

ENTRÉES GOURMANDES

AREPA ATOUR DE LA MER, ESPUMA DE POIVRON, 20€

WAKAMÉ, PERLE DE SAUMON PACIFIQUE «KAVIARI»

Arepa “Around the Sea”, bell pepper espuma,
wakame, Pacific salmon pearls “Kaviari”

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF SIMENTHAL 20€

MAYONNAISE MOUTARDE À L'ANCIENNE, CRUMBLE DE PARMESAN

Simmental beef fillet carpaccio, whole-grain mustard mayonnaise, Parmesan crumble

POÊLÉE DE POULPE FAÇON Ô REV, FOCACCIA MAISON 21€

Pan-seared octopus, Ô Rev style, homemade focaccia

SAUMON GRAVLAX À L'ANETH, SUR SA BRUSCHETTA, 20€

CRÈME DE FROMAGE, GOÛTE DE POIVRON, TOBIKO YUZU

Dill gravlax salmon on bruschetta,
cream cheese, bell pepper coulis drops, yuzu tobiko

CEVICHE PÉRUVIEN, KOMBAWA 20€

Peruvian ceviche, kaffir lime

UN GRAIN DE FOLIE



Kaviari

PARIS

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 20G 60€

(saveurs subtiles & marines, belle longueur de noisettes d'une extrême finesse)

TERRE & MER

**RETOUR DE PÊCHE, LÉGUMES DE SAISON JUSTE POÊLÉS, 38€
CRÉMEUX, SAUCE CHIMICHURRI**

Catch of the day, lightly pan-seared seasonal vegetables,
creamy purée, chimichurri sauce

**TAGLIATA DE FILET DE BŒUF SIMMENTHAL FUMÉ, ÉCRASÉ DE PDT, 39€
GIROLLES, JUS CORSÉ DE VIANDE, TUILE DE PARMESAN**

Smoked Simmental beef fillet tagliata, crushed potatoes,
Chanterelle mushrooms, rich meat jus, Parmesan tuile

RISOTTO BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS, CALAMARS, PÊCHE DU JOUR 39€

Seafood risotto with shellfish bisque, prawns, squid, catch of the day

CALAMARATA À LA SICILIENNE, PÉTALES DE POUTARGUE 38€
Sicilian-style calamarata, bottarga shavings

TORTELLINI FAITS MAISON, SAINT-JACQUES FAÇON CHEF CARLOS 39€

Homemade tortellini, scallops Chef Carlos style



Ô REV

MENU SIGNATURE 65€

**AREPA AUTOUR DE LA MER, ESPUMA DE POIVRON,
WAKAMÉ, PERLE DE SAUMON PACIFIQUE «KAVIARI»**

Arepa “Around the Sea”, bell pepper espuma,
wakame, Pacific salmon pearls “Kaviari”

**OU CARPACCIO DE FILET DE BŒUF SIMENTHAL
MAYONNAISE MOUTARDE À L’ANCIENNE, CRUMBLE DE PARMESAN**

Simmental beef fillet carpaccio, whole-grain mustard mayonnaise, Parmesan crumble

OU POÊLÉE DE POULPE FAÇON Ô REV

Pan-seared octopus, Ô Rev style

~~~~~

**RETOUR DE PÊCHE, LÉGUMES DE SAISON JUSTE POÊLÉS,  
CRÉMEUX, SAUCE CHIMICHURRI**

Catch of the day, lightly pan-seared seasonal vegetables,  
creamy purée, chimichurri sauce

**OU TAGLIATA DE FILET DE BŒUF SIMENTHAL FUMÉ, ÉCRASÉ DE PDT,  
GIROLLES, JUS CORSÉ DE VIANDE, TUILE DE PARMESAN**

Smoked Simmental beef fillet tagliata, crushed potatoes,  
Chanterelle mushrooms, rich meat jus, Parmesan tuile

**OU CALAMARATA À LA SICILIENNE, PÉTALES DE POUTARGUE 38€**

Sicilian-style calamarata, bottarga shavings

~~~~~

PROPOSITION INDÉCENTE

OU DÉSIR

OU SCANDAL

OU FROMAGES DU MARCHÉ

Market cheese

Chef de cuisine
CARLOS NUÑEZ

PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

PROPOSITION INDÉCENTE 12€

DÉSIR 12€

SCANDAL 12€

FROMAGES DU MARCHÉ 12€

Market cheese

