



La Carte

LES TERRASSES LA MUÑA

MENU OMAKASE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

169 € par personne / *per person*

MENU OMAKASE IMPERIAL

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

235 € par personne / *per person*



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus. *All our prices are in Euros, service and VAT included.*
Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.
All our meat is of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies.

SUSHI ROLLS (6 PCS)

Sake New Style

Saumon brûlé au chalumeau,
pickles de concombre, crème de jalapeños
*Fire burned salmon, cucumber
pickles and jalapeños cream*
35 €

Tai Yuzu

Daurade royale, concombre et mayonnaise yuzu
Sea Bream, cucumber and yuzu mayonnaise
29 €

Ebi Tempura

Beignet de crevette, avocat, mayonnaise épicée
Deep fried shrimp, avocado, spicy mayo
32 €

King crabe Caviar

King crabe, avocat, sérieole, Caviar oscietre
King crabe, avocado, yellowtail, oscietre Caviar
58 €

Omakase Nigiri (6 pièces)

Chef selection (6 pieces)
56 €

Otoro

Ventreche de thon, avocat, tartare de thon
Tuna belly, avocado & tuna tartar
55 €

Sake

Saumon, avocat
Salmon, avocado
28 €

Yasai

Courgette, avocat, concombre,
caviar d'aubergine
*Zucchini, avocado, cucumber,
eggplant caviar*
25 €

FROIDS/COLD DISHES

Beef Tataki

Tataki de bœuf,
jalapeños, oignon frit
*Beef tataki, peppers dressing
and crispy onion*
36 €

Spicy Maguro Ceviche

Ceviche de thon épicé
Spicy tuna ceviche
34 €

Tai Ceviche

Ceviche de daurade à la truffe noire,
sauce soja et citron vert
*Sea Bream ceviche, black truffle,
soya sauce and lime*
35 €

Maguro no Taruto

Carpaccio de thon, galette croquante
et tarama à la truffe
*Tuna carpaccio, crispy bread
and truffle tarama*
33 €

Sake Tataki

Tataki de saumon, sauce ponzu
et daikon en pickles
*Fire burned Salmon carpaccio,
ponzu and daikon turnip pickles*
31 €

Hamachi carpaccio

Carpaccio de sérieole, algues wakamé, ponzu
*Yellowtail carpaccio, wakamé
and ponzu dressing*
32 €



ENTRÉES CHAUDES/HOT STARTERS

Tenaga Ebi

Feuille de shiso en tempura, tartare de Gambero rosso
Deep fried shiso leaves, Gambero rosso tartar
34 €

Rock Shrimps tempura

Crevettes en tempura japonaise, mayonnaise épicée
Deep fried rock shrimps and spicy mayonnaise
32 €

Crispy Sake

Riz frit, tartare de saumon à la mayonnaise épicée
Deep Fried rice, spicy mayonnaise, salmon tartar
33 €

Crispy Caviar (2 pièces)

Riz frit, Caviar, tartare de thon
Deep fried rice, Caviar, tuna tartar
47 €

Gyoza

Raviolis grillés de volaille et légumes
Chicken and vegetables raviolis
29 €

PLATS/MAIN COURSES

Gindara

Black Cod mariné au miso
Miso black Cod
46 €

Tako

Poulpe grillé, sauce anticuchos
Grilled octopus, anticuchos dressing
45 €

Tori teriyaki

Poulet mariné à la sauce teriyaki, sésame et cébettes
Chickent marinated with teriyaki sauce, sesam and spring onions
43 €

Wagyu Katsu Sando

Pain brioché, filet de bœuf Wagyu, sauce Tonkatsu
Toasted brioche, grilled Wagyu beef, Tonkatsu sauce
90 €

Wagyu (Japon)

Bœuf Wagyu grillé (150 g)
Wagyu beef sirloin (150g)
135 €



GARNITURES/SIDE DISHES

Riz sauté

Légumes et shiitake
*Fried rice with vegetables
and shiitake mushroom*

16 €

Nasu Agebitashi

Aubergine mariné au kombu
Eggplants marinated with kombu

19 €

Goma Miso Truffe

Salade de pousse d'épinard, huile de truffe,
parmesan, miso croquant
*Spinach salad, truffle oil,
parmesan cheese, crispy miso*

24 €

Kappa Wakame

Salade d'algues au sésame et concombre
Seaweed and cucumber salad

17 €

DESSERTS

Mousse au chocolat

Espuma tiède, glace jalapeños
Chocolate mousse, warm foam and jalapenos ice cream

19 €

Ceviche de kiwi

Sorbet gingembre, meringue matcha
*Kiwi ceviche, ginger sorbet
and matcha meringue*

21 €

Ananas rôtis aux épices

Crème légère à la noix de coco
*Spiced roasts pineapple,
coconut light cream*

20 €

Sélection de Mochis glacés

(3 pièces)

18 €

