



---

# La Carte

LES TERRASSES LA MUÑA

---

## MENU OMAKASE

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

195 € par personne / *per person*

## MENU OMAKASE IMPERIAL

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

259 € 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 )

### Shake New Style

Saumon brûlé, avocat, leche de tigre  
*Fire burned salmon, avocado, leche de tigre*  
36 €

### Ebi Tempura

Beignet de crevette, avocat, mayonnaise épicée  
*Deep fried shrimp, avocado, spicy mayo*  
33 €

### King Crab

King crab, avocat & crabe en tempura,  
mayonnaise épicée  
*King crab, avocado  
& crab tempura, spicy mayo*  
57 €

### Omakase Nigiri

Sélection du Chef (6 pièces)  
*Chef selection (6 pieces)*  
66 €

### Omakase Sashimi

Sélection du Chef (20 pièces)  
*Chef selection*  
115 €

### Tuna

Thon, fleur de courgette en tempura,  
avocat, Aji amarillo  
*Tuna, zucchini flower tempura, avocado,  
Aji amarillo*  
28 €

### Maki Spicy Otoro (6 pièces)

Tartare Otoro, avocat, coriandre  
*Tuna tartar, avocado, coriander*  
33 €

### Caviar

Seriole, avocat & caviar  
*Yellowtail, avocado & caviar*  
59 €

## FROIDS · COLD DISHES

### Spicy Maguro Ceviche

Ceviche de thon épicé, maïs croquant  
*Spicy tuna ceviche, crispy corn*  
34 €

### Tai Ceviche

Ceviche de daurade à la truffe noire,  
sauce ponzu & citron vert  
*Sea bream ceviche, black truffle,  
ponzu sauce & lime*  
35 €

### Maguro no Taruto

Tartare de thon, galette de nori  
& tarama à la truffe  
*Tuna tartar, crispy nori  
& truffle tarama*  
33 €

### Shake Tataki

Tataki de saumon, ikura mariné, wasabi  
*Fire burned salmon Tataki,  
marinated ikura, wasabi*  
31 €

### Hamachi Tiradito

Tiradito de seriole, prune umeboshi,  
sauce dashi rocoto  
*Yellowtail tiradito, umeboshi plum,  
dashi rocoto dressing*  
34 €

### Wagyu Carpaccio

Carpaccio de Wagyu,  
enoki tempura, sriracha  
*Wagyu carpaccio,  
tempura enoki, sriracha*  
48 €

### Hotate Carpaccio

Carpaccio de Saint-Jacques,  
ail noir, gingembre  
*Scallop carpaccio,  
black garlic, ginger*  
44 €



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, thon mariné

*Deep fried rice, Caviar, marinated tuna*

49 €

### Gyoza

Raviolis grillés de volaille & légumes

*Chicken & vegetables raviolis*

29 €

### Shiso Tempura Red Ebi

Shiso, gambero rosso, avocat

*Shiso, gambero rosso, avocado*

46 €

## PLATS · MAIN COURSES

### Tai No Koji

Daurade maturée au koji

*Koji cured sea bream*

52 €

### Tako

Poulpe marine, Aji Panca, sauce chimichurri

*Octopus, Aji Panca, chimichurri sauce*

45 €

### Tori Amarillo

Poulet mariné, Aji amarillo

*Marinated chicken, Aji amarillo*

43 €

### Homard Aguadito

Homard bleu grillé, Aji verde

*Grilled blue lobster, Aji verde*

89 €

### Lomo Saltado de Wagyu

Bœuf Wagyu grillé (150 g), nikkei

*Grilled Wagyu beef (150 g), nikkei*

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.*

Vegan · Vegan dish ♻️ Végétarien · Vegetarian ♻️ Certifié durable · Sustainability Certified ♻️

Local · Local 🍷 Plat signature · Signature dish 🐘

## GARNITURES · SIDE DISHES

### Riz sauté

Maïs & shiitake

*Corn & shiitake mushrooms*

16 €

### Nasu Agebitashi

Aubergine marinée au kombu

*Eggplants marinated with kombu*

19 €

### Baby Horenso

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

*Spinach salad, truffle oil, parmesan cheese, 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*

21 €

### Ceviche de kiwi

Sorbet gingembre, meringue matcha

*Kiwi ceviche, ginger sorbet & matcha meringue*

19 €

### Yuzu Shiso

Sorbet yuzu, mousse shiso, crumble

*Yuzu sorbet, shiso mousse, crumble*

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.*

Vegan · Vegan dish Végétarien · Vegetarian Certifié durable · Sustainability Certified

Local · Local Plat signature · Signature dish