

ENTRÉES

Appetizer

Edamame <i>Edamame</i>	11
Foie Gras au Champagne, Salade de Pomme Granny Smith, Figue et Confiture d'Oignons <i>Duck Foie Gras with Apple Salad, Fig and Onion Jam</i>	39
Carpaccio de Filet de Wagyu et Artichauts <i>Wagyu Filet Carpaccio with Artichokes</i>	42
Tomate Confite à l'Huile d'Olive, Câpres, Ail et Oignon Rouge <i>Olive Oil cured Tomato with Capers, Garlic and Red Onion</i>	24
Tartare de Boeuf, Brioche, Truffes, Sauce aux Oeufs <i>Beef Tartar over Brioche & Truffles Egg Sauce</i>	38
Tacos au Ceviche de Loup (+Caviar) <i>Sea Bass Ceviche Tacos (3 pieces)</i>	26 (62)
Arais au Wagyu, Sauce Tahini <i>Arais Wagyu, Tahini Sauce</i>	42
Jambon de Boeuf Wagyu <i>Wagyu Ham Beef</i>	42
Pata Negra <i>Pata Negra</i>	39
Bresaola <i>Bresaola</i>	27
La Pince de King Crabe, Beurre à l'Ail façon Sass <i>King Crab Leg, Sass Garlic Butter</i>	132
Friture de Calamars, Sauce Tartare aux Olives Fumées <i>Crispy Squids with Smoke Olives Tartar Sauce</i>	32
Langouste Grillée, Sauce Vierge (300gr) <i>Grilled Rock Lobster, Sauce Vierge</i>	58
Tartare de Thon Rouge / Toro, Avocat (+Caviar) <i>Red Tuna / Toro Tartar with Avocado (+Caviar)</i>	42 (77)
Yellowtail, Jalapeño et Ponzu <i>Yellowtail, Jalapeno & Ponzu</i>	32

SALADES

Salads

Salade de Homard Estivale, Figs, Tomates, Edamame, Wagyu Croustillant, Vinaigrette à la Pomme <i>Lobster Summer Salad, Figs, Dry Cherry Tomatoes, Edamame, Crispy Wagyu Ham</i>	52
Salade de Poulet, Laitue Romaine, Pignons <i>Chicken Salad, Romaine Lettuce, Pine Nuts</i>	33
Salade d'Artichauts et Épinards, Vinaigrette <i>Artichokes Salad, Spinaches and Dressing</i>	29
Burrata Napolitaine, Tomates Coeur de Boeuf <i>Burrata from Napoli with Heirloom Tomatoes</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



CAVIAR

OSCIETRE PETROSSIAN		
Daurenki 12g 44	Royal 50g 295	Imperial 50g 380
ICONE FLEUVE AMOUR		
50g 210	125g 525	250g 950

PÂTES & RISOTTOS

Pasta & Risotto

Linguini au Homard <i>Linguine with Lobster</i>	65
Spaghetti al Vongole <i>Spaghetti al Vongole</i>	34
Tagliatelle à la Crème de Truffes <i>Tagliatelle with Truffles Cream</i>	39
Rigatoni à la Bolognese de Wagyu <i>Rigatoni with Wagyu Bolognese</i>	42
Penne à la Vodka ou All'Arrabbiata <i>Penne with Vodka or All'Arrabbiata</i>	32
Trofie al Pesto Genovese <i>Genovese Style Trofie</i>	32
Orzo Crémeux au Rouget <i>Creamy Orzo with Red Mullet</i>	32
Risotto d'Été, Asperge, Petit Pois et Épinard <i>Summer Risotto Asparagus, Peas and Spinach</i>	34
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

VIANDES

Meat

Entrecôte Grillée Black Angus, Chimichurri Pommes de Terre au Four (300gr) <i>Grill Entrecote, Chimichurri, Baked Potatoes (300gr)</i>	65
Filet de Boeuf à la Sassa <i>Angus Beef Fillet Sassa Style</i>	62
Filet de Boeuf Angus, Sauce au Poivre ou Béarnaise <i>Angus Beef Fillet Béarnaise Sauce or Black Pepper Sauce</i>	59
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 -Orange, Baby Carottes, Graines de Moutarde <i>Grilled Lamb Chops with Lemongrass Carrot and Orange Sauce, Baby Carrots and Mustard Seeds</i>	48
Travers de Porc au Barbecue, Frites Maison Cébettes et Noix de Cajou <i>Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries, Scallions and Cashew</i>	42
Oreille d'Éléphant, Salade Rucola et Tomates Cerises <i>Veal Chop Milanese with Rucola and Cherry Tomatoes Salad</i>	45
Piccata au Citron et Purée <i>Piccata with Lemon Sauce and Purée</i>	38
Coquelet Rôti, Mariné aux Herbes <i>Roasted Baby Chicken, Marinated with Herbs</i>	36
Côte de Boeuf pour deux (1kg) <i>Prime Rib for 2 (1kg)</i>	165
Filet de Wagyu Australien <i>Australian Wagyu Filet</i>	175

POISSONS

Fish

Black Cod, Sauce Yuzu Miso et Baby Broccoli <i>Black Cod with Yuzu Miso Sauce & Baby Broccoli</i>	55
Pavé de Thon Grillé à la Sicilienne, Pok Choi Grillé <i>Grilled Tuna Steak, Sicilian Style, Grilled Pok Choi</i>	39
Gambas Flambées ou Grillées <i>Prawns Grilled or Flambé</i>	51
Sole Meunière ou Grillée <i>Sole Meunière or Grilled</i>	69
Loup à la Sassa en Portefeuille <i>Butterfly Sea Bass Sassa Style</i>	(100g) 17
Loup en Croûte de Sel, à la Provençale ou Grillé <i>Sea Bass in Salt Crust Style or Provençale or Grilled (100g)</i>	(100g) 17
Saumon Grillé des Îles Féroé, Asperges Blanches et Sauce aux Petits Pois <i>Faroe Island Grill Salmon, White Asparagus and English Peas Sauce</i>	39

SIDES

Sides

Frites Maison Nature ou à la Truffe <i>Homemade French Fries or with Truffle</i>	8 (16)
Purée Traditionnelle ou à la Truffe <i>Mashed Potatoes or with Truffles</i>	8 (13)
Gratin Dauphinois <i>Gratin Dauphinois</i>	8
Légumes Sautés <i>Sauteed Vegetables</i>	12
Salade Verte <i>Mix Salad</i>	8
Baby Brocoli <i>Baby Broccoli</i>	11