sauce

Thon, gel dashi 26
Tuna, dashi

O-Toro fumé 31

Gambero rosso, huile d'olive citron 39
Lemon, olive oil

O-Toro, caviar 42

C
A
P
L
I
E
C
E
S
O
R
N
I
A

Avocat 20

Avocat fumé grillé, concombre, fromage frais,
shiso vert
Smoked and grilled avocado, cucumber, cream cheese,
green shiso

Ebi Fry 21

Gambas panko, avocat, mayonnaise chipotlé
Panko prawn, avocado, chipotle mayonnaise

Boeuf 22

Boeuf fumé, pickels de céleri, mayonnaise
timut
Smoked beef, celery pickels, timut mayonnaise

Spicy tuna 23

Avocat, chili garlic, bonite séchée
Avocado, chili garlic, bonito flakes

Saumon 26

Concombre, avocat, mayonnaise wasabi
Salmon, cucumber, avocado, wasabi mayonnaise

King crab 39

Avocat, pomme granny smith, mayonnaise yuzu
Avocado, granny smith apple, yuzu mayonnaise

C
A
R
P
A
C
C
I
O

Poulpe 20

Vinaigrette yuzu kosho, sel de miso, shiso
Octopus, yuzu kosho dressing, miso salt, shiso

Hamachi 26

Aji amarillo, mangue, oignons rouges
Aji amarillo, mango, red onions

Gambero Rosso 41

Pomme granny smith, shiso, ponzu
Granny smith apple, shiso, ponzu

T
A
T
A
K
I

Saumon 21

Vinaigrette miso, carottes, menthe,
coriandre
Salmon, miso dressing, carrots, mint, coriander

Thon rouge 24

Sauce passion, crème d'avocat, daikon
Red tuna, passion fruit sauce, avocado cream, daikon

Bœuf 32

Vinaigrette à la truffe, portobello,
cébettes
Beef, truffled dressing, portobello, spring onions



T
A
R
T
A
R
E
S

Daurade 19
Pomme verte, huile d'olive citron, coriandre
Sea bream, green apple, lemon olive oil, coriander

Thon rouge 25
Avocat, tobiko, vinaigrette gingembre,
Red tuna, avocado, tobiko, ginger dressing

O-Toro, caviar 120
Caviar Baeri, chips de riz furikake
Baeri caviar, furikake rice crackers

D 4
I P
M I
S E
U C
M S

Végétarien 16
Veggy

Canard laqué 16
Peking duck

Crevettes 16
Shrimps

Y 4
A P
K I
I E
T C
O E
R S
I

Volaille 19
Chicken

Crevettes 22
Shrimps

Bœuf 26
Beef

S
A
L
A
D
E
S

Coeur de laitue 25
Avocat, quinoa, vinaigrette miso-yuzu
Heart of lettuce, avocado, quinoa, miso-yuzu
dressing

Pousses d'épinards 27
Boutargue, vinaigrette yuzu à la truffe,
parmesan, bonito séchée
Baby spinach, bottarga, truffled yuzu dressing,
parmesan cheese, bonito flakes

Homard 44
Quinoa, edamame, concombre, sauce vierge
Lobster, edamame, quinoa, cucumber, sauce vierge

P
L
A
T
S

Poulet karaage 29
Marinade gingembre, mayonnaise ume,
coriandre
Chicken, ginger marinade, ume mayonnaise, coriander

Poulpe 34
Purée, maïs, condiments edamame shiso
Octopus, mashed potatoes, shiso and edamame
condiments

Cabillaud 35
Sauce curry blanc citronnelle, petits pois
Cod, lemongrass and white curry sauce, peas

Cotelettes d'agneau 38
Condiment aubergine au miso
Lamb chops, miso eggplant condiment

Cœur de filet de bœuf 220G 48
Sauce teriyaki au poivre
Beef filet, pepper teriyaki sauce

Black Cod miso 51
Pickles de concombre
Black cod miso, cucumber pickles

Turbot 1200G 180
Beurre blanc miso,
Miso beurre blanc

Faux filet de Wagyu Miyazaki, A4 300G 190
Sauce wafu, sauce soja épicée
Wagyu sirloin, wafu sauce, spicy soya sauce

S
I
D
E
S

Riz blanc 8
White rice

Riz vinaigré, furikake rose 10
Sushi rice, pink furikake mix

Salade mizuna 10
Vinaigrette gingembre
Mizuna salade, ginger dressing

Champignons Portobello 12
Portobello mushrooms

Aubergine miso 14
Miso eggplant

Légumes vapeur 16
Steamed vegetables

Les tables Paris Society

Gigi - Mun - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Louie - Perruche - Bambini - Le Piaf - Moudaine -
Bonnie - Maison Revka - Dar Mima

L'hibiscus 16

Crème brûlée vanille, litchi, sorbet passion, espuma hibiscus
 Crème brûlée, lychee, passion fruit, hibiscus foam

Noisette Yuzu 14

Biscuit moelleux noisette, mousse pralinée noisette, yuzu,
 glace praliné
 Soft biscuit hazelnuts, hazelnut praline mousse, yuzu, praline ice
 cream

Tout chocolat 14

Tuile cacao, crémeux chocolat tonka,
 ganache chocolat blanc, glace chocolat
 Chocolate tile, chocolate tonka cream,
 white chocolate ganache, chocolate ice cream

Coconut 16

Mousse légère coco, namelaka coco, mangue fraîche, citron
 vert, sorbet coco
 Coco foam, namelaka coco, fresh mango, lime, coco sorbet

Mochi PAR 3 PIÈCES 14

Thé vert matcha, chocolat, mangue,
 yuzu, coco, passion
 Matcha green tea, chocolate, mango,
 yuzu, coco, passion fruit

Glaces et Sorbets PAR 3 BOULES 14

Vanille, chocolat noir, passion, mangue,
 citron, fruits rouges
 Vanilla, dark chocolate, passion fruit, mango,
 lemon, red berries

Assiette de fruits rouges 22

Red fruits plate

Plateau de fruits 59

Fruits platter

