

ENTRÉES GOURMANDES

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

Sea bream carpaccio, 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 FILET DE BŒUF, MARINADE SOJA, FAÇON CHEF CARLOS 20€

Beef tartare, soy marinade, Chef Carlos

TARTARE DE POULPE AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE 19€

Octopus tartare with flavours of the mediterranean

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 36€

Fish of the day seasonal vegetables et sauce chimichurri

RISOTTO BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS SNACKÉES 35€

Prawns risotto, crustacean bisque

**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

TENTACULE DE POULPE, POLENTA À LA CRÈME DE TRUFFE 39€

Octopus tentacle, truffle polenta



MENU Ô REV 59€

CARPACCIO DE DAURADE, WAKAMÉ, KONBAWA, JUS JAPONNAIS
Sea bream carpaccio, wakame, konbawa, japonese juice

OU CROUSTILLANT DE FILET DE MAQUEREAU
Crispy mackerel fillets

**OU BURRATA CREMEUSE, FARANDOLE DE TOMATE,
JAMBON CRU SAN DANIELE (affinage 16 mois)**
Burrata creamy, tomato farandole, raw ham San Daniele

OU TARTARE DE FILET DE BŒUF, MARINADE SOJA, FAÇON CHEF CARLOS
Beef tartare, soy marinade, Chef Carlos

OU TARTARE DE POULPE AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE
Octopus tartare with flavours of the mediterranean

~~~~~

**PÊCHE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CHIMICHURRI**  
Fish of the day seasonal vegetables et sauce chimichurri

**OU TENTACULE DE POULPE, POLENTA À LA CRÈME DE TRUFFE**  
Octopus tentacle, truffle polenta

« Supplément 5€ »

**OU 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€ »

**OU RISOTTO BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS SNACKÉES**  
Prawns risotto, crustacean bisque

**OU 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