

NAÏO

saint-tropez

Tempura

ZUCCHINI KTIPTI Courgette en tempura, feta, poivron Zucchini tempura, feta, bell pepper	22
EBI DASHI Crevettes en tempura, dashi Shrimp tempura, dashi sauce	30

Vegetal

UMEBOSHI BEET Carpaccio de betterave blanche, huile d'olive umeboshi White beet carpaccio, umeboshi olive oil	24
DASHI EGGPLANT Aubergine marinée au dashi, yaourt de feta, poivron épicé Dashi marinated eggplant, feta yogurt, spicy bell pepper	26
SAKURA STRACCIATELLA Stracciatella, tomates cerises, edamame, pastèque, sakura, citron vert Stracciatella, cherry tomatoes, edamame, watermelon, sakura, lime	28

Dim Sum

WAGYU SPICY MALA Bouchées de Wagyu, sauce basilic mala Wagyu bites, basil mala sauce	26
SHRIMP GYOZAS Gyozas de crevettes, shiitake, ciboulette Shrimp gyozas, shiitake, chive	28
KING CRAB DUMPLINGS Ravioles vapeur de King Crab, ponzu agrumes King Crab dumplings, citrus ponzu	34

Crudo

CITRUS HAMACHI Carpaccio de sériole, fenouil, huile d'olive, mikan, cumin Yellowtail carpaccio, fennel, olive oil, mikan, cumin	34
CEVICHE DAURADE Ceviche de daurade royale, vinaigre de riz, poivron vert, ail, coriandre Gilthead sea bream ceviche, rice vinegar, green bell pepper, garlic, coriander	32
BIMBIM TUNA Tartare de thon*, avocat, poivron, jaune d'œuf confit au soja Tuna* tartare, avocado, bell pepper, soy-cured egg yolk	38
BEEF TACOS Tartare de bœuf Black Angus, aji panca, miel, soja, furikake nori Black Angus beef tartare, aji panca, honey, soy sauce, nori furikake	34
SHAKE NAÏO-STYLE Tataki de saumon, soja, sésame, oignon, coriandre Salmon tataki, soy sauce, sesame seeds, onion, coriander	36

Nigiri 2 PIÈCES

SHAKE ABURI 16 Saumon Salmon	TORO 30 Thon gras Fatty tuna
TUNA SHISHIMI 18 Thon Tuna	HAMACHI KIZAMI 18 Sériole Yellowtail
WAGYU CAVIAR 44 Wagyu, caviar Wagyu beef, caviar	

NIGIRI SELECTION 10 PIECES 2 Saumon · 2 Thon · 2 Thon gras · 2 Sériole · 2 Wagyu, caviar 2 Salmon · 2 Tuna · 2 Fatty tuna · 2 Yellowtail · 2 Wagyu, caviar	120
---	-----

Sashimi 5 PIÈCES

SHAKE 32 Saumon Salmon	TORO 44 Thon gras Fatty tuna
TUNA 36 Thon Tuna	HAMASHI 36 Sériole Yellowtail
SASHIMI SELECTION 12 PIECES 3 Saumon · 3 Thon · 3 Thon gras · 3 Sériole 3 Salmon · 3 Tuna · 3 Fatty tuna · 3 Yellowtail	85

Rolls 8 PIÈCES

VEGETAL Aubergine marinée, avocat, courgette, concombre, olives Taggiasche, pesto rosso Marinated eggplant, avocado, zucchini, cucumber, Taggiasca olives, pesto rosso	26
MANGO SHAKE Saumon, mangue, asperge verte, ciboulette, mayonnaise épicée Salmon, mango, green asparagus, chive, spicy mayo	30
SPICY TUNA Thon épicé, concombre, ciboulette, parmesan Spicy tuna, cucumber, chive, parmesan	32
DRAGON Gambas en tempura, tataki de saumon, concombre, mayonnaise épicée Prawn tempura, salmon tataki, cucumber, spicy mayo	34
KING CRAB TOBIKO King Crab, avocat, gelée yuzu, tobiko King Crab, avocado, yuzu jelly, tobiko roe	46

Caviar

GOLDEN RESERVE Casparian 50 GR. 280 125 GR. 690 250 GR. 1380	
BELUGA IMPERIAL Casparian 50 GR. 640 125 GR. 1600 250 GR. 3200	

Lunch suggestions

SALADE CÉSAR Salade césar, poulet, miso, vieux parmesan Caesar salad, chicken, miso, old parmigiano	28
BAVETTE MIEL SOJA Bavette marinée au miel et soja, pommes allumettes Marinated beef tenderloin with honey and soy, french fries	32
CRISPY CHICKEN BURGER Burger au poulet pané, pommes allumettes Crispy chicken burger, french fries	28
BOWL SAUMON Riz vinaigré, saumon, avocat, concombre, carotte, edamame, mangue, wakame, sésame Vinegared rice, salmon, avocado, cucumber, carrot, edamame, mango, wakame, sesame	30

From the sea

POULPE RIVIERA Poulpe grillé, jalapeño, condiment Riviera Grilled octopus, jalapeño, Riviera condiment	42
SHAKE KYURI Saumon, poivron & concombre au vinaigre de riz, edamame Salmon, bell pepper & cucumber with rice vinegar, edamame	44
BLACK COD SHŌGA Black cod au miso, gingembre, yuzu Miso-glazed black cod, ginger, yuzu	68
GAMBAS YAKISOBA Nouilles sautées, gambas tigrées, oignons rouges, shiitake, menthe, miso Sautéed noodles, tiger prawns, red onions, shiitake, mint, miso	48

À PARTAGER POUR 2 - TO SHARE FOR 2

SEA BASS TOGARASHI Loup grillé, vierge de tomate, soja & gingembre, togarashi Whole grilled sea bass, tomato virgin olive oil, soy & ginger, togarashi spices	110 / PERS.
--	-------------

From the land

BABY CHICKEN TERIYAKI Coquelet grillé, teriyaki, olives de Kalamata, basilic Grilled baby chicken, teriyaki, Kalamata olives, basil	42
KATSU MILANAISE Katsu de veau à la milanaise, roquette, parmesan Milanese-style veal katsu, arugula, parmesan	54
BEEF STRACCIATELLA Tagliata de filet de boeuf, stracciatella, tosazu, truffe noire Beef fillet tagliata, stracciatella, tosazu, black truffle	68
LAMB NORI-PINK GARLIC Côtelettes d'agneau grillées, condiment nori, aioli à l'ail noir Grilled lamb chops, nori condiment, black garlic aioli	56

À PARTAGER POUR 2 - TO SHARE FOR 2

ANGASU BEEF Entrecôte Black Angus USA Prime, sauce soja maturée 3 ans Black Angus USA Prime beef rib eye, 3-year aged soy sauce	88 / PERS.
--	------------

Sides

SPINACH TRUFFLE Salade de pousses d'épinards, yuzu truffé, parmesan Baby spinach salad, truffled yuzu, parmesan	16
KARI KARI CORN Maïs, mozzarella, kimchi Corn, mozzarella, kimchi	14
NIPPON RICE Riz blanc parfumé Steamed rice	9
GREEN VEGGIES Légumes vapeur Steamed vegetables	14
FUNGHI Champignons sautés Sautéed mushrooms	15

Desserts

CHOKO BAR Chocolat namelaka, cacahuètes grillées, caramel, sobacha Namelaka chocolate, roasted peanuts, caramel, sobacha	15
SAKURA PAVLOVA Meringue, chantilly vanillée, framboises, sakura, shiso cristallisé Meringue, vanilla whipped cream, raspberries, sakura, candied shiso	16
TACOS POP-CORN Tacos croustillants, pop-corn caramel toffee, praliné pop-corn Crispy tacos, caramel toffee popcorn, popcorn praline	15
FRAISIER MOCHI-STYLE Chiffon cake, crème vanille, fraises fraîches Almond biscuit, vanilla cream, fresh strawberries	16
ICE MOCHI Framboise - Caramel beurre salé - Vanille Chocolat noisette - Mangue passion Raspberry - Salted butter caramel - Vanilla Hazelnut chocolate - Mango passion fruit	8 PER PIÈCE
BICHO BICHO Beignets au sucre vanillé, caramel yuzu-miso, crème mi-montée Vanilla sugar doughnuts, yuzu-miso caramel, lightly whipped cream	15

Wines

	75 CL
VIN ROSÉ PROVENCE 2024 Côtes-de-Provence Domaine de la Rouillère	65
VIN BLANC RHÔNE 2023 Saint-Joseph « Digue » Domaine Yves Cuilleron	120
VIN ROUGE BORDEAUX 2018 Médoc Château Potensac	105
CHAMPAGNE BRUT N.M. « Carte Jaune » Veuve Clicquot	160
CHAMPAGNE ROSÉ N.M. « Cuvée Rosé » Laurent-Perrier	300