



## LEAF

### ICONIC PIZZA

Roquette, Parmesan, crème de truffe & truffe noire

Melanosporum **26**

• Supp. jamon de Kobe beef **+12**

### GOMA SPINACH SALAD

Epinard, tamago, flocons de bonite, sésame, sauce miso yuzu **26**

### ROCK CORN

Pop corn de maïs en tempura, mayonnaise épicée **20**

### SUPER KALE

Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron **28**

### SOUPE DU JOUR

Inspiration du chef **20**



## BEEF

### JAMBON D'ENTRECÔTE

Prosciutto de bœuf & panettone salato **26**

### CROQUE SANDO

Jambon d'entrecôte de bœuf maturé, mozzarella & La Sauce Beefbar **30**

### QUESADILLAS

Wagyu braisé, fromage oaxaca, truffe noire Melanosporum **26**

### PETIT KEBAB

Mini shawarma de bœuf Wagyu & Angus, galette de blé, tahini **26**

### BAO BUN

Pains coréens, Kobe beef fumé au thé jasmin **30**

### JAMÓN DE KOBE BEEF

Jambon de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale & panettone salato **58**

### SIGNATURE CARPACCIO

Filet d'Angus tranché fin, za'atar, Parmesan, pistaches **28**

### KFC

Poulet mariné au Cinzano & frit au beurre de Kobe, sauce au poivre de Sichuan **26**

### MINI BIG K

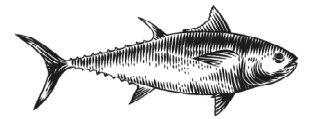
Mini Kobe beef bacon burgers & sauces **30**

### GYOZAS

Ravioles de Kobe beef & chorizo, sauce vinaigrée au jalapeño **28**

### WAGYU SHISO TEMPURA

Tartare de bœuf Wagyu, shiso tempura, miso au lait de coco **32**  
Supplément caviar **+25**



## REEF

### SAUMON TATAKI

Pomme paille, nori, poire, herbes fraîches **26**

### CRISPY RICE

Tartare de thon sur riz croquant & crème de sésame **28**

### HAMACHI CRUDO

Sériole à la sauce citron soja, truffe noire Melanosporum **30**

### LOBSTER TACOS

Tacos croustillants, noix de cajou, sauce satay **38**

### CALAMARI CRUNCH

Calamars croustillants en tempura, un incontournable **24**

## COMFORT FOOD



## GRILLÉES

### BOEUF DU TERROIR

*Sélection Giraudi, France*

Filet mignon **42**

Cœur de filet **62**

Chateaubriand **118**

### BOEUF BLACK ANGUS

*Rangers Valley, Australie*

*Creekstone Farms, USA*

Filet mignon **55**

Cœur de filet **75**

Chateaubriand **140**

Fondant d'entrecôte **55**

Cœur d'entrecôte **65**

Côte de bœuf, ± 1.3kg pour 2 pers **180**

### BOEUF WAGYU

*Rangers Valley, Australie*

*Snake River Farms, USA*

Tagliata, roquette, Parmesan **50**

Tomahawk ± 1.6kg **390**

### VEAU DE LAIT

*Van Drie, Pays-Bas*

Cœur de filet, notre préféré **42**



## MIJOTÉ

### POT-AU-FEU

Bœuf Wagyu & Angus braisés, cuisinés à l'ancienne **40**



## TEPPANYAKI

### LE BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ

Découpe de l'Empereur, 200g **240**



## LES VIANDES EN SAUCE

### FILET-FRITES & SAUCE BEEFBAR

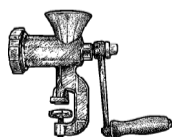
Le superbe filet-frites maison, sauce à base de beurre, de truffe noire Melanosporum & d'extrait de Sauce Originale Relais de Paris **48**

### FILET AU POIVRE DU PARADIS

Filet en crôte de poivre, sauce Paradise Pepper **46**

### COQUELET FERMIER

Élevé en plein air, contisé à la sauce Beefbar et truffe noire Melanosporum **58**



## HACHÉ

### BIG K

Double cheeseburger, pickles & sauce Beefbar **40**  
Supp Kobe beef bacon **+12**



## SAUTÉ AU WOK

### PEPPER BEEF

Bœuf sauté au poivre du Paradis, aubergines rôties, riz jasmin **42**



## TEMPURA

### BEEFY CORDON BLEU

Filet de veau, jambon d'entrecôte de bœuf, fromage fondant, crème à la truffe noire Melanosporum **59**



## ROBATA

### MISO BLACK BEEF

Notre version beefy du fameux miso black cod **45**

### SPICY BEEF

Fondant d'entrecôte à l'habanero & herbes chimichurri **48**



## PASTASCIUTTA

### WAGYU BOLOGNESE

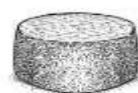
Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison, Parmesan 101 mois **46**



## VAPEUR

### DORADE AU GINGEMBRE

Filet au soja impérial & gingembre frais **40**



## FONDU AU FOUR

### MONT D'OR

Jambon d'entrecôte, pommes de terre, salade verte **44**



### GRATIN FAÇON PALACE

Gratin dauphinois à la truffe noire Melanosporum & katsuobushi **40**



## SIDES

### NOS PURÉES MAISON

La classique **10**

Jus & sel de Guérande **12**

Piment jalapeño doux **12**

Comté & truffe noire Melanosporum **17**

Bacon de bœuf de Kobe croustillant **18**

Truffe noire Melanosporum **22**

Caviar Oscietre Kaviari **50**

### SAUCES SIGNATURE

Paradise Pepper **12**

Sauce Beefbar **12**

### SUPPLÉMENT TRUFFE **12**

### NOS FRITES MAISON

Classiques **14**

Parmesan & truffe noire Melanosporum **22**

### LES LÉGUMES

Maïs & sriracha **12**

Champignons sautés **20**

Légumes de saison **12**

