



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 les 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
35 €

Ebi Tempura

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

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

Carpaccio de thon, galette croquante
& tarama à la truffe
*Tuna carpaccio, crispy bread
& 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*
32 €

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
48 €

Tako

Poulpe marine, Aji Panca, sauce chimichurri
Octopus, Aji Panca, chimichurri sauce
45 €

Tori Amarillo

Poulet mariné, Aji amarillo
Marinated chicken, Aji amarillo
43 €

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.

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.