

## À PARTAGER

### STREET FOOD 🌟 EXCLUSIVITÉS DE MONACO

<b>Qusadillas</b>	3 quesadillas au bœuf Wagyu braisé <b>16</b>
<b>糖醋汁炒牛丝</b>	Effiloché de bœuf croustillant à la grenade fraîche <b>21</b>
<b>神戸ロール</b>	2 rolls croustillant de bœuf Black Angus confit <b>17</b>
<b>Pizzetta al tartufo</b>	Pizza, roquette, Parmesan, crème de truffe <b>16</b> Supplément jambon cru de bœuf <b>+8</b> ou Jamón de Kobe <b>+33</b> 🌟

### STREET FOOD 🌟 BOEUF DE KOBE JAPONAIS CERTIFIÉ

<b>Kobe sliders</b>	3 mini burgers de bœuf de Kobe & Angus, <b>36</b> 🌟 truffe, chimichurri, sauce secrète
<b>Amazing baos</b>	2 bao buns de bœuf de Kobe au thé au jasmin fumé <b>24</b>
<b>神戸餃子</b>	3 gyozas de bœuf de Kobe, sauce vinaigrée jalapeño <b>22</b> 🌟
<b>Tacos de res japones</b>	3 tacos de bœuf Angus, galettes de blé, beurre de Kobe, habanero <b>18</b> 🌟🍴
<b>Tostadita con Kobe</b>	3 mini tacos croustillants au bœuf de Kobe, guacamole fumé, habanero <b>29</b> 🌟
<b>امرواش</b>	3 mini shawarma au bœuf de Kobe & Angus, galette maison, tahini <b>21</b> 🌟
<b>神戸ビーフタタキ</b>	Tataki d’entrecôte de bœuf de Kobe, sauce yuzu ponzu <b>49</b> 🌟

### NOTRE CHARCUTERIE DE BOEUF

<b>Prosciutto di manzo</b>	Jambon d’entrecôte de bœuf fumé affiné 40 jours <b>19</b>
<b>Jamón de buey de Kobe</b>	Jamón de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale <b>54</b> 🌟
<b>Bellota 5J</b>	Jambon “Pata Negra” affiné 3 ans, 100g <b>38</b>
<b>Plateau de charcuterie de bœuf</b>	Sélection de jambons , saucisson & rillettes de bœuf rare <b>90</b> <i>introuvable ailleurs, pour 2 ou 3 personnes</i>

### LE CRU

<b>2 mini tartares croustillants</b>	Tartare de veau & tartare de bœuf, riz croustillant <b>18</b>
<b>Carpaccio croccante</b>	Carpaccio de filet croquant, vinaigrette à l’échalote <b>22</b>
<b>Tostada de atun</b>	3 tacos croustillants de thon, sauce habanero <b>13</b>
<b>Hamachi crudo Tartufato</b>	Sashimi de sériole, sauce citron soja, truffe noire <b>22</b>
<b>Ceviche aji amarillo</b>	Ceviche de loup, aji amarillo, poire <b>18</b>
<b>Tiradito de atún</b>	Tiradito de thon, mangue, yuzu ponzu, wasabi <b>19</b>
<b>Guacamole de atún</b>	Guacamole, thon cru, grenade, tortillas de maïs <b>21</b>

### LEAF BAR

<b>Signature kale salad</b>	Kale, avocat, Parmesan, tomates cerises, zestes de citron <b>22</b> 🍴
<b>King Crab &amp; quinoa salad</b>	King Crab, quinoa, pamplemousse, noix de coco <b>39</b>
<b>Classic spinach salad</b>	Salade d'épinards, la fameuse depuis 2005 <b>18</b>

## NOTRE BONNE VIANDE

### RIOPLATENSE

*Bœuf Angus argentin, nourri à l'herbe*

<b>Grillé</b>	Entrecôte, 350g <b>47</b>
	Filet mignon, 200g <b>38</b>
	Cœur de filet, 300g <b>53</b>
	Chateaubriand, 600g pour deux <b>99</b>

### CREEKSTONE FARMS

*Bœuf Black Angus américain, nourri aux maïs 150 jours*

<b>Grillé</b>	Bavette bistrot aux échalotes, 250g <b>33</b>
	Persillé de hampe, 250g <b>34</b>
	Entrecôte, 350g <b>59</b>
	Cœur de filet, 300g <b>74</b>
	Chateaubriand, 600g pour deux <b>139</b>
	Côte de bœuf, 1.2kg suffisante pour deux <b>158</b>

<b>En tagliata</b>	Black Angus, salade de chou croustillante au sésame grillé, 250g <b>29</b>
	Black Angus, roquette, tomates cerises, Parmesan, 250g <b>29</b>
	Black Angus, roquette, chimichurri frais, 250g <b>29</b>

### WAGYU WX BY RANGERS VALLEY

*Bœuf Wagyu australien F1, nourri aux grains 350 jours*

<b>Grillé</b>	Réserve filet mignon, 200g <b>85</b>
	Réserve filet, 300g <b>127</b>
	Réserve Chateaubriand, 600g suffisant pour deux <b>249</b>
	Côte de Wagyu en os <b>290</b>

<b>Sauté</b>	Wagyu au poivre du Paradis, aubergines rôties <b>33</b>
	Wagyu “salteado” mariné aux épices péruviennes, piment kung pao <b>33</b>

### BOEUF DE KOBE JAPONAIS CERTIFIÉ

*Bœuf Tajima-gyu A5 pur sang, nourri aux grains 900 jours* 🌟

**Teppanyaki** Découpe de l’empereur, 100g (200g minimum) **100g / 110**

<b>Haché</b>	Burger de Kobe & Angus, bacon de Kobe, cheese 110g <b>39</b>
	Burger de Kobe & Angus, truffe, bacon de Kobe, cheese 110g <b>49</b>

### IAN DRIE

*Veau de lait des Pays-Bas*

**Grillé** Filet, notre préféré, 300g **39**

### COQUELET FERMIER FRANCAIS

*Elevé en plein air*

**Grillé** Coquelet entier croustillant, 500g **25**

### PÂTES

<b>Carbonara</b>	Carbonara de bœuf fumé, Karasumi de Kobe <b>33</b>
<b>Pici for the rich</b>	Pici au ragoût de bœuf de Kobe <b>39</b>

### POISSONS

<b>Dorade à la vapeur</b>	Filet au soja impérial, gingembre frais <b>29</b>
<b>Lubina crujiente</b>	Filet de bar chilien croustillant, poivre hoja santa <b>44</b>

### NOS CRÈMES DE PURÉE MAISON

<b>La classique</b>	Notre crème de pommes de terre signature <b>8</b>
<b>Au jus de viande</b>	Jus, sel de Guérande <b>9</b>
<b>Lima &amp; limòn</b>	Citron, citron vert <b>9</b>
<b>Jalapeño chile</b>	Piment jalapeño doux <b>9</b> 🍴
<b>Habanero chile</b>	Piment habanero, cébette <b>9</b> 🍴
<b>Chimichurri</b>	Herbes argentines fraîches <b>10</b>

<b>Crema di tartufi bianchi</b>	Crème de truffe blanche <b>16</b>
<b>Tartufo estivo</b>	Truffe noire <b>19</b>
<b>Jamon de buey de Kobe</b>	Bacon de bœuf de Kobe croustillant <b>18</b>
<b>神戸ビーフ カラスミ</b>	Karasumi de Kobe <b>19</b>

### TEMPURAS

<b>Onion rings</b>	Un accompagnement que l’on adore <b>9</b> 🍴
<b>Frites fraîches</b>	Cuites au beurre de Kobe <b>12</b>
<b>Frites à la truffe</b>	Parmesan, truffe noire <b>16</b> 🍴
<b>Frites au karasumi</b>	Parmesan, Karasumi de Kobe <b>17</b>

### 5 PAR JOUR

<b>Jalapeños</b>	Jalapeños doux <b>8</b> 🍴🍴
<b>Épinards à la vapeur</b>	Épinards bio à la vapeur <b>9</b> 🍴
<b>Verdura</b>	Légumes de saison <b>12</b> 🍴
<b>Corn cream</b>	Maïs, crème de Parmesan <b>14</b> 🍴
<b>Funghi saltati</b>	Champignons sautés <b>24</b>



## SOUFFLÉS POUR DEUX

*Stracciatella & caramel sauce* **STRACCIATELLA & CAMEL 18**  
Crème stracciatella, sauce caramel

*Chestnut cream, honey, whisky,  
roasted chestnuts flakes* **CHÂTAIGNE & MIEL 18**  
Crème de châtaigne, miel, whisky,  
éclats de châtaignes torréfiées


*Melting chocolate heart, sesame,  
caramel & cocoa sorbet* **CHOCOLAT & SÉSAME 18**  
Cœur fondant chocolat, sésame,  
caramel & sorbet cacao

## DESSERTS MAISON

*Toasted brioche, seasonal fruits  
& light whipped cream* **PAIN PERDU 14**  
Brioche toastée, fruits de saison  
& crème légère

*Three mini fruit tartlets* **ASSORTIMENT DE TARTELETTES 14**  
Trois mini Tartelettes aux fruits

*Fior di latte ice cream, sauces & toppings* **GLACE MANTECATO 11/PERS**  
Glace fleur de lait, sauces & toppings



*Ask for our car,  
we drive you home.* Demandez notre navette,  
on vous raccompagne à votre domicile.