

ENTRÉES *Appetizers*

Edamame.....	11
<i>Edamame</i>	
Foie Gras au Champagne, Salade de Pommes.....	39
<i>Granny Smith, Figs et Confiture d’Oignons</i>	
<i>Duck Foie Gras with Apple Salad, Figs, and Onion Jam</i>	
Homard en Brioche et Mayonnaise épicée.....	39
<i>Lobster Roll, spicy mayo</i>	
Carpaccio de Filet de Wagyu et Artichauts.....	42
<i>Wagyu Filet Carpaccio with Artichokes</i>	
Poulet Croustillant Mariné, The Natural 55 Caviar.....	39
<i>Marinated Crispy Chicken with The Natural 55 Caviar</i>	
Pata Negra.....	39
<i>Pata Negra</i>	
Tacos de Boeuf, Truffes Noires.....	38
<i>Beef Tacos with Black Truffles</i>	
Tranche de Toro à l’Huile d’Olive et Ponzu(+10g Caviar)..	39(74)
<i>Toro Slice With Olive Oil and Ponzu</i>	
Friture de Calamars.....	32
<i>Sauce Tartare aux Olives Fumées</i>	
<i>Crispy Squids with Smoked Olives Tartar Sauce</i>	
Tartare de Thon Rouge / Toro, Avocat.....	42
<i>Red Tuna / Toro Tartar with Avocado</i>	
Tacos de Ceviche de Loup.....	32
<i>Seabass Ceviche Tacos</i>	
Yellowtail, Jalapeño et Ponzu.....	32
<i>Yellowtail, Jalapeno and Ponzu</i>	

SALADES *Salads*

Salade de Poulet, Laitue Romaine, Pignons.....	33
<i>Chicken Salad, Romaine Lettuce, Pine Nuts</i>	
Salade d’Artichauts et Épinards, Vinaigrette.....	29
<i>Artichokes Salad, Spinaches and Vinaigrette</i>	
Burrata Napolitaine, Tomates.....	29
<i>Burrata from Napoli with mix Tomatoes</i>	
Salade de Petits Pois, Fromage de Chèvre.....	28
<i>et Pistaches au Four</i>	
<i>English Peas Salad with Goat Cheese and Roasted Pistacchio</i>	
Salade Orientale, Olives Noires,.....	21
<i>Oignons Rouges, Fèves et Menthe</i>	
<i>Oriental Salad with Black Olives, Red Onions, Broad Beans and Fresh Mint</i>	



Because we like our guests informed & fabulous.

Scan the QR code for all allergens and meat origins.



PÂTES & RISOTTOS

Pasta & Risotto

Linguini au Homard.....	65
<i>Linguine with Lobster</i>	
Spaghetti aux Palourdes.....	34
<i>Spaghetti al Vongole</i>	
Taglioni à la Crème de Truffes.....	39
<i>Taglioni with Truffles Cream</i>	
Rigatoni à la Bolognaise de Wagyu.....	42
<i>Rigatoni with Wagyu Bolognese</i>	
Rigatoni à la Vodka Beluga.....	34
<i>Rigatoni with Beluga Vodka</i>	
Penne All’Arrabbiata.....	32
<i>Penne All’Arrabbiata</i>	
Risotto aux Cèpes et Truffes.....	38
<i>Porcini Mushrooms Risotto with Truffles</i>	
Risotto aux Langoustines, Asperges Blanches et Petits Pois.....	42
<i>Langoustine Risotto with White Asparagus and English Peas</i>	
Spaghetti au Caviar Alverta Royal Petrossian (30g).....	145
<i>Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)</i>	

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

VIANDES *Meat*

Entrecôte Grillée Black Angus, Chimichurri.....	65
<i>Pommes de Terre au Four (300gr)</i>	
<i>Grilled Entrecôte, Chimichurri, Baked Potatoes (300gr)</i>	
Filet de Bœuf à la Sassa	62
<i>Angus Beef Fillet Sassa Style</i>	
Filet de Bœuf Angus, Sauce au Poivre ou Béarnaise.....	62
<i>Angus Beef Fillet Béarnaise Sauce or Black Pepper Sauce</i>	
Sass’ Burger, Picanha, Pancetta de Boeuf.....	46
<i>Fromage Fumé, Frites Maison</i>	
<i>Sass’ Burger, Picanha, Beef Pancetta, Smoked Cheese, Homemade French Fries</i>	
Travers de Porc au Barbecue, Frites Maison	42
<i>Cébettes et Noix de Cajou</i>	
<i>Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries, Scallions, Cashew</i>	
Oreille d’Éléphant, Salade Rucola et Tomates Cerises.....	45
<i>Veal Chop Milanese with Rucola and Cherry Tomatoes Salad</i>	
Piccata au Citron et Purée.....	38
<i>Piccata with Lemon Sauce and Purée</i>	
Coquelet Mariné au Citron.....	36
<i>Lemon Baby Chicken</i>	
Côte de Boeuf pour deux (1kg).....	165
<i>Prime Rib for 2 (1kg)</i>	

POISSONS *Fish*

Black Cod, Sauce Yuzu Miso et Baby Broccoli.....	55
<i>Black Cod with Yuzu Miso Sauce & Baby Broccoli</i>	
Gambas Flambées ou Grillées.....	51
<i>Prawns, Grilled or Flambé</i>	
Sole Meunière ou Grillée.....	69
<i>Sole Meunière or Grilled</i>	
Turbot à la Plancha, Sauce Vierge au Poivre Rouge.....	42
<i>et Epinards</i>	
<i>Turbot “à la plancha” Sauce Vierge With Red Pepper, Spinach</i>	
Loup en Croûte de Sel à la Provençale ou Grillé (100g)....	17
<i>Sea Bass in Salt Crust Style or Provençale or Grilled (100g)</i>	
Saumon Grillé des Îles Féroé, Asperges.....	39
<i>et Sauce aux Petits Pois</i>	
<i>Faroe Island Grill Salmon, Asparagus, English Peas Sauce</i>	

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 11
<i>Sautéed vegetables</i>	<i>Green salad</i>	<i>Baby Broccoli</i>