

NAÛ

saint-tropez

Tempura

ZUCCHINI KTIPTI 22
Courgette en tempura, feta, poivron
Zucchini tempura, feta, bell pepper

EBI DASHI 30
Crevettes en tempura, dashi
Shrimp tempura, dashi sauce

Vegetal

UMEBOSHI BEET 24
Carpaccio de betterave blanche, huile d'olive umeboshi
White beet carpaccio, umeboshi olive oil

DASHI EGGPLANT 26
Aubergine marinée dashi, yaourt de feta, poivron épicé
Dashi marinated eggplant, feta yogurt, spicy bell pepper

SAKURA STRACCIATELLA 28
Stracciatella, tomates cerises, edamame, pastèque, sakura, citron vert
Stracciatella, cherry tomatoes, edamame, watermelon, sakura, lime

Dim Sum

WAGYU SPICY MALA 26
Bouchées de Wagyu, sauce mala, basilic
Wagyu bites, mala sauce, basil

WILD SHRIMP GYOZA 28
Gyoza de crevettes sauvages, shiitake, ciboulette
Wild shrimp gyoza, shiitake, chive

KING CRAB DUMPLINGS 34
Ravioles vapeur de King Crab, ponzu agrumes
King Crab dumplings, citrus ponzu

Crudo

CITRUS HAMACHI 34
Carpaccio de sériole, fenouil, huile d'olive, mikan, cumin
Yellowtail carpaccio, fennel, olive oil, mikan, cumin

CEVICHE DAURADE 32
Ceviche de daurade royale, vinaigre de riz, poivron vert, ail, coriandre
Gilthead sea bream ceviche, rice vinegar, green bell pepper, garlic, coriander

BIMBIM TUNA 38
Tartare de thon*, avocat, poivron, jaune d'œuf confit au soja
Tuna* tartare, avocado, bell pepper, soy-cured egg yolk

BEEF TACOS 34
Tartare de bœuf, ají panca, miel, soja, furikake nori
Beef tartare, ají panca, honey, soy sauce, nori furikake

SHAKE NAÛ-STYLE 36
Tataki de saumon, soja, sésame, oignon, coriandre
Salmon tataki, soy sauce, sesame seeds, onion, coriander

Nigiri 2 PIÈCES

SHAKE ABURI 16 **TORO** 30
Saumon | Salmon Thon gras | Fatty tuna

TUNA SHISHIMI 18 **HAMACHI KIZAMI** 18
Thon | Tuna Sériole | Yellowtail

WAGYU CAVIAR 44
Wagyu, caviar | Wagyu beef, caviar

NIGIRI SELECTION 10 PIÈCES 120
2 Saumon . 2 Thon . 2 Thon gras . 2 Sériole . 2 Wagyu, caviar
2 Salmon . 2 Tuna . 2 Fatty tuna . 2 Yellowtail . 2 Wagyu, caviar

Sashimi 5 PIÈCES

SHAKE 32 **TORO** 44
Saumon | Salmon Thon gras | Fatty tuna

TUNA 36 **HAMACHI** 36
Thon | Tuna Sériole | Yellowtail

SASHIMI SELECTION 12 PIÈCES 90
3 Saumon . 3 Thon . 3 Thon gras . 3 Sériole
3 Salmon . 3 Tuna . 3 Fatty tuna . 3 Yellowtail

Rolls 8 PIÈCES

VEGETAL 26
Aubergine marinée, avocat, courgette, concombre, olives
Taggiasche, pesto rosso
Marinated eggplant, avocado, zucchini, cucumber, Taggiasca olives, pesto rosso

MANGO SHAKE 30
Saumon, mangue, asperge verte, ciboulette, mayonnaise épicée
Salmon, mango, green asparagus, chive, spicy mayo

SPICY TUNA 32
Thon épicé, concombre, ciboulette, parmesan
Spicy tuna, cucumber, chive, parmesan

DRAGON 34
Gambas en tempura, tataki de saumon, concombre, mayonnaise épicée
Prawn tempura, salmon tataki, cucumber, spicy mayo

KING CRAB TOBIKO 46
King Crab, avocat, gelée yuzu, tobiko
King Crab, avocado, yuzu jelly, tobiko roe

Caviar

GOLDEN RESERVE | Casparian
50 GR. 320 | 125 GR. 800 | 250 GR. 1600

BELUGA IMPERIAL | Casparian
50 GR. 640 | 125 GR. 1600 | 250 GR. 3200

For lunch

SALADE CÉSAR 28
Salade César, poulet, miso, vieux parmesan
Caesar salad, chicken, miso, old parmigiano

BAVETTE MIEL SOJA 32
Bavette marinée au miel et soja, pommes allumettes
Marinated beef tenderloin with honey and soy, french fries

CRISPY CHICKEN BURGER 28
Burger au poulet pané, pommes allumettes
Crispy chicken burger, french fries

BOWL SAUMON 30
Riz vinaigré, saumon, avocat, concombre, carotte, edamame, mangue, wakame, sésame
Vinegared rice, salmon, avocado, cucumber, carrot, edamame, mango, wakame, sesame

From the sea

POULPE RIVIERA 42
Poulpe grillé, jalapeño, condiment Riviera
Grilled octopus, jalapeño, Riviera condiment

SHAKE KYURI 44
Saumon, poivron & concombre au vinaigre de riz, edamame
Salmon, bell pepper & cucumber with rice vinegar, edamame

BLACK COD SHŌGA 68
Black cod au miso, gingembre, yuzu
Miso-glazed black cod, ginger, yuzu

GAMBAS YAKISOBA 48
Nouilles sautées, gambas tigrées, oignons rouges, shiitake, menthe
Sautéed noodles, tiger prawns, red onions, shiitake, mint

À PARTAGER POUR 2 - TO SHARE FOR 2

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

From the land

BABY CHICKEN TERIYAKI 42
Coquelet grillé, teriyaki, olives de Kalamata, basilic
Grilled baby chicken, teriyaki, Kalamata olives, basil

KATSU MILANAISE 54
Katsu de veau à la milanaise, roquette, parmesan
Milanese-style veal katsu, arugula, parmesan

BEEF STRACCIATELLA 58
Tagliata de filet de bœuf Black Angus, stracciatella, tosazu, truffe noire
Black Angus beef fillet tagliata, stracciatella, tosazu, black truffle

LAMB NORI-PINK GARLIC 56
Côtelettes d'agneau grillées, condiment nori-ail rose, aioli à l'ail noir
Grilled lamb chops, nori-pink garlic condiment, black garlic aioli

À PARTAGER POUR 2 - TO SHARE FOR 2

ANGASU BEEF 88 / PERS.
Entrecôte Black Angus USA Prime
Black Angus USA Prime beef rib eye

Sides

SPINACH TRUFFLE 14
Salade de pousses d'épinards, yuzu truffé, parmesan
Baby spinach salad, truffled yuzu, parmesan

KARI KARI CORN 14
Maïs, mozzarella, kimchi | Corn, mozzarella, kimchi

NIPPON RICE 9
Riz blanc parfumé | Steamed rice

GREEN VEGGIES 14
Légumes vapeur | Steamed vegetables

FUNGHI 15
Champignons sautés | Sautéed mushrooms

Desserts

CHOKO BAR 15
Chocolat namelaka, cacahuètes grillées, caramel, nougat
Namelaka chocolate, roasted peanuts, caramel, nougat

SAKURA PAVLOVA 16
Meringue soufflée, chantilly tonka, framboises, sakura, shiso cristallisé
Puffed meringue, tonka whipped cream, raspberries, sakura, candied shiso

TACOS POP-CORN 15
Tacos croustillants, pop-corn caramel toffee, praliné pop-corn
Crispy tacos, caramel toffee popcorn, popcorn praline

FRAISIER MOCHI-STYLE 16
Chiffon cake, crème vanille, fraises des bois, jus de fraise
Almond biscuit, vanilla cream, wild strawberries, strawberry juice

ICE MOCHI 8 PER PIÈCE
Framboise - Caramel beurre salé - Vanille
Chocolat noisette - Mangue passion
Raspberry - Salted butter caramel - Vanilla
Hazelnut chocolate - Mango passion fruit

BICHO BICHO 15
Beignets au sucre vanillé, caramel yuzu-miso, crème mi-montée
Vanilla sugar doughnuts, yuzu-miso caramel, lightly whipped cream

Wines

75CL

VIN ROSÉ 65
PROVENCE
2024 Côtes-de-Provence Domaine de la Rouillère

VIN BLANC 120
RHÔNE
2023 Saint-Joseph « Digue » Domaine Yves Cuilleron

VIN ROUGE 105
BORDEAUX
2018 Médoc Château Potensac

CHAMPAGNE BRUT 160
N.M. « Carte Jaune » Veuve Clicquot

CHAMPAGNE ROSÉ 300
N.M. « Cuvée Rosé » Laurent-Perrier

*albacore

Prix nets en euros. Service compris. Net prices in euros. Service included.
Les vins et champagnes contiennent des sulfites et peuvent contenir des traces de produits à base d'œuf et de lait