



La Carte

LES TERRASSES LA MUÑA

MENU OMAKASE

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

185 € par personne / *per person*

MENU OMAKASE IMPERIAL

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

249 € par personne / *per person*



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

All our prices are in Euros, service and VAT included. All our meats are of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies. All our fruits and vegetables are organically grown.

SUSHI ROLLS (8 PCS)

Sake New Style 🌿 🌱 🌾

Saumon brûlé, pickles de concombre,
émulsion jalapeños

*Fire burned salmon, cucumber
pickles & jalapeños sauce*

35 €

Tai Yuzu 🌿 🌱 🌾

Daurade royale, concombre & émulsion yuzu
Sea bream, cucumber & yuzu foam

29 €

Ebi Tempura 🌱 🌾

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

32 €

King Crab

Seriol, king crab, caviar, avocat, yuzu
Yellowtail, king crab, caviar, avocado, yuzu

67 €

Omakase Nigiri (6 pièces) 🌿 🌱 🌾

Chef selection (6 pieces)

56 €

Omakase Sashimi (8 pièces) 🌿 🌱 🌾

Sélection du Chef

Chef selection

49 €

Tuna 🌿 🌱

Thon, avocat, wasabi & sauce agrumes

Tuna, avocado, wasabi & citrus sauce

28 €

Red Ebi

Gambero rosso, fleur de courgette
en tempura, avocat, amarillo jaune

*Gambero rosso, zucchini flower tempura,
avocado, yellow amarillo*

52 €

FROIDS · COLD DISHES

Beef Tiradito 🌱 🌾

Tiradito de bœuf, jalapeños, oignon frit
Beef tiradito, peppers dressing & crispy onion

36 €

Spicy Maguro Ceviche 🌿 🌱 🌾

Ceviche de thon épicé

Spicy tuna ceviche

34 €

Tai Ceviche 🌿 🌱 🌾

Ceviche de daurade à la truffe noire,
sauce ponzu & citron vert

*Sea bream ceviche, black truffle,
ponzu sauce & lime*

35 €

Shiso Tempura Red Ebi

Shiso, gambero rosso, avocat

Shiso, gambero rosso, avocado

46 €

Maguro no Taruto 🌱 🌾

Carpaccio de thon, galette croquante
& tarama à la truffe

Tuna carpaccio, crispy bread & truffle tarama

33 €

Shake Tataki 🌿 🌱 🌾

Tiradito de saumon, daikon aux épices

Fire burned salmon Tiradito, spicy daikon

31 €

Hamachi carpaccio 🌿 🌱 🌾

Carpaccio de sériole, algues wakamé, ponzu

Yellowtail carpaccio, wakamé & ponzu dressing

32 €

King Crab Salad

King crab, mizuna, avocat, fruit de la passion

King crab, mizuna, avocado, passion fruit

69 €



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne
sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

*All our prices are in Euros, service and VAT included. All our meats are of French or Australian origin
unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies. All our fruits and vegetables are organically grown.*

🌿 Sans gluten / *Gluten free* 🌱 Sans lactose / *Lactose free* 🌾 Vegan 🌾 Végétarien / *Vegetarian*
🌾 Sans fruits à coques / *Nuts free* 🌾 D'origine locale / *Locally sourced*

ENTRÉES CHAUDES · HOT STARTERS

Ebi tempura 🌿 🌱 🥚

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

Crispy Shake (5 pièces) 🌿 🌱 🥚

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
49 €

Gyoza 🌿 🌱 🥚

Raviolis grillés de volaille & légumes
Chicken & vegetables raviolis
29 €

PLATS · MAIN COURSES

Gindara 🌿 🌱 🥚

Black Cod mariné au miso
Marinated miso black Cod
48 €

Tako 🌿 🌱 🥚

Poulpe grillé, mariné au tamarin, purée de patate douce
Grilled octopus, marinated tamarin, sweet potatoes mash
45 €

Tori amarillo jaune 🌿 🌱 🥚

Poulet mariné, sésame & amarillo jaune
Marinated chicken & yellow amarillo
43 €

Lobster

Homard gratiné au yuzu kosho
Grilled lobster, yuzu kosho
78 €

Wagyu (Japon) 🌿 🌱 🥚

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



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

All our prices are in Euros, service and VAT included. All our meats are of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies. All our fruits and vegetables are organically grown.

🌿 Sans gluten / *Gluten free* 🌱 Sans lactose / *Lactose free* 🥬 Vegan 🌱 Végétarien / *Vegetarian*
🥜 Sans fruits à coques / *Nuts free* 🇫🇷 D'origine locale / *Locally sourced*

GARNITURES · SIDE DISHES

Riz sauté 🌱 🌾 🥚

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

16 €

Nasu Agebitashi 🌱 🌾 🥚

Aubergine marinée au kombu
Eggplants marinated with kombu

19 €

Baby Horenso 🌱 🌾 🥚

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

24 €

Burokkori 🌱 🌾 🥚

Brocolis sauvage, sauce ponzu truffe
Wild brocolis with truffle ponzu sauce

17 €

DESSERTS · SWEETS

Mousse au chocolat

Espuma tiède, glace wasabi
Chocolate mousse, warm foam & wasabi ice cream

19 €

Ceviche de kiwi 🌱 🌾 🥚

Sorbet gingembre, meringue matcha
*Kiwi ceviche, ginger sorbet
& 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 €



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

All our prices are in Euros, service and VAT included. All our meats are of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies. All our fruits and vegetables are organically grown.

🌱 Sans gluten / *Gluten free* 🌾 Sans lactose / *Lactose free* 🥬 Vegan 🥦 Végétarien / *Vegetarian*
🥜 Sans fruits à coques / *Nuts free* 🇫🇷 D'origine locale / *Locally sourced*