



---

# La Carte

LES TERRASSES LA MUÑA

---

## MENU OMAKASE

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

165 € 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

Saumon, avocat  
*Salmon, avocado*  
28 €

### Maguro Spicy

Thon rouge, concombre, ciboulettes, sésame épicé  
*Tuna, cucumber, spring onion and spicy sesam*  
29 €

### Ebi Tempura

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

### Hamachi Caviar

Sériole, avocat, caviar oscietre  
*Yellowtail, avocado, oscietre caviar*  
58 €

### Omakase Nigiri (6 pièces)

*Chef selection (6 pieces)*  
49 €

### Yasai

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

### Hamachi

Tartare de sériole, Avocat,  
Menthe, Oignon frit et Jalapenos  
*Yellowtail tartar, avocado,  
mint, fried onion and jalapenos*  
32 €

### Otoro

Comcombre, ciboulette, ventreche de thon  
*Cucumber, chives, tuna belly*  
55 €

## FROIDS/COLD DISHES

### Hamachi carpaccio

Carpaccio de sériole, coriandre, ponzu  
*Yellowtail carpaccio, coriander and ponzu dressing*  
32 €

### Sake Tataki

Tataki de saumon, sauce ponzu et wasabi  
*Fire burned Salmon carpaccio,  
ponzu and wasabi sauce*  
29 €

### 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  
sur une galette croquante,  
tarama à la truffe  
*Tuna carpaccio on crispy bread  
and truffle tarama*  
33 €

### Spicy Maguro Ceviche

Ceviche de thon épicé  
*Spicy tuna ceviche*  
34 €

### Futomaki

Crabe tempura, avocat, concombre  
*Crab tempura, avocado, cucumber*  
44 €



## CHAUDS/HOT DISHES

### Gyoza

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

### 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, tobiko  
*Deep Fried rice, spicy mayonnaise, salmon tartar*  
29 €

### Crispy Maguro

Riz frit, tartare de thon à la mayonnaise épicée, tobiko  
*Deep Fried rice, spicy mayonnaise, tuna tartar*  
29 €

### Nasu Miso

Aubergine au miso, menthe  
*Miso eggplant, mint*  
29 €

### Gindara

Black Cod mariné au miso  
*Miso black Cod*  
46 €

### Kamo no muneniku

Magret de canard sauce Yakimiku  
*Duck breast with Yakimiku sauce*  
54 €

### Tori teryaki

Brochette de poulet mariné à la sauce teryaki, sésame  
*Chicken brochette marinated with teryaki sauce, sesame*  
43 €

### Wagyu (Japon)

Bœuf Wagyu grillé (150 g)  
*Wagyu beef sirloin (150g)*  
129 €



## GARNITURES/SIDE DISHES

### Riz sauté

aux shitakes

*Fried rice with shitake mushroom*

16 €

### Goma Miso Truffe

Salade de pousse d'épinard, huile de truffe, parmesan, miso croquant

*Spinach salad, truffle oil, parmesan cheese, crispy miso*

20 €

### Kappa Wakame

Salade d'algues au sésame et concombre

*Seaweed and cucumber salad*

16 €

## DESSERTS

### Mousse au chocolat

Praliné, maïs, miso

*Chocolat mousse, Praline, corn, miso*

20 €

### Riz crémeux

Noix de coco, fruits exotiques

*Creamy rice, coconut, exotic fruits*

20 €

### Ananas rôtis aux épices

Crème légère au piment japonais

*Spiced roasts pineapple, light cream with japanese chili*

22 €

### Sélection de Mochis glacés

(3 pièces)

19 €

