

**LA
SAÛVA
GEONNE**

Pour Commencer

Edamames

Edamames au sel marin
Steam edamame with Marine salt

14

Chicken Karaage

Poulet frit japonais, sauce sweet and spicy
Japanese fried chicken with sweet and spicy sauce

26

Tempura de Crevettes

Tempura de crevettes, mayonnaise épicée
et citron
Shrimp tempura with spicy mayonnaise and lemon

29

Wagyu Beef Skewers

Brochettes de boeuf marinées au gingembre,
sauce soja et piment de padrón
Ginger-marinated beef skewers, soy sauce, padrón
peppers

28

Wagyu 6+ Sando

Shokupan toasté, wagyu 6+ et mayonnaise à la
truffe
Toasted shokupan, wagyu, truffle mayonnaise

38

Chicken Gyoza

Poulet, gingembre, ciboulette et sauce ponzu
Chicken, chives, ginger with ponzu sauce

22

Vegetable Gyoza

Gyoza végétarien, sauce ponzu
Veggie gyoza with ponzu sauce

22

Salade d'avocat au sésame

Avocat, jeunes pousses, vinaigrette sésame
Avocado, greens, sesame dressing

24

Salmon tataki salad

Edamame, vinaigrette aux fruits de la passion,
échalotes croustillant, avocat
Avocado, edamame, passionfruit vinaigrette,
crispy shallo

27

Rare

Supplément Caviar +35

Tuna 34

Thon Akami, ponzu épicé
Akami tuna, spicy ponzu

Yellowtail 29

Sériole, yuzu, truffe et sauce soja
Yellowtail, yuzu, truffle and soy sauce

Maki Roll

Spicy tuna 24

Thon , avocat, jalapeño
Tuna, avocado, jalapeño

Crispy salmon 22

Saumon, concombre, avocat
Salmon, cucumber, avocado

Caviar

Maison Casparian

Service Caviar Casparian

Crème, ciboulette, et blinis
Served with sour cream, chives, blinis

Golden Imperial

50gr 160

125gr 370



Plats

**side*

Curry Vert de Gambas, Riz Jasmin 38

Gambas, courgette, maïs, chair de coco
& pousses de bambou
Prawns with baby corn, coconut milk, bambou shoots

Grilled Baby Chicken 38

Poulet grillé, beurre yuzu kosho
Grilled Chicken, with yuzu kosho butter

Loup entier au Kimchi 61

Whole sea bass with kimchi

Entrecôte Angus 45

Entrecôte d'Argentine
Argentinian Angus ribeye

Black Cod Miso 54

Black cod laqué au miso, saké et sauce soja
Miso black cod sake, soy sauce

Kagoshima Wagyu 82

Faux-filet Wagyu A5
Kagoshima sirloin, A5 wagyu beef

Côte de Bœuf Black Pearl 220

Maturée 15 jours - À partager
Bone-in ribeye, 15-day dry aged - to share

Tiger Prawns 56

Gambas sauce au yuzu et poivre sansho
Prawns & yuzu sauce, sake, pepper sansho sauce

Donburi

Bol Japonais de riz chaud accompagné de ses garnitures

Wagyu 6+ 58

Riz japonais, Wagyu 6+ snacké, œuf onsen
Japanese rice, seared wagyu, onsen egg

Vegetable 38

Riz japonais, œuf onsen et légumes
Japanese rice, onsen egg and vegetables

Sides

Broccolinis à lail noir 14

Broccolini, black garlic, sesame

Maïs sauté au beurre kimchi 13

Sauteed corn, kimchi butter

Purée "Sauvageonne style" 13

Purée de pommes de terre, beurre au shiso
Mashed potatoes, shiso butter

Fried Rice 11

Riz sauté japonais au soja
Japanese fried rice with soy sauce

Riz Japonais 10

White Japanese rice

Salade de choux 11

Coleslaw

Origines des viandes
Entrecôte : Argentine
Kagoshima : Japon

Wagyu : Australie
Côte de bœuf : UE
Poulet : France



Desserts

Banoffee Pie Miso Caramel

18

Sablé croustillant, banane, caramel au miso et crème légère à la vanille
Crunchy shortbread, bananas, miso caramel and light vanilla cream

Fraisier Japonais

16

Génoise, crème à la vanille, fraises fraîches de saison
Japanese sponge cake, vanilla cream and fresh seasonal strawberries

Cacao

25

Trompe-l'œil cacao, mousse chocolat intense, cœur fondant
Chocolate illusion, intense mousse, melting center

Tassu Cheesecake

15

Tarte fine renversée, confits de fruits rouges
Upside-down tart, berries jam

Mochi Selection - 4 pièces

14

Sélection choco-coco, vanille, matcha, mangue
Choco-coconut, vanilla, matcha, mango

Assiette de fruits exotiques

58

Sélection de fruits frais de saison
Selection of fresh exotic fruits