

# STREET FOOD



## LEAF

**PIZZA** 28  
Crème de truffe & truffe noire Melanosporum, Cantal  
• Supp. jambon de Kobe beef +17

**GOMA SPINACH SALAD** 26  
Epinard, tamago, flocons de bonite, sésame, sauce miso yuzu

**CAESAR MISO** 27  
Salade romaine, sauce caesar miso, Parmesan, karasumi de Kobe

**SUPER KALE** 28  
Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron



## BEEF

**JAMBON D'ENTRECÔTE** 26  
Prosciutto de bœuf & panettone salato

**JAMÓN DE KOBE BEEF** 58  
Jambon de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale & panettone salato

**KFC** 27  
Poulet mariné au Cinzano & frit au beurre de Kobe, sauce au poivre de Sichuan

**QUESADILLAS** 26  
Wagyu braisé, fromage oxaca, truffe noire Melanosporum

**MINI BIG K** 30  
Mini Kobe beef bacon burgers et leurs sauces

**PETIT KEBAB** 26  
Mini shawarma de bœuf Wagyu & Angus, galette de blé, tahini



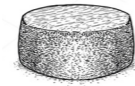
## REEF

**HAMACHI DE SÉRIOLE** 30  
Sériole à la sauce citron, soja, truffe noire Melanosporum

**CALAMARI CRUNCH** 26  
Calamars croustillants en tempura, un incontournable

**SALADE DE HOMARD** 39  
Salade de homard & haricots verts, avocat, grenade, graines de sésame

# COMFORT FOOD



## FONDU AU FOUR

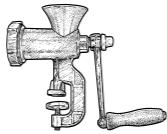
**MONT D'OR** 44  
Jambon d'entrecôte, pommes de terre, salade verte



## ROBATA

**MISO BLACK BEEF** 45  
Notre version beefy du fameux miso black cod

**SAMBUCA BLACK COD** 47  
Black Cod mariné au miso & sambuca, pakchoï



## HACHÉ

**BIG K** 42  
Double cheeseburger, pickles & sauce Beefbar  
• Supp Kobe beef bacon +12



## SAUTÉE AU WOK

**PEPPER BEEF** 44  
Bœuf sauté au poivre du Paradis, aubergines rôties, riz jasmin



## PASTASCIUTTA

**WAGYU BOLOGNESE** 46  
Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison, Parmesan 101 mois

**PÂTES AU PISTOU ZEFFIRINO** 26  
La recette ancestrale de la célèbre Maison Génoise



## VAPEUR

**DORADE AU GINGEMBRE** 40  
Filet au soja impérial & gingembre frais



## MEATS AND SAUCES

**FILET-FRITES & SAUCE BEEFBAR**  
Le superbe filet-frites maison, sauce à base de beurre, truffe noire & un extrait de sauce Originale Relais de Paris

**FILET BLACK ANGUS, 200g** 62  
**FILET DE BOEUF WAGYU, 200g** 99

**FILET AU POIVRE DU PARADIS**  
Croûte de poivre & sauce au poivre du Paradis, frites maison  
**FILET BLACK ANGUS, 200g** 62  
**FILET DE BOEUF WAGYU, 200g** 99

**COQUELET FERMIER** 42  
Le petit poulet, élevé en plein air sauce épicé aigre douce



## GREEN EGGS À LA BRAISE

**BOEUF DU TERROIR**  
Sélection Giraudi, France  
.....  
Cœur de filet, 300g 62  
Chateaubriand, 600g pour 2 124

**BOEUF BLACK ANGUS**  
Rangers Valley, Australie  
Creekstone Farms, USA  
.....  
Cœur de filet, 300g 75  
Fondant d'entrecôte, 200g 55  
Cœur d'entrecôte, 300g 65  
T-bone ± 1.2kg pour 2 188

**BOEUF MATURÉ 45 JOURS**  
Black Pearl, Baltic Sea  
.....  
Côte de bœuf ± 1.2kg pour 2/3 280

**BOEUF WAGYU**  
Rangers Valley, Australie  
Snake River Farms, Etats-Unis  
.....  
Filet mignon, 200g 95  
Tomahawk ± 1.6kg 480



## TEPPANYAKI

**CATCH OF THE DAY**  
Sélection des meilleures origines de Wagyu Japonais, Selon arrivage, 200g minimum

**KOBE BEEF 神戸肉 120 / 100g**

**HIDA 飛騨牛 95 / 100g**

**NUMAMOTO 沼本和牛 95 / 100g**

**WINE-GYU ワイン牛 80 / 100g**

**MIYAZAKI 宮崎和牛 80 / 100g**

**HOKKAIDO 北海道和牛 80 / 100g**

**KAGOSHIMA 鹿児島和牛 80 / 100g**

## SIDES

**NOS PURÉES MAISON**  
La classique 11  
Jus & sel de Guérande 13  
Piment jalapeño doux 13  
Truffe noire Melanosporum 23  
Caviar Oscietre Kaviari 50

**SAUCES**  
Paradise Pepper 13  
Sauce Beefbar 13

**SUPPLÉMENT TRUFFE** 15

**NOS FRITES MAISON**  
Classiques 15  
Parmesan & truffe noire Melanosporum 23

**LES LÉGUMES**  
Maïs & sriracha 13  
Champignons sautés 21  
Légumes de saison 13



## DESSERT

**NOTRE BUFFET DE DESSERTS** 28