

s a i n t

s a i n t

à partager TO SHARE

TOMATES RÔTIES AU CHARBON,
FROMAGE FRAIS BATTU, HUILE FUMÉE,
PEPITAS GRILLÉES *D, SU*

*Charcoal-roasted tomatoes, whipped fresh cheese,
smoked oil, toasted pepitas*

AVOCAT GRILLÉ, SALSA VERDE, CORIANDRE,
CITRON VERT, PIMENT FUMÉ *N, SU, SE*

*Grilled avocado, salsa verde, coriander, lime,
smoked chilli*

HOUMOUS D'AVOCAT, CORIANDRE FRAÎCHE,
TAHINI GRILLÉ, CITRON VERT,
CHIPS DE POIS CHICHE FUMÉES *C, SE, SU*

*Avocado hummus, fresh coriander, toasted tahini, lime,
smoked chickpea chips*



signatures HOUSE SPECIAL

KING CRAB, MAÏS GRILLÉ, BEURRE PIMENT FUMÉ,
CITRON VERT *G, SH, D, C, SU*

*King crab, grilled corn, smoked
chilli butter, lime*

HOMARD BLEU RÔTI, STRACCIATELLA À LA MAIN DE
BOUDDHA, CAVIAR KRISTAL *G, SH, E, F, D*

*Roasted blue lobster, stracciatella with
Buddha's hand, Kristal caviar*

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE, SHISO, CITRON MEYER,
POUDRE D'OLIVE NOIRE *G, SH, E, F, SO, SU*

*Crispy langoustine, shiso, Meyer lemon,
black olive powder*



gazpacho GAZPACHO

TOMATES RÔTIES, HUILE PIMENTÉE,
BASILIC BRÛLÉ, CRÈME D'OLIVE NOIRE *G, E, SU*

*Roasted tomatoes, chilli oil, charred basil,
black olive cream*

CONCOMBRE, AVOCAT, JALAPEÑO, CITRON VERT,
CORIANDRE *E, SU*

*Cucumber, avocado, jalapeño,
lime, coriander*

caviar

SELECTION KAVIARI *G, F, D*

◆ PAIRING GIN OYSTER BELUGA - 4CL 35 ◆

ceviche & crudos CRUDOS

19 CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE GINGEMBRE
& JALAPEÑO, CÉLERI CROQUANT 26
C, E, D, SO, P, G, N, SE, MU, SU, MO, SH

*Sea bream ceviche, tiger's milk with ginger
& jalapeño, crunchy celery*

19 CARPACCIO DE WAGYU, CHIMICHURRI,
CACAHUËTE TORRÉFIÉE, TAGÈTE, HUILE FUMÉE *N, P, SE* 28

*Wagyu carpaccio, chimichurri, toasted peanut,
marigold, smoked oil*

16 CARPACCIO DE THON ROUGE, CITRON CONFIT,
POIVRE SARAWAK, HUILE DE CORIANDRE FUMÉE *F, SU* 29

*Bluefin tuna carpaccio, preserved lemon,
Sarawak pepper, smoked coriander oil*

salades SALADS

86 KALE GRILLÉ, POIS CHICHES CROUSTILLANTS,
GRENADE, AMANDES FUMÉES *G, C, SE, SU* 28

*Grilled kale, crispy chickpeas, pomegranate,
smoked almonds*

125 TOMATES RÔTIES, PASTÈQUE BRÛLÉE,
FETA GRILLÉE, BASILIC *D, SU* 30

*Roasted tomatoes, charred watermelon,
grilled feta, basil*

74 AUBERGINE FUMÉE, YAOURT CITRON VERT,
SALSA MACHA *G, D, N, SE, SU* 19

*Smoked aubergine, lime yogurt,
salsa macha*

pâtes PASTA

21 SPAGHETTONE AUX GAMBAS SAUTÉES,
JUS DE TÊTES FUMÉES, PIMENT DOUX GRILLÉ *G, SH, E, C, SU* 55

*Spaghettonne, sautéed prawns, smoked head bisque,
grilled sweet pepper*

21 CASARECCE AUX TOMATES RÔTIES,
FROMAGE FRAIS BATTU, JUS DE TOMATE FUMÉ *G, E, D* 29

*Casarecce, roasted tomatoes, whipped fresh cheese,
smoked tomato jus*

KRISTAL

OSCIETRE

BELUGA

50 G - 250

50 G - 330

50 G - 860

125 G - 620

125 G - 790

125 G - 2 100



brasero BRASERO

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, CHIMICHURRI VERDE, CITRON VERT BRÛLÉ *N, SE, SU*

Grilled lamb chops, green chimichurri, charred lime

FAUX-FILET DE BLACK ANGUS GRILLÉ, JUS COURT FUMÉ, PIMENT ROUGE BRAISÉ *D, C, MU, SU*

Grilled Black Angus sirloin, smoked short jus, braised red chilli

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AU FEU DE BOIS, MIEL FUMÉ *SU*

Caramelised pork ribs over a wood fire, smoked honey

52

COQUELET RÔTI AU FEU DE BOIS, MAYONNAISE D'HERBES FRAÎCHES, PIMENT DOUX *E, D, M, SU*

Wood-fired roasted poussin, fresh herb mayo, sweet chillis

38

54

BAR ENTIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS, POIVRONS BRAISÉS, OIGNONS ROUGES *F, N, C, SE, SU*

Whole sea bass grilled over wood fire, braised peppers, red onions

125

54

GAMBAS GRILLÉES, AIL NOIR, HUILE FUMÉE AU CHARBON *SH, E, C, MU, SU*

Grilled prawns, black garlic, charcoal smoked oil

44

accompagnements SIDES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, MAYONNAISE CHIPOTLE FUMÉE *G, E, D, MU, SU*

Crushed potatoes, smoked chipotle mayo

SALADE DE FEUILLES FRAÎCHES, HERBES, VINAIGRETTE CITRON VERT *D, MU, SU*

Fresh leaves salad, herbs, lime vinaigrette

TOMATES ANCIENNES, COMBAVA, HUILE D'OLIVE FUMÉE *SU*

Heirloom tomatoes, kaffir lime, smoked olive oil

PIMENTS DOUX GRILLÉS, CORIANDRE FRAÎCHE, HUILE FUMÉE *D, N*

Grilled sweet peppers, fresh coriander, smoked oil

BROCOLI GRILLÉS, PICKLES DE MOUTARDE, CITRON BRÛLÉ *D, N, MU*

Grilled broccoli, mustard pickles, charred lemon

15

saucés SAUCES

CHIMICHURRI VERT *N, SE*

6

12

AJÍ FUMÉ *C, E, D, SO, P, G, N, SE, MU, SU, MO, SH*

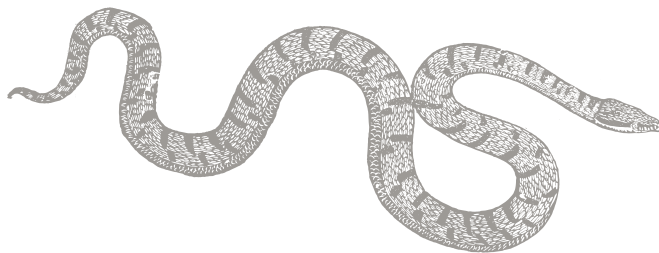
7

14

SALSA VERDE BRÛLÉE *N, SE*

6

14



15

CORPORATE CHEF: ROCCO SEMINARA
EXECUTIVE CHEF: JUSTINE SUSS

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS
All our prices are in Euros

*C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYBEANS | SH - SHELLFISH | SU - SULPHITES*