

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

TARTARE DE POULPE AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE 21€

Octopus Tartare with Mediterranean Flavours

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 39€

Fisherman's paccheri, squid, king prawns

TENTACULE DE POULPE, POLENTA CRÉMEUSE ET SES PETITS LÉGUMES 42€

Octopus Tentacle, Creamy Polenta and Seasonal Vegetables



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 TARTARE DE POULPE AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE

Octopus Tartare with Mediterranean Flavours

~~~~~

**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 RISOTTO BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS SNACKÉES**

Seafood risotto with shellfish bisque, seared king prawns

~~~~~

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



Ô REV