

**WAGYU**  
PARIS

MENU

# ENTRÉES

## CARPACCIO DE BOEUF

chips de patate douce, chantilly de parmesan, pesto et vinaigrette mangue

19€

## BURRATA DI BUFALA

burrata crémeuse et ses tomates d'antan

17€

## CARPACCIO DE BOEUF ET SA BURRATA

buratta crémeuse et fines tranches de bœuf cru mariné

29€

## FOIE GRAS

foie gras maison mi-cuit, chutney de figues et toast brioché

20€

## GUACAMOLE D'AVOCAT

jalapenos, ricotta à l'orange assaisonnée et ses chips tortillas

15€

## CREVETTES DYNAMITE

accompagnées de leur sauce dynamite légèrement acidulée

19€

## ENTRÉES À PARTAGER

carpaccio de bœuf, burrata, guacamole d'avocat, crevettes dynamite

49€

MENU

# PLATS

## SUPRÊME DE VOLAILLE

volaille cuisson basse temperature sauce aux morilles

29€

## RISOTTO AUX GAMBAS

risotto de gambas et tuile de parmesan

28€

## FILET DE BAR

filet de bar accompagné de son riz parfumé, sauce verte

28€

## TIGRE QUI PLEURE

fines tranches de bœuf marinées sauce Thai  
et son explosion d'herbes

35€

## SOURIS D'AGNEAU

cuisson basse température 12 heures, jus corsé,  
4 épices et romarin fumé

28€

## FILET DE BOEUF

filet de bœuf black angus, sauce poivre

39€

Un accompagnement au choix : purée de truffe ou purée de  
patate douce/ frites maison / haricots verts / pâtes / riz.  
Un accompagnement en extra : 6€



MENU

# NOS SPECIALITÉS WAGYU

## WAGYU BURGER

steak haché de wagyu 200g, boeuf séché, cheddar  
fondu et pain au charbon naturel

35€

## ENTRECÔTE DE WAGYU

servie avec 2 accompagnements et 3 sauces maison

99€

## GOLDEN WAGYU

faux filet de golden wagyu servi avec 3 garnitures  
et 3 sauces maison

249€

## TOMAHAWK DE WAGYU

servi avec 4 accompagnements et 3 sauces maison

290€

Un accompagnement au choix : purée de truffe ou purée de  
patate douce/ frites maison / haricots verts / pâtes / riz.  
Un accompagnement en extra : 6€

## MENU

# DESSERTS

### WAGYU GRAND MACARON EXOTIQUE OU FRUITS ROUGES

macaron composé d'une compotée de fruits  
exotiques ou fruits rouges et d'un sorbet mangue - passion ou  
framboise

15€

### CHEESE CAKE

cheese cake, vanille bourbon, speculos,  
fruits rouges

15€

### MI-CUIT AU CHOCOLAT

chocolat fondant accompagné d'une boule de glace

15€

### FRENCH TOAST

pain perdu brioché. confiture de lait, mascarpone pistaches,  
pistaches concassées, fruits rouges

15€

### SPHÈRE DÉCOUVERTE

dôme en chocolat composé d'une brunoise  
de poires caramélisées sur une crème pralinée accompagnée  
d'une boule de glace

15€

### FRAISIER PISTACHE

saveur pistache et son coulant fruits rouges

15€

MENU

# FORMULES SEMAINE

39€

Valable du Lundi au Jeudi  
Entrée-plat ou plat-dessert

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf

Burrata

Crevettes dynamite

Guacamole

Foie gras (+2€)

## PLATS

Suprême de volaille

Filet de Bar

Risotto aux gambas

Souris d'agneau

Wagyu burger (+8€)

Tigre qui pleure (+8€)

Filet de bœuf (+10€)

## DESSERTS

Au choix

MENU

# FORMULES CÉLÉBRATIONS

55€

À partir de 5 personnes

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf

Burrata

Crevettes dynamite

Guacamole

Foie gras (+2€)

## PLATS

Suprême de volaille

Filet de Bar

Risotto aux gambas

Souris d'agneau

Wagyu burger (+8€)

Tigre qui pleure (+8€)

Filet de bœuf (+10€)

## DESSERTS

Gâteau du Chef

MENU

# COCKTAILS

## WAGYU SPECIAL

fraise, ananas, fruit de la passion, litchi, noix de coco

## KOBE DRINK

ananas, concombre, citron vert, limonade

## LE ZENITH

framboise, fruit de la passion, fraise, citron vert

## VIRGIN COLADA

noix de coco, ananas, sucre de coco

## SHAN DRINK

fraise, ananas, litchi

## TANGERINE

citron vert, passion, litchi, pamplemousse

13€

## LES MOJITOS

pomme

framboise

fraise

mangue

passion

myrtille

11€

MENU

# SOFTS

Coca Cola  
Coca Cola zero  
Ice Tea  
Orangina  
Oasis tropical  
Sprite  
Evian 1l.  
Perrier  
Sanpellegrino 1l.

6,5€

Evian 50cl.  
Sanpellegrino 50cl.

4,5€