

ENTRÉES GOURMANDES

CEVICHE PÉRUVIEN, COMBAWA 20€

Peruvian ceviche, makrut lime zest

AREPA AUTOUR 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

CARPACCIO DE DAURADE, WAKAMÉ, COMBAWA, JUS JAPONAIS 20€

Sea bream carpaccio, wakame, makrut lime zest, japonsese juice

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, ÉCUME CITRONNÉE
Catch of the day, lightly pan-seared seasonal vegetables,
creamy purée, chimichurri sauce, lemon foam
- TAGLIATA DE FILET DE BŒUF SIMENTHAL FUMÉ, ÉCRASÉ DE PDT, 39€**
POUSSES D'ÉPINARDS, JUS CORSÉ DE VIANDE, TUILE DE PARMESAN
Smoked Simmental beef fillet tagliata, crushed potatoes,
baby spinach leaves, rich meat jus, Parmesan tuile
- RISOTTO BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS SNACKÉES 36€**
Seafood risotto with shellfish bisque, seared king prawns
- PACCHERI DU PÊCHEUR, CALAMAR, GAMBAS, PALOURDES 38€**
Fisherman's paccheri, squid, king prawns and clams
- TRILOGIE DE TARTARE DE LA MÉDITERRANÉE, THON, SAUMON, 39€**
GAMBAS, PATATE DOUCE
Mediterranean tartare trilogy, tuna, salmon, king prawns and sweet potato



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, FOCACCIA MAISON

Pan-seared octopus, Ô Rev style, homemade focaccia

~~~~~

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

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

**OU TAGLIATA DE FILET DE BŒUF SIMENTHAL FUMÉ, ÉCRASÉ DE PDT,  
POUSSES D’ÉPINARDS, JUS CORSÉ DE VIANDE, TUILE DE PARMESAN**

Smoked Simmental beef fillet tagliata, crushed potatoes,  
baby spinach leave, rich meat jus, Parmesan tuile

**OU PACCHERI DU PÊCHEUR, CALAMAR, GAMBAS, PALOURDE**

Fisherman’s paccheri, squid, king prawns and clams

~~~~~

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

