

A PARTAGER - TO SHARE

CHÈVRE PANÉ EN DEUX TEXTURES ●● - 22

Pommes de terre grenailles aux saveurs provençales
Breaded goat cheese, fingerling potatoes with Provençal flavors

NEMS DE POULET, SAUCE AIGRE-DOUCE ●● - 16

Chicken spring rolls, sweet chili sauce

ACCRAS DE POISSON MAISON, SAUCE CHIEN ●● - 14

Caribbean homemade fish fritters

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS ●● - 27

Ballotine de foie gras au Cognac, chutney d'ananas aux baies roses, pain d'épices moelleux
Homemade duck foie gras ballotine with Cognac, pineapple chutney with pink berries, soft gingerbread

TEMPURA DE CREVETTES AUX AMANDES & MAYONNAISE ÉPICÉE ●●● - 16

Almond shrimp tempura, spicy mayo

KONTIKI PLATTER ●●●● - 33/66

Nems de poulet, tempura de poulet, accras, tempura de crevettes, mini tartelettes de poisson
Chicken spring rolls, crispy chicken tempura, fish fritters, shrimp tempura, mini fish tartlets

CAVIAR

STURIA FRENCH CAVIAR

Un caviar riche et lacté, au goût iodé, caractéristique du caviar
A rich and milky caviar with iodized notes, characteristic of caviar

Osciètre 50 g / 195

Osciètre 125 g / 465

SALADES & ENTRÉES / APPETIZERS & SALADS

RAVIOLES DE ROMANS ●● - 23

À la crème de truffe

Delicate French ravioles, Comté cheese, truffle cream

SALADE DE POULPE ● - 33

Roquette, poulpe fondant, oignons, poivrons confits dans l'huile d'olive, papaye, choux rouges, vinaigre balsamique

Octopus salad, arugula, onions & peppers preserved in olive oil, papaya, red cabbage, balsamic vinegar

SALADE CARIBÉENNE ● - 36

Mesclun, langouste, crevettes, pomme Granny Smith, avocat, grenade, vinaigrette au citron vert et aux fruits de la passion

Lobster tail & shrimp salad with Granny Smith apple, avocado, pomegranate, lime & passion fruit dressing

SALADE CAESAR ●●

Cœur de romaine, croûtons grillés, copeaux de parmesan, anchois, chips de bacon
Romaine heart salad, grilled croutons, parmesan shavings, anchovies, bacon chips

Poulet rôti / Roasted chicken - 22

Crevettes / Shrimps - 24

Langouste / Lobster - 35

POISSON CRU LOCAL / LOCAL RAW FISH

TARTARE DE THON AUX ÉPICES, SAUCE ANTILLAISE ●●● - 27

Soja, sésame, gingembre & oignons, sauce coco, gingembre, citron vert
Spiced tuna tartare, soy, sesame, ginger & onions, coconut sauce, ginger, lime

LA MER / FROM THE SEA

LE POULPE CROUSTI-FONDANT ●● - 36

Pommes de terre grenailles au four, poivrons confits au piment d'Espelette
Crispy melting octopus, baked grenaille potatoes, peppers candied with Espelette pepper

RISOTTO DE SAINT-JACQUES ●●● - 39

À la crème de truffe
Scallop risotto with truffle cream

LE CROUSTILLANT DE THON ●● - 31

Steak de thon crispy aux mille saveurs, wok de légumes aux saveurs asiatiques
Crispy tuna steak with thousand flavors, wok-fried vegetables with Asian flavors

SOLE MEUNIÈRE 400 / 500 G - GOLFE DE GASCOGNE ●● - 75

Purée maison, beurre meunière
Whole meunière sole, homemade mashed potatoes, brown butter
Pêche française - French catch

LE COIN DU PÊCHEUR (SELON ARRIVAGE)

Bar entier - Daurade Royale entière - Langouste Caraïbes - Homard du Maine

THE FISHERMAN'S CORNER (ACCORDING TO THE MARKET)

Whole Sea Bass - Whole Royal Sea Bream - Caribbean Lobster - Maine Lobster

LES PÂTES

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX PALOURDES, SAUCE COCO-ORANGE ●●● - 29

Palourdes sautées, tagliatelles fraîches, sauce coco & orange
Sauteed clams, fresh tagliatelle, coconut & orange sauce

QUEUE DE LANGOUSTE RÔTIE, PÂTES FRAÎCHES & SA BISQUE MAISON ●●● - 55

Roasted lobster tail, fresh pasta & homemade lobster bisque

VÉGÉTARIEN / VEGAN

LÉGUMES FONDANTS & TOFU GRILLÉ ● - 25

Melting vegetables & grilled tofu

LA TERRE / FROM THE LAND

SUPRÊME DE VOLAILLE EN BALLOTINE ●●● - 31

Duxelles de champignons, mini légumes, sauce au thym
Chicken supreme, mushroom duxelles, mini vegetables, thyme sauce

TRAVERS DE PORC EN DEUX CUISSONS ● - 28

Sauce caribéenne légèrement épicée, frites maison
Ribs cooked twice, slightly spicy Caribbean sauce, homemade French fries

LE BŒUF

ENTRECÔTE GRILLÉE 400 G, FRITES MAISON, SALADE, SAUCE BÉARNAISE ● - 38

Grilled 14 oz ribeye, homemade french fries, salad, béarnaise sauce

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU, PRÉPARÉ MINUTE ●● - 37

Frites maison
Beef fillet tartare, hand-chopped and prepared to order, homemade French fries

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS, ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ & SAUCE PÉRIGOURDINE ●● - 55

Écrasé de pommes de terre & mini légumes
Black Angus beef fillet, seared foie gras & périgourdine sauce, homemade mashed potatoes & baby vegetables

KOSHER SPECIALS

★
KOSHER
GLATT

ENTRECÔTE GRILLÉE, FRITES MAISON, SALADE, SAUCE AU POIVRE - 80

Grilled ribeye steak, home-made French fries, salad, pepper sauce

CÔTE DE VEAU À LA SAUGE, WOK DE LÉGUMES, JUS CORSÉ À LA SAUGE - 75

Veal chop with sage, vegetable wok, rich sage jus

CÔTELETTES D'AGNEAU, HARICOTS VERTS EN PERSILLADE, JUS AU THYM - 90

Lamb chops, green beans with parsley & garlic, thyme jus

Kosher dishes can be prepared. Please consult your server for available options. Kosher certification is available upon request.

Orders must be placed at least 24 hours in advance.

GARNITURES / SIDES

MESCLUN SALAD - 6

PURÉE MAISON / **HOMEMADE MASHED POTATOES** ● - 7

FRITES MAISON / **HOMEMADE FRENCH FRIES** - 6

FRITES MAISON À LA TRUFFE ET PARMESAN / **PARMESAN & TRUFFLE FRENCH FRIES** ● - 10

WOK DE LÉGUMES / **VEGETABLE WOK** - 12

FAMOUS BURGER

CHEESEBURGER À LA TRUFFE, FRITES MAISON À LA TRUFFE & PARMESAN ●● - 28

Pain artisanal, crème de truffe, bœuf Black Angus, fromage à la truffe, oignons caramélisés, salade, tomate
Homemade bun, truffle cream, ground Black Angus beef, truffle cheese, caramelized onions, salad, tomato
w/ Parmesan truffle French fries

LE ROSSINI BURGER - 45

Pain artisanal, crème de truffe, bœuf Black Angus, fromage à la truffe, foie gras poêlé
& sauce périgourdine

Homemade bun, truffle cream, ground Black Angus beef, truffle cheese, seared foie gras
& périgourdine sauce

CHEESEBURGER ●● - 24

Pain artisanal, bœuf Black Angus, cheddar, salade, tomate, oignons caramélisés, cornichons
Homemade bun, ground Black Angus beef, cheddar cheese, caramelized onions, salad, tomato, pickles

ADD BACON - 4

ADD CHEESE ● - 2

PLAT ENFANT - KIDS MEAL

(Jusqu'à 12 ans - Under 12 years)

STEAK HACHÉ BLACK ANGUS - TEMPURA CROUSTILLANT DE POULET MAISON - FILET DE POISSON ● - 14

Black Angus beef steak - homemade crispy chicken tempura - fresh fish fillet

CLUB SANDWICH

CLUB POULET ●● - 23

Pain de mie artisanal, filet de poulet, salade, tomate, œuf, bacon, mayonnaise maison
Homemade soft bread, chicken breast, salad, tomato, egg, bacon, homemade mayonnaise

CLUB LANGOUSTE ●● - 39

Pain de mie artisanal, langouste, salade, tomate, œufs, mayonnaise maison au basilic
Homemade soft bread, lobster, salad, tomato, eggs, homemade basil mayonnaise

DESSERTS

TARTE CITRON, PÂTE SABLÉE BRETONNE, CRÈME CITRON, SORBET THYM CITRON, MERINGUE ●● - 15

Lemon tart, breton shortbread crust, lemon cream, lemon-thyme sorbet, meringue

VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT ●● - 16

Biscuit Sacher cacao, crémeux chocolat noir, espuma chocolat au lait, glace chocolat noir, tuile craquante au grué de cacao

Sacher cocoa biscuit, dark chocolate cream, milk chocolate foam, dark chocolate ice cream, crunchy cocoa nib tile

SUNDAE CARAMEL BEURRE SALÉ & CACAHUÈTES CARAMELISÉES ●● - 14

Salted butter caramel sundae & caramelized peanuts

COUPE TROPICALE - 13

Sorbets corossol, mangue, passion & fruits frais

Tropical sorbet: mango, passion fruit, corossol & fresh fruits

PAIN PERDU MAISON CARAMEL BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE ●● - 15

Homemade artisanal French toast, salted butter caramel & vanilla ice cream

BANANA SPLIT, LA VRAIE... ● - 14

Glaces chocolat, fraise, vanille, banane fraîche, chocolat chaud

Chocolate, strawberry & vanilla ice cream, fresh banana, hot chocolate

CAFÉ GOURMAND ●●●● - 15

● GLUTEN ● FRUITS À COQUE ● ALCOOL ● FRUITS DE MER ● VÉGÉTARIEN ● PRODUITS LAITIERS

● GLUTEN ● NUTS ● ALCOHOL ● SEAFOOD ● VEGETARIAN ● DAIRY

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

LA CONSOMMATION DE VIANDE, DE VOLAILLE, DE FRUITS DE MER, DE CRUSTACÉS OU D'ŒUFS CRUS OU INSUFFISAMMENT CUITS PEUT AUGMENTER VOTRE RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

PRIX EN EUROS - T.G.C.A. 4 % INCLUSE - SERVICE COMPRIS / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS

SUSHI - SASHIMI - ROLLS & MORE

ENTRÉES / APPETIZERS

Edamame | Spicy Edamame ● - 9 | Wakame ● - 11

PIZZA SUSHI ● - 22

Riz croustillant, tartare de poissons, wakame, ciboulette, mayonnaise épicée
Crispy rice, fish tartare, wakame, chives, spicy mayo

CLUB SUSHI ● - 28

Saumon, avocat, fromage frais, ciboulette, tempura panko, sauce truffe citronnée
Salmon, avocado, cream cheese, chives, panko tempura, lemon truffle sauce

CRUDO WAHOO - ÉCLAT D'YUZU ● - 28

Wahoo, pickles de concombre et d'oignons, takuan, wakame, émulsion yuzu
Wahoo, cucumber & onion pickles, takuan, wakame, yuzu emulsion

SUSHI NIGIRI (2 PCS)

Thon / Tuna / Maguro - 9
Saumon / Salmon / Shake - 9
Sérieole / Yellowtail / Hamachi - 12
Crevette / Shrimp / Ebi ● - 7
Anguille / Eel / Unagi - 14
Wahoo - 9



MAKI (6 PCS)

Saumon / Salmon - 13
Thon / Tuna - 12
Concombre / Cucumber ● - 10
Avocat / Avocado - 10



LES VAPEURS / STEAM

Gyoza Poulet / Chicken ● - 15

CHIRASHI ●

Thon / Tuna - 25
Saumon / Salmon - 26
Thon & Saumon / Tuna & Salmon - 27

SASHIMI (3 PCS)

Thon / Tuna / Maguro - 12
Saumon / Salmon / Shake - 12
Sérieole / Yellowtail / Hamachi - 13
Crevette / Shrimp / Ebi ● - 9
Anguille / Eel / Unagi - 16
Wahoo - 12

CHARI - 6

Bol de riz vinaigré / Vinegar rice bowl

TONY'S CHEF SUGGESTION PLATTERS ●●●●●

ASSORTIMENT DE ROLLS-SASHIMI-NIGIRI

20 pcs - 65

40 pcs - 120

60 pcs - 170



Luxury Platter - 60 pcs - 285

ASSORTIMENT DE SUSHI NIGIRI ● - 18 PCS - 64

Thon, saumon, hamachi, crevette, bœuf aburi, anguille
Tuna, salmon, hamachi, shrimp, aburi beef, eel

ASSORTIMENT DE SASHIMI ● - 18 PCS - 69

Thon, saumon, hamachi, crevette, wahoo, anguille
Tuna, salmon, hamachi, shrimp, wahoo, eel

SIGNATURE ROLLS (8 PCS)

Crispy Shrimp Roll ●●●● - 28

Beignet de crevette, coleslaw japonais, masago, oignons frits, riz masago, mayonnaise épicée à l'ail rôti
Shrimp tempura, Japanese coleslaw, masago, fried onions, masago rice, spicy roasted garlic mayo

Jalapeños Hamachi Roll ● - 27

Sériele marinée au yuzu, concombre, ciboulette, tobiko, sauce jalapeños oignons
Yuzu-marinated yellowtail, cucumber, chives, tobiko, jalapeño onion sauce

Ebi Roll ● - 26

Crevette, fromage frais, concombre, crabe kanikama à la torche, avocat, sauce soja sucrée
Shrimp, cream cheese, cucumber, torched kanikama crab, avocado, sweet soy sauce

Futo Spider (5 PCS) ●● - 29

Crabe bleu mou, avocat, mangue, masago, mayonnaise épicée, tempura croustillante, sauce soja sucrée
Soft-shell blue crab, avocado, mango, masago, spicy mayo, crispy tempura, sweet soy sauce

* Lobster Roll & Bisque - 34

Langouste pochée et grillée, avocat, bisque de langouste, chips de galette de riz
Poached & grilled lobster, avocado, lobster bisque, rice cake chips

Leeks Tuna Roll Tartar ● - 26

Thon, avocat, tartare japonais, ciboulette, poireaux frits
Tuna, avocado, Japanese tartare, chives, fried leeks

* Big Maki Roll ●● - 25

Boeuf Black Angus haché, cheddar, salade, oignons, cornichons, mayonnaise Big Maki
Ground Black Angus beef, cheddar cheese, salad, onions, pickles, Big Maki mayo

CLASSIQUE ROLLS (8 PCS)

California Roll ● - 18

Surimi, concombre, avocat / Crab stick, cucumber, avocado

Japanese Bagel Roll ● - 19

Saumon, fromage frais, avocat, ciboulette / Salmon, cream cheese, avocado, chives

Bagel Crunchy ● - 21

Saumon, fromage frais, avocat, ciboulette, panko / Salmon, cream cheese, avocado, chives, panko

Spicy Tuna Roll - 26

Thon jaune épicé au togarashi / Spicy yellowfin tuna with togarashi

* Feuille de soja / Soy leaf available

Ask for Special Order • To Go

PRIX EN EUROS - T.G.C.A. 4 % INCLUSE - SERVICE COMPRIS / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS



Wahoo Pêche locale | local fishing

Thon jaune | Yellowfin tuna

Saumon | Label Rouge