



COCKTAILS

SIGNATURES

Margarithai <i>Don Julio Blanco tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, agave, coriander, lime</i>	32
Tokyo Garden <i>Tanqueray Export gin, Isake sake, shiso, lychee, yuzu</i>	25
Cosmocat / Available no AVB <i>Ketel One vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, Aphrodite bitter</i>	28/20

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Albemarle Spritz <i>Ketel One vodka, Suze Saveur d'Autrefois, Ginjo yuzushu sake, elderflower & lavender cordial, Champagne</i>	25
Gari Negroni <i>Tanqueray Export gin, Cocchi Americano & Rosa, Campari, pickled ginger</i>	30
Gimlet Ten <i>Belvedere 10 vodka, basil & yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>	35
Japatini <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>	28

DESSERTS

Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan <i>Vanilla mille-feuille, pecan nut praline</i>	25
Pavlova au citron Kalamansi, Chantilly, noisettes caramélisées <i>Kalamansi citrus pavlova, Chantilly, caramelised hazelnuts</i>	25
Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette <i>Guanaja chocolate biscuit, hazelnut praline</i>	25
Profiteroles à la vanille, Chantilly, sauce chocolat <i>Vanilla profiteroles, Chantilly cream, chocolate sauce</i>	25
Soufflé aux fruits de la passion & mangue <i>Passion fruit & mango soufflé</i>	28
Tarte fine aux pommes XXL caramélisée, glace vanille tonka <i>XXL crispy caramelised apple tart, tonka vanilla ice cream</i>	44
Ananas de Saint-Domingue caramélisé au sucre de coco <i>Caramelised Santo Domingo pineapple with coconut sugar</i>	25

Prix nets, service compris.

Tracabilité des viandes et liste des allergènes disponible sur demande.

SNACKS

Edamame	
Fleur de sel	12
Sauce pimentée – <i>spicy sauce</i>	14
Riz croustillant - Crispy rice	
Salmon / Yellowtail / Akami (6pcs)	35
Truffe noire – <i>Black truffle (3pcs)</i>	45
Caviar Oscietre – <i>Oscietra caviar (3pcs)</i>	51

SASHIMI - 5 PIÈCES

Yellowtail	42	Chutoro	65	Salmon	32
Akami	55	Otoro	75		

SUSHI - LA PIÈCE

Yellowtail	15	Chutoro	18	Salmon	12
Akami	14	Otoro	20	Flamed salmon	14

CALIFORNIA

Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño <i>Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>	34
Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï <i>Crispy prawns, sobacha, Thai mayonnaise</i>	36
Spicy tuna, cébette, furikake au sésame noir <i>Spicy tuna, spring onions, black sesame furikake</i>	38
Tartare de yellowtail, crème de jalapeño vert, wasabi <i>Yellowtail tartare, green jalapeño cream, wasabi</i>	38

CRU & MARINÉ - RAW & MARINATED

Wahoo mariné, condiment yuzu, piment piquillos <i>Marinated wahoo, yuzu condiment, piquillos pepper</i>	32
Tataki de thon rouge karashi, cristaux de soja, yuzu soy <i>Karashi akami tataki, soy crystals, yuzu soy</i>	44
Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, sésame <i>Caramelised miso scallops, avocado, sesame</i>	48
Yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame doré <i>Yellowtail «mi-cuit», ponzu, toasted sesame</i>	37
Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu <i>Yuzu pepper marinated salmon, ponzu jelly</i>	35
Crevettes Obsiblu mi-cuites, yuzu miel, shiso rouge <i>Flamed Obsiblu prawns, honey yuzu, purple shiso</i>	42

SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD - LEAVES, CRISPY & HOT

Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre <i>Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander</i>	35
Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée <i>Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito flakes</i>	38
Tempura de crevette & asperges, mayonnaise wasabi <i>Prawn & asparagus tempura, wasabi mayonnaise</i>	38
Sando de bœuf wagyu A5 Kagoshima, furikake <i>A5 Kagoshima wagyu sando, furikake</i>	135
Gyoza de bœuf, sauce gingembre au soja <i>Beef gyoza, ginger soy sauce</i>	35

ROBATA

Saumon grillé teriyaki <i>Barbecue teriyaki salmon</i>	54
Chilean sea bass à l'huile d'olive, chimichurri <i>Chilean sea bass in olive oil, chimichurri</i>	78
Black cod au miso yuzu <i>Yuzu miso black cod</i>	65
Brochettes Yakitori Poulet, cébette – <i>Chicken, spring onion</i>	38
Bœuf wagyu, shishito – <i>Wagyu beef, shishito</i>	85
Entrecôte wagyu A4 Kagoshima (300gr) <i>A4 Kagoshima wagyu entrecote (300g)</i>	180
Filet de bœuf au saté, condiment citron vert <i>Satay beef fillet, lime condiment</i>	64

SIDES

Brocolis grillés, vinaigrette sésame oignon <i>Grilled broccoli, sesame onion vinaigrette</i>	16
Aubergine caramélisée au miso <i>Miso caramelised aubergine</i>	18
Maïs au barbecue, beurre de ponzu <i>Barbecue corn, ponzu butter</i>	18
Frites de patates douces, paprika fumé <i>Sweet potato fries, smoked paprika</i>	16
Frites de pommes de terre <i>French fries</i>	15
Riz Japonais vapeur <i>Steamed Japanese rice</i>	12