

BAR À CRU

DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER 225

2 QUEUES DE HOMARD (6OZ), 6 CREVETTES TIGRÉES NOIRES, 6 CREVETTES ARGENTINES, 12 HUÎTRES AVEC FRAMBOISES ET LECHE DE TIGRE, NIGIRI OMAKASE GARNIS DE CAVIAR (HAMACHI, THON ET SAUMON ROYAL), SASHIMI DE THON, TARTARE DE SAUMON

CAVIAR NOIR IMPRÉRIALE ROYAL 50 G 250

**HUÎTRES
FRAÎCHEMENT
DÉCOQUILLÉES**
FRAÎCHEMENT DÉ COQUILLÉES
AVEC FRAMBOISE ET LECHE DE TIGRE
(6) 26

**QUATUOR
CORNETS
DE TARTARES**
HOMARD, HAMACHI,
SAUMON, THON
34

**COCKTAIL DE
CREVETTES
TIGRÉES**
SAUCE
COCKTAIL
(4) 25

HUÎTRES MISO ROCKEFELLER MISO, ÉPINARDS, CHEDDAR
(6) 30

SASHIMI (SfG)

THON OBÈSE - MAYO À LA TRUFFE, ALGUES DÉSHYDRATÉES, CAVIAR DE WASABI, SAUCE SOJA, MICRO-POUSSES (4) 25

SAUMON ROYAL - AÏOLI AU WASABI, CÂPRES DÉSHYDRATÉES, CAVIAR IKURA, SAUCE SOJA, MICRO-POUSSES (4) 24

HAMACHI - JALAPEÑO, CAVIAR DE YUZU, SAUCE SOYA, MICRO-POUSSES (4) 27

TRIFECTA - THON OBÈSE, SAUMON ROYAL, HAMACHI JALAPEÑO (2 DE CHAQUE) 33

NIGIRI OMAKASE - HAMACHI, THON OBÈSE, SAUMON ROYAL GARNIS DE CAVIAR (SPÉCIALITÉ DU CHEF) (3) 24

TATAKI

SAUMON ROYAL - SÉSAME POÊLÉ, OIGNONS CARBONISÉS, SAUCE MISO AU MIEL ET SAKÉ (SfG) (6) 24

HAMACHI - JALAPEÑO, CAVIAR YUZU TOBIKO, SAUCE BASILIC PONZU (SfG) (6) 28

FILET MIGNON - PONZU, GINGEMBRE, OIGNONS VERTS, HUILE DE SÉSAME, PIMENT FORT (4) 28

TARTARE

BŒUF - FILET MIGNON, WASABI, POIS CHICHES, MAYO JAPONAISE 25

SALMON - HUILE DE TRUFFE, AVOCAT, SÉSAME SERVI DANS UNE COQUILLE DE NOIX DE COCO (SfG) 26

MAKI

ROCK N' ROLL (6) 24
SAUMON ÉPICÉ, AVOCAT, TEMPURA, TOBIKO, MAYO ÉPICÉE, TERIYAKI.
GARNI DE CREVETTES CROUSTILLANTES

ROULEAU DE CRABE AU BEURRE (SfG) (6) 24
CAVIAR DE CRABE MASSAGO, MAYO ÉPICÉE, SERVI AVEC PONZU À LA TRUFFE ET SAUCE AU BEURRE CLARIFIÉE

FEU DE MER ÉPICÉ (6) 26
THON, SAUMON, AVOCAT, JALAPEÑO, HAMACHI TORCHÉ, HUILE DE CHILI, OIGNON VERT.
SAUCE TERIYAKI CORIANDRE

ROULEAU D'AZABU AU HOMARD ÉPICÉ (6) 31
TEMPURA DE HOMARD, DAIKON MARINÉ, SURMONTÉ DE THON
OBÈSE, SERVI AVEC UNE SAUCE AIGRE-DOUCE AUX FRAMBOISES

SUBLIME (4) 36
TEMPURA DE HOMARD ÉPICÉ, AVOCAT, MAYO ÉPICÉE, GARNI DE FOIE GRAS, TARTARE DE THON ROUGE
ÉPICÉ ET CAVIAR IMPÉRIAL OSETRA. SERVI AVEC UNE SAUCE CHOCOLAT DURIAN

CRUNCH DE THON ÉPICÉ ÉPICÉ (6) 26
CREVETTES TEMPURA ÉPICÉES, AVOCAT, CONCOMBRE, CAVIAR TOBIKO, GARNI DE THON ÉPICÉ.
SERVI AVEC UNE SAUCE TERIYAKI CRÉMEUSE

SALADES (SfG)

SALADE BURRATA - TOMATES ANCIENNES, MICRO-POUSSES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 22

SALADE DE SASHIMI FUJISAN - THON OBÈSE, SAUMON ROYAL, HAMACHI, SALADE ARTISANALE, VINAIGRETTE JAPONAISE, GARNIE DE TARO CROQUANT 32

(SfG) = SANS GLUTEN

ENTRÉES

RIZ CROUSTILLANT & THON ÉPICÉ - THON OBÈSE, MASAGO, OIGNONS VERTS, TERIYAKI, MAYO ÉPICÉE	(4)	22
CREVETTES DE ROCHES CROUSTILLANTES - TEMPURA, MAYO ÉPICÉE JAPONAISE		21
CÔTES LEVÉES COLLANTES - HOISIN, SÉSAMES RÔTIS, CORIANDRE, OIGNONS VERTS	(6)	26
HOMARD DYNAMITE - RIZ CROUSTILLANT, TARTARE DE HOMARD ÉPICÉ, TOBIKO ROUGE	(4)	28
TACOS DE CANARD BEIJING - TORTILLAS À LA FARINE, KIMCHI ÉPICÉ, DAIKON MARINÉ, SAUCE BARBECUE PÉKIN	(2)	18
TACOS FB WAGYU - WAGYU AUSTRALIEN, SAUCE CORÉENNE MAISON, PONZU AUX TOMATES, JALAPEÑO	(3)	36
TEMPURA DE CREVETTES IMPÉRIALES - CREVETTES TIGRÉES NOIRES, SAUMON ROYAL, CONCOMBRE, MAYONNAISE ÉPICÉE	(4)	28

VÉGÉTALIEN

MIYAGI MAKI - FEUILLE DE RIZ, LÉGUMES VARIÉS, CHAMPIGNONS ENOKI, AVOCAT		16
SALADE MALDIVES - CHOUX CHINOIS, FRISÉ ET ROUGE, DAIKONS MARINÉS JAPONAIS, WONTONS CROUSTILLANTS, TOFU, EDAMAMES, PIMENTS SHISHITO ET SÉSAMES GRILLÉS. TAHINI, GINGEMBRE, LIME, VINAIGRETTE DOUCE "ANGEL MOON"		18

POISSON

MORUE NOIRE MISO MORUE NOIRE D'ALASKA, HARICOTS VERTS, ASPERGES BLANCHES MARINÉES	(6 OZ)	45
CREVETTES COLOSSALES SERVIES AVEC MAYONNAISE AU JALAPEÑOS	(2)	32

PIEUVRE GRILLÉE

CÂPRES, POIVRONS RÔTIS, RÉDUCTION BALSAMIQUE, BEURRE À L'AIL.
SERVI AVEC TOMATES CERISES

DEMI 58

ENTIER 115

OS

SERVIS AVEC FRITES MAISON, HARICOTS VERTS ET SAUCE BÉARNAISE

TERRE ET MER - FILET MIGNON PREMIUM ET QUEUE DE HOMARD	(10 OZ)	95
PRIME RIB EYE	(16 OZ)	65
PRIME FILET MIGNON	(8 OZ)	65
TOMAHAWK	(42 OZ +)	165



CONTRE-FILET
4 OZ
120

+ QUEUE DE HOMARD
30 / QUEUE
+ CREVETTE COLLOSALLE
15 / CREVETTE

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES - MAYO À LA TRUFFE NOIRE
CHAMPIGNONS SAUVAGES

12

HARICOTS VERTS GRILLÉS
CHOU-FLEUR ÉPICÉ

DESSERT

CHOCOLATE GANACHE 12
FLEUR DE SEL, VIERGE EXTRA
HUILE D'OLIVE, CROÛTONS

CRÈME GLACÉE THÉ VERT MATCHA 12

BRIOCHE 15
RAISIN SECS, GLACE À
LA VANILLE, PISTACHES

 = SANS GLUTEN