

ENTRÉES GOURMANDES

TARTARE DE DAURADE, WAKAMÉ, KONBAWA, JUS JAPONNAIS 18€

Sea bream tartare, wakame, konbawa, japonese juice

CROUSTILLANT DE FILET DE MAQUEREAU 16€

Crispy mackerel fillets

BURRATA CREMEUSE, FARANDOLE DE TOMATE, 20€

JAMBON CRU SAN DANIELE (affinage 16 mois)

Burrata creamy, tomato farandole, raw ham San Daniele

TARTARE DE VEAU FAÇON CHEF CARLOS 18€

Veal tartare Chef Carlos

SUSHI NIGERI, CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE, TOBIKO 17€

Sushi Nigiri, caviar Osciètre Prestige, tobiko

UN GRAIN DE FOLIE



Kaviari
PARIS

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 20G 60€

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

*CARLOS NUÑEZ et sa brigade
vous souhaitent un bon moment*

TERRE & MER

PÊCHE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CHIMICHURRI 34€

Fish of the day seasonal vegetables et sauce chimichurri

LINGUINE PALOURDE, POUTARGUE 34€

Linguine clams, poutargue

TAGLIATA DE FILET BŒUF FUMÉ, POUSSE D'ÉPINARD, ÉCRASÉ DE PDT, 39€

JUS DE VIANDE AUX CÈPES, TUILE DE PARMESAN

Smoked beef tenderloin tagliata, spinach sprouts, mashed potatoes,
meat juice with mushrooms

CALAMARATA ESPADON FAÇON CHEF CARLOS 33€

Swordfish calamarata Chef Carlos

RISOTTO QUEUE ET PINCES DE HOMARD DÉCORTIQUÉES, 69€

BISQUE DE CRUSTACÉS, COPEAUX DE CAVIAR

Risotto with peeled lobster tail and claw, crustacean bisque/caviar shavings



MENU Ô REV 59€

TARTARE DE DAURADE, WAKAMÉ, KONBAWA, JUS JAPONNAIS

Sea bream tartare, wakame, konbawa, japonese juice

CROUSTILLANT DE FILET DE MAQUEREAU

Crispy mackerel fillets

BURRATA CREMEUSE, FARANDOLE DE TOMATE,

JAMBON CRU SAN DANIELE (affinage 16 mois)

Burrata creamy, tomato farandole, raw ham San Daniele

TARTARE DE VEAU FAÇON CHEF CARLOS

Veal tartare Chef Carlos

SUSHI NIGERI, CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE, TOBIKO

Sushi Nigeri, caviar Osciètre Prestige, tobiko

~~~~~

## **PÊCHE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CHIMICHURRI**

Fish of the day seasonal vegetables et sauce chimichurri

## **LINGUINE PALOURDE, POUTARGUE**

Linguine clams, poutargue

## **TAGLIATA DE FILET BŒUF FUMÉ, POUSSE D'ÉPINARD, ÉCRASÉ DE PDT,**

## **JUS DE VIANDE AUX CÈPES, TUILE DE PARMESAN**

Smoked beef tenderloin tagliata, spinach sprouts, mashed potatoes,  
meat juice with mushrooms

« Supplément 5€ »

## **CALAMARATA ESPADON FAÇON CHEF CARLOS**

Swordfish calamarata Chef Carlos

~~~~~

LOVE

SCANDAL

CAPRICE

FROMAGE DU MARCHÉ

PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

LOVE 12€

SCANDAL 12€

CAPRICE 12€

FROMAGE DU MARCHÉ 11€

Market cheese



Chef de cuisine
CARLOS NUÑEZ