

... OYSTERS & CAVIAR ...

Special Oyster n°2 natural / nikkei style* (1 unit)
Huître Spéciale n°2 nature / style nikkei* (1 unité)
5,00 / 7,00*

Special Oyster n°2 natural / nikkei style* (6 units)
Huître Spéciale n°2 nature / style nikkei* (6 unités)
26,00 / 38,00*

Special Oyster n°2 natural with Amur Beluga caviar
Huître Spéciale n°2 nature avec caviar Beluga Amur
(1 unit / unité) **9,00 / (6 units / unités) 52,00**

Real Amur Beluga Caviar
Caviar Beluga Amur véritable
(10 gr) **35,00 / (30 gr) 90,00**

SUSHI

OMAKASE ★ (35 units- unités) **75,00**

Chef's selection best pieces

Sélection des meilleures pièces du chef

Fish and seafood sashimi (12 units- unités) **19,00**

Slices of salmon, tuna, sea bass and scallop

Tranches de saumon, thon, bar et coquille Saint-Jacques

Moriawase (12 units- unités) **22,00**

Chef's selection best pieces

Sélection des meilleures pièces du chef

Maki (4 units), nigiri (4 units) and sashimi (4 units)

Maki (4 unités), nigiri (4 unités) et sashimi (4 unités)

Selection of nigiris (8 units- unités) **21,00**

Tuna, salmon, sea bass, ikura gunkan and ebi

Thon, saumon, bar, ikura gunkan et ebi

Veggie roll 🌱 (8 units- unités) **17,00**

Uramaki filled with mango, cucumber, avocado and mango chutney

Uramaki rempli de mangue, concombre, avocat et chutney de mangue

...
SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT **+ 25,00**
OF AMUR BELUGA CAVIAR 10 gr

Spicy tuna roll (8 units- unités) **22,00**

Tuna uramaki stuffed with avocado, crispy and spicy emulsion / Uramaki avec thon rempli d'avocat, croustillants et émulsion épicée

Beef uramaki roll (8 units- unités) **24,00**

Uramaki with beef tartare filled with foie, asparagus and truffle teriyaki / Uramaki avec tartare de bœuf rempli de foie, asperges et teriyaki à la truffe

Salmon fusion (8 units- unités) **19,50**

Uramaki with salmon filled with mango and cheese

Uramaki avec saumon rempli de mangue et fromage

Crispy ebi roll (8 units- unités) **19,50**

Breaded maki filled with prawns, cheese, tobiko and teriyaki

Maki pané rempli de crevettes, fromage, tobiko et teriyaki

Shôko roll (8 units- unités) **20,00**

Uramaki with salmon tartare, ikura, japanese mayo and crispy rice / Uramaki avec tartare de saumon, ikura, mayo japonaise et riz croustillant

TARTARES

Red tuna tartare, wakame and umami sauce **21,00**

Tartare de thon rouge, wakame et sauce umami

+ Extra Amur Beluga Caviar (5 gr) **+ 14,00**

Steak tartare on toasted brioche with butter **16,00**

and foie mousse

Tartare de steak sur brioche grillée avec beurre et mousse de foie

Sea bass ceviche with rocoto tiger's milk **18,00**

Ceviche de bar avec lait de tigre rocoto

SALADS

Puglia burrata with marinated tomatoes, **15,50**

pistachio pesto and Guttiau bread 🌱

Burrata de Puglia avec tomates marinées, pesto de pistache et pain Guttiau

Beetroot-marinated salmon salad **16,50**

with avocado and lemon vinaigrette

Salade de saumon mariné à la betterave avec avocat et vinaigrette au citron

Fresh salad bowl with local vegetables 🌱 **9,00**

Bol de salade fraîche avec légumes locaux

TAPAS

Our rustic sourdough bread with herbs butter 
Notre pain au levain rustique avec beurre aux herbes

100% Iberian ham 5J Pata Negra hand-cut
Jambon ibérique 100% 5J Pata Negra coupé à la main 
+ Coca bread with tomato / Pain coca avec tomate

Chicken / vegetable* gyozas with hoisin and teriyaki sauce  (5 units - unités)
Gyozas de poulet / légumes* avec sauce hoisin et teriyaki

Homemade Iberian ham croquette 100% acorn-fed with truffle (1 unit- unité) / Croquette maison de jambon ibérique 100% bellota avec truffe

Guacamole with nachos and crispy vegetable chips  **12,00**
Guacamole avec nachos et chips de légumes croustillants

Andalusian-style calamari with lime and garlic mayo **18,00**
Calmar à l'andalouse avec arôme de citron vert et aioli

Prawn tempura with ponzu sauce and sweet chili **18,00**
Tempura de crevettes avec sauce ponzu et chili doux

Grilled or steamed mussels with garlic and parsley **12,50**
Moules grillées ou vapeur avec ail et persil

Sautéed edamame with togarashi  **5,00**
Edamame sautés avec togarashi

PAELLAS

Seafood paella with prawns, clams, mussels and cuttlefish **23,00**
Paella de fruits de mer avec crevettes, palourdes, moules et seiche

Paella with free-range chicken and vegetables km 0   **22,00**
Paella au poulet fermier et légumes km 0

Mix paella with free-range chicken, prawns and cuttlefish **24,00**
Paella mix avec poulet fermier, crevettes et seiche

Black rice with prawns, clams, and cuttlefish served with homemade garlic mayo **23,00**
Riz noir avec crevettes, palourdes et seiche servi avec aioli maison

Price per person - Minimum 2
Prix par personne- Minimum 2

MAIN COURSES

Roasted turbot with creamy rice and seasonal mushrooms **27,00**
Turbot rôti avec riz crémeux et champignons de saison

Salmon with yuzu beurre blanc sauce, celeriac cream and asparagus **23,00**
Saumon avec sauce beurre blanc yuzu, crème de céleri et asperges
+ Extra Amur Beluga Caviar (10 gr) 25,00

Our classic Cantonese rice with chicken, Peking duck, prawns and eggs **18,00**
Notre riz cantonais classique avec poulet, canard pékinois et crevettes

Beef entrecote with baby potatoes filled with yellow chili emulsion and kimchi chimichurri **26,00**
Entrecôte de bœuf avec pommes de terre nouvelles remplies d'émulsion de piment jaune et chimichurri au kimchi

Beef tenderloin with foie, potato parmentier, and black truffle sauce **28,00**
Filet de bœuf avec foie, parmentier de pommes de terre et sauce à la truffe noire

Pappardelle with mushrooms, parmigiano reggiano and truffle **19,00**
Pappardelle aux champignons, parmigiano reggiano et truffe

Girona beef ribeye, aged 30 days with potatoes and Padrón peppers (To share) **80,00**
Côte de bœuf de Girona, vieillie 30 jours avec pommes de terre et poivrons Padrón (À partager)

Beef burger with brioche bun, cheddar cheese caramelized onion and Shôko sauce (Only from 12.00h - 20.00h) **16,00**
Burger de bœuf avec pain brioche, fromage cheddar, oignon caramélisé et sauce Shôko

Vegetarian 
Végétarien

Vegetarian option available 
Option végétarienne disponible

Halal meat available 
Viande halal disponible

Children's menu available
Menu enfant disponible

PRICE € - VAT INCLUDED PRIX € - TVA INCLUSE

