

ENTRÉES

Starters

Edamame <i>Edamame</i>	8
Foie Gras au Champagne, Salade de Poire, Figue et Confiture d'Oignons <i>Duck Foie Gras with Pear Salad, Fig and Onion Jam</i>	36
Carpaccio de Boeuf, Parmesan et Pesto <i>Beef Carpaccio, Parmesan and Pesto</i>	26
Friture de Calamars, Sauce Tartare aux Olives Fumées <i>Crispy Squids with Smoke Olives Tartar Sauce</i>	35
Salade de Quinoa, Avocat, Edamame, Chou-Fleur, Sauce Sésame <i>Quinoa Salad with Avocado, Edamame, Cauliflower, Sesame Dressing</i>	32
Salade de Chèvre et Figs <i>Goat Cheese Salad with Figs</i>	29
Salade Orientale, Olives Noires, Oignons Rouges, Fèves et Menthe <i>Oriental Salad with Black Olives, Red Onions, Broad Beans and Fresh Mint</i>	21
Burrata au Caviar, Pain Toasté <i>Burrata Cheese with Caviar, Toasted Bread</i>	95
Mozzarella Napolitaine, Tomates Cerises Rôties, et Huile au Basilic <i>Mozzarella from Napoli with Roasted Cherry Tomatoes and Basil Oil</i>	25
Burrata Napolitaine à la Truffe d'Été <i>Burrata from Napoli with Summer Truffles</i>	37
Jambon San Daniele <i>San Daniele Ham</i>	26
Pancetta de Boeuf <i>Beef Pancetta</i>	28

PÂTES & RISOTTOS

Pasta & Risotto

Pâtes Fraîches à l'Encre de Seiche, Homard et Ikura <i>Squid Ink Fresh Pasta with Lobster and Ikura</i>	46
Rigatoni Siciliana <i>Rigatoni Siciliana</i>	32
Tagliatelle à la Crème de Truffes <i>Tagliatelle with Truffles Cream</i>	38
Spaghetti Bottarga <i>Spaghetti with Bottarga</i>	38
Penne All'Arrabbiata <i>Penne All'Arrabbiata</i>	26
Penne à la Vodka <i>Penne with Vodka</i>	32
Risotto au Homard <i>Lobster Risotto</i>	45
Risotto aux Cèpes et Truffes <i>Porcini Mushrooms Risotto and Truffles</i>	32
Spaghetti au Caviar Alverta Royal Petrossian (30g) <i>Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)</i>	145

SPAGHETTI, PENNE, SANS GLUTEN À VOTRE CONVENANCE
Gluten Free Spaghetti, Penne, Rigatoni according to your choice

CAVIAR

OSCIETRE PETROSSIAN

Daurenki 12g 44			Royal 50g 295			Imperial 50g 380			
MONARQ SEVRGUA			MONARQ OSCIETRE			ICONE FLEUVE AMOUR			
50g 205	125g 525	250g 1100	50g 240	125g 610	250g 1250	50g 210	125g 525	250g 950	500g 1800



SASHIMI & NIGIRI

per 2 pieces

Yellowtail 18	Sea Bass 16	Toro 24
Salmon 12	Botan Ebi 26	Tuna 16
Sea Urchin 22	Gunkan Ikura 18	Eel 14

MAKI ROLLS

per 8 pieces

Sass Roll Wagyu, Shrimps, Caviar	48
Salmon Roll Salmon, Avocado, Asparagus, Smoked Mayo	26
Spicy Tuna Roll Tuna, Cucumber, Spicy Sauce	33
Yellowtail Roll Cucumber, Yuzu Zest, Miso Truffle Sauce	35
Veggie Roll Avocado, Asparagus, Cucumber, Miso Sauce	21

TARTAR & CEVICHE

Tuna Tataki	35
<i>Wakame, Avocado Cream, Miso Yuzu Sauce, Jalapeño</i>	
Ceviche Yellowtail	34
<i>Shiromi, Tsuma, Ponzu-Truffle Sauce</i>	
Wagyu Tar-Tar	39
<i>Kimchi Yuzu Sauce, Quail Egg, Tapioca Chips</i>	

Sando 150 - Sando with Truffles 170
Japanese Wagyu Sandwich with Toasted Brioche, Crispy Wagyu and Katsu Sauce

VIANDES

Meat

Piccata au Citron et Purée <i>Piccata with Lemon Sauce and Purée</i>	35
Oreille d'Éléphant, Salade Rucola et Tomates Cerises <i>Veal Chop Milanese with Rucola and Cherry Tomatoes Salad</i>	38
Sass Burger, Picanha, Pancetta de Boeuf Fromage Fumé, Frites Maison <i>Sass Burger, Picanha, Beef Pancetta, Smoke Cheese, Homemade French Fries</i>	46
Côtelettes d'Agneau, Sauce Citronnelle, Carotte et Orange, Baby Carottes, Graines de Moutarde <i>Grilled Lamb Chops with Lemongrass Carrot and Orange Sauce, Baby Carrots and Mustard Seeds</i>	48
Coquelet Rôti à la Méditerranéenne, Blé aux Herbes <i>Roasted Baby Chicken Mediterranean Style, Wheat with Herbs</i>	39
Travers de Porc au Barbecue, Frites Maison, Cébettes et Noix de Cajou <i>Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries, Scallions and Cashew</i>	42
Filet de Boeuf à la Sassa, Sauce Béarnaise ou Poivre <i>Beef Fillet Sassa Style, Béarnaise Sauce or Black Pepper Sauce</i>	52
Côte de Boeuf Grillée (1kg), Gratin Dauphinois <i>Grilled Rib-Eye Steak (1kg) with Gratin Dauphinois</i>	145
Filet de Boeuf Wagyu, Truffes d'Été et Asperges <i>Wagyu Fillet Steak, Summer Truffles and Asparagus</i>	170

POISSONS

Fish

Chilean Sea Bass, Sauce Yuzu Miso et Baby Broccoli <i>Chilean Sea Bass with Yuzu Miso Sauce & Baby Broccoli</i>	45
Saumon Grillé des Îles Féroé, Quinoa et Épinard Croustillant <i>Faroe Island Grill Salmon, Quinoa and Crispy Spinach</i>	38
Sole Meunière ou Grillée <i>Sole Meunière or Grilled</i>	59
Gambas Flambées ou Grillées <i>Prawns Grilled or Flambé with Garlic</i>	49
Loup en Croûte de Sel ou à la Provençale <i>Sea Bass in Salt Crust Style or Provençale</i>	(100g) 16

SIDES

Sides

Frites Maison <i>Homemade French Fries</i>	8
Salade Verte <i>Mix Salad</i>	8
Gratin Dauphinois <i>Gratin Dauphinois</i>	8
Légumes Grillés <i>Grill Vegetables</i>	12
Purée Traditionnelle <i>Traditional Mashed Potatoes</i>	8
Purée à la Truffe <i>Mashed Potatoes with Truffles</i>	13