



La Carte

LES TERRASSES LA MUÑA

MENU OMAKASE

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

179 € par personne / *per person*

MENU OMAKASE IMPERIAL

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

239 € par personne / *per person*



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.

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 €

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 €

Yasai

Courgette, avocat, concombre,
Takuwan daikon
*Zucchini, avocado,
cucumber, Takuan daikon*
25 €

FROIDS · COLD DISHES

Beef Tiradito

Tiradito de bœuf,
jalapeños, oignon frit

*Beef tiradito, peppers dressing
& crispy onion*
36 €

Maguro no Taruto

Carpaccio de thon, galette croquante
& tarama à la truffe

*Tuna carpaccio, crispy bread
& truffle tarama*
33 €

Spicy Maguro Ceviche

Ceviche de thon épicé
Spicy tuna ceviche

34 €

Shake Tataki

Tiradito de saumon, daikon aux épices
Fire burned salmon Tiradito,

spicy daikon
31 €

Tai Ceviche

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

*Sea bream ceviche, black truffle,
ponzu sauce & lime*
35 €

Hamachi carpaccio

Carpaccio de sérieole, algues wakamé, ponzu
Yellowtail carpaccio, wakamé

& ponzu dressing
32 €



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.*

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

47 €

Gyoza

Raviolis grillés de volaille & légumes
Chicken & vegetables raviolis

29 €

PLATS · MAIN COURSES

Gindara

Black Cod mariné au miso
Marinated miso black Cod

46 €

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 €

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.

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.*