

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€

MILLE FEUILLE D'AVOCAT

tartare d'avocat et son cocktail de crevettes et crabe avec explosion d'agrumes
(pamplemousse rose, orange et mangue)

19€

CREVETTES DYNAMITE

accompagnées de leur sauce dynamite légèrement acidulée

19€

ENTRÉES À PARTAGER

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

59€

MENU

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE

volaille cuisson basse temperature sauce aux morilles

29€

RISOTTO AUX GAMBAS

risotto de gambas et tuile de parmesan

29€

FILET DE BAR

filet de bar accompagné de son riz parfumé, sauce verte

29€

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 5ocl.

Sanpellegrino 5ocl.

4,5€