

# Sakana

De 18h à 20H  
From 6 pm to 8 pm

Assortiment de bouchées  
Vapeurs, légumes & Crabe  
Royal d'Alaska. 23€

*Assortment of steamed veggie  
& Alaskan King Crab dumplings.*

Usuzukuri de Saint-Jacques,  
Huile Vanille & Baies Roses. 35€

*Scallop Usuzukuri  
& vanilla oil & Pink Pepper.*

Maki de canard laqué  
Aux 5 épices. 28€

*Glazed duck maki, 5 spices sauce.*

# Les Woks du BAZ

Légumes sautés, tofu  
& sauce huître «BAZ Style». 12€

*Sauteed vegetables, tofu & Oyster sauce.  
«BAZ Style».*

Nouilles & légumes sautés  
à la coriandre. 13€

*Sauteed noodles & vegetables  
with cilantro.*

Riz & légumes sautés,  
gingembre basilic. 14€

*Sauteed rice & vegetables,  
Ginger and basil.*

# Yogashi

Fondant au chocolat,  
« Valrhona Caraïbes »,  
Glace vanille maison. 15€

*Chocolate fondant &  
Vanilla ice-cream.*

Cheese-cake « Alex style »  
Coulis Mara des bois  
& son sorbet. 15€

*Cheesecake « Alex Style »  
Wild berry coulis & sherbet.*

Tarte Yuzu meringuée,  
Sorbet «Valrhona Caraïbes » 15€

*Yuzu Pie with meringue,  
« Valrhona Caraïbes » sherbet.*

Coulant au caramel beurre salé,  
Sorbet Coco. 15€

*Caramel Fondant &  
Coconut sherbet.*

Palette de glaces & sorbets  
maison. 25€

*Home made Ice-cream &  
Sherbet pallet.*

# Tomodashi Yogashi

Rhum Clément vieux XO 25€

Divine Droplets,  
« Junmai Daiginjo » 22€

Nikka Pure Malt. 18€

Mars Maltage « Cosmo » 25€

Partagas No.4 50€

Hoyo de Montere «El Hoyo» 50€

Cohiba Robusto 60€