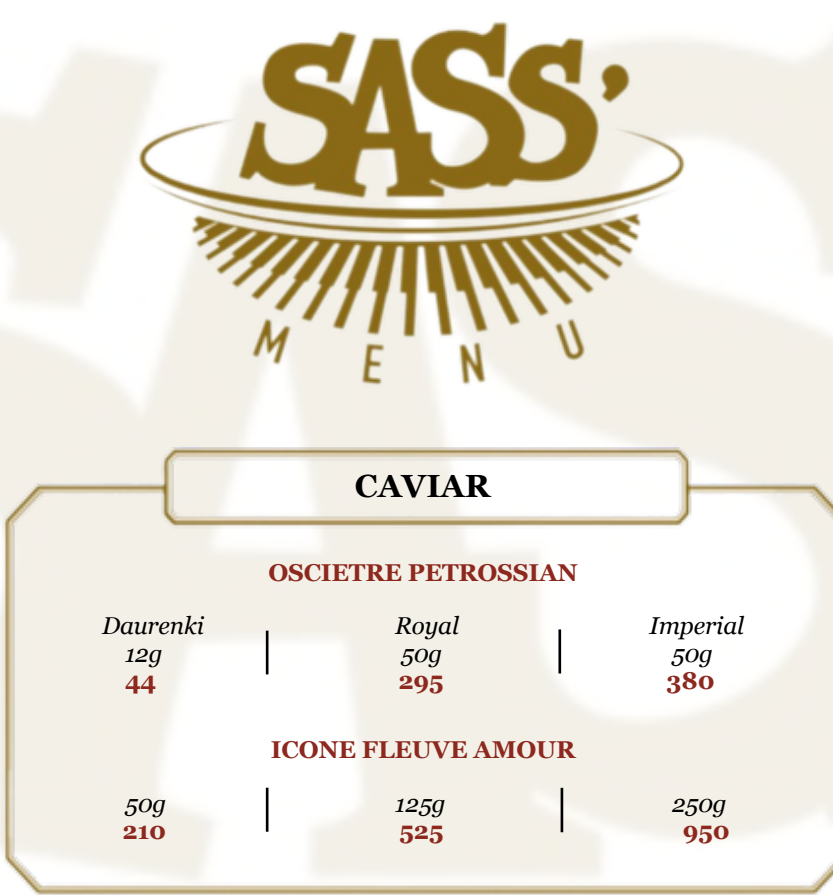


ENTRÉES
Appetizers

Edamame.....11	
Edamame	
Foie Gras au Champagne, Salade de Pommes.....39	
Granny Smith, Figs et Confiture d’Oignons	
Duck Foie Gras with Apple Salad, Figs, and Onion Jam	
Homard en Brioche et Mayonnaise épicée.....36	
Lobster Roll, spicy mayo	
Carpaccio de Filet de Wagyu et Artichauts.....42	
Wagyu Filet Carpaccio with Artichokes	
Tartare de Bœuf, Œuf pané au Panko (+Truffes).....38 (54)	
Classic Beef Tartar with Panko Fried Egg (+Black Truffles)	
Jambon de Bœuf Wagyu.....42	
Wagyu Beef ham	
Pata Negra.....39	
Pata Negra	
Tacos de Ceviche de Loup.....27	
Sea Bass Ceviche Tacos	
Friture de Calamars.....32	
Sauce Tartare aux Olives Fumées	
Crispy Squids with Smoked Olives Tartar Sauce	
Poulpe à la Plancha.....32	
Câpres, Olives, et Poivrons Rouges	
Octopus a la Plancha, Capers, Olives and Red Peppers	
Aubergine Croustillante, Salsa Verde.....25	
Crispy Eggplant with Salsa Verde	
Tartare de Thon Rouge / Toro, Avocat (+Caviar).....42 (77)	
Red Tuna / Toro Tartar with Avocado (+Caviar)	
Yellowtail, Jalapeño et Ponzu.....32	
Yellowtail, Jalapeno and Ponzu	

SALADES
Salads

Salade de Poulet, Laitue Romaine, Pignons.....33	
Chicken Salad, Romaine Lettuce, Pine Nuts	
Salade d’Artichauts et Épinards, Vinaigrette.....29	
Artichokes Salad, Spinaches and Vinaigrette	
Burrata Napolitaine, Tomates.....29	
Burrata from Napoli with mix Tomatoes	
Laitue Grillée, Miso séché, Pecorino, Pesto à la Pistache...28	
Grilled Lettuce with Dry Miso, Pecorino Cheese, Pistachio Pesto	
Salade Orientale, Olives Noires,.....21	
Oignons Rouges, Fèves et Menthe	
Oriental Salad with Black Olives, Red Onions, Broad Beans and Fresh Mint	



PÂTES & RISOTTOS
Pasta & Risotto

Linguini au Homard.....65	
Linguine with Lobster	
Spaghetti aux Palourdes.....34	
Spaghetti al Vongole	
Tagliolini à la Crème de Truffes.....39	
Taglioni with Truffles Cream	
Rigatoni à la Bolognaise de Wagyu.....42	
Rigatoni with Wagyu Bolognese	
Rigatoni à la Vodka.....32	
Rigatoni with Vodka	
Penne All’Arrabbiata.....32	
Penne All’Arrabbiata	
Risotto aux Cèpes et Truffes.....38	
Porcini Mushrooms Risotto with Truffles	
Risotto d’été, Asperges, Pecorino.....34	
Summer Risotto, Asparagus, Pecorino Cheese	
Spaghetti au Caviar Alverta Royal Petrossian (30g).....145	
Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)	

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

VIANDES
Meat

Entrecôte Grillée Black Angus, Chimichurri.....65	
Pommes de Terre au Four (300gr)	
Grilled Entrecôte, Chimichurri, Baked Potatoes (300gr)	
Filet de Bœuf à la Sassa62	
Angus Beef Fillet Sassa Style	
Filet de Bœuf Angus, Sauce au Poivre ou Béarnaise.....62	
Angus Beef Fillet Béarnaise Sauce or Black Pepper Sauce	
Sass’ Burger, Picanha, Pancetta de Boeuf.....46	
Fromage Fumé, Frites Maison	
Sass’ Burger, Picanha, Beef Pancetta, Smoked Cheese, Homemade French Fries	
Travers de Porc au Barbecue, Frites Maison42	
Cébettes et Noix de Cajou	
Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries, Scallions, Cashew	
Oreille d’Éléphant, Salade Rucola et Tomates Cerises.....45	
Veal Chop Milanese with Rucola and Cherry Tomatoes Salad	
Piccata au Citron et Purée.....38	
Piccata with Lemon Sauce and Purée	
Côtes d’Agneau, Réduction de Vin Rouge fumée.....48	
Carottes et Échalotes Caramélisées, Riz parfumé aux Herbes	
Lamb Chops, Smoked Red Wine Reduction Sauce, Caramelized Carrots and Shallots, Rice perfumed with Herbs	
Coquelet Rôti, Mariné aux Herbes.....36	
Roasted Baby Chicken, Marinated with Herbs	
Côte de Boeuf pour deux (1kg).....165	
Prime Rib for 2 (1kg)	

POISSONS
Fish

Black Cod, Sauce Yuzu Miso et Baby Broccoli.....55	
Black Cod with Yuzu Miso Sauce & Baby Broccoli	
Gambas Flambées ou Grillées.....51	
Prawns, Grilled or Flambé	
Sole Meunière ou Grillée.....69	
Sole Meunière or Grilled	
Loup en Croûte de Sel à la Provençale ou Grillé (100g)....17	
Sea Bass in Salt Crust Style or Provençale or Grilled (100g)	
Saumon Grillé des Îles Féroé, Asperges Blanches.....39	
et Sauce aux Petits Pois	
Faroe Island Grill Salmon, White Asparagus, English Peas Sauce	

ACCOMPAGNEMENTS
Sides

Frites Maison Nature ou à la Truffe	8 (16)		
<i>Homemade French Fries, or with Truffle</i>			
Purée Traditionnelle ou à la Truffe	8 (13)		
<i>Traditional Mash Potatoes, or with Truffle</i>			
Gratin Dauphinois.....			8
Légumes sautés 12	Salade Verte 8	Baby Broccoli 1	
<i>Sautéed vegetables</i>	<i>Green salad</i>	<i>Baby Broccoli</i>	