

# ChaCha

## ENTRÉES

<b>BROCOLIS</b> CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY Crispy broccoli, butter curry sauce	21
<b>SAUMON</b> TARTARE RELEVÉ AU PIMENT JAUNE ET YUZU Salmon tartar, yuzu and yellow pepper	34
<b>SAINT-JACQUES</b> GALETTE CROQUANTE TARAMA D'OURSIN ET HUILE DE CURRY Crispy galette, scallops, sea urchin tarama and curry oil	36
<b>THON</b> MARINÉ EN TATAKI, SOJA ET PRUNE « UME », SÉSAME ET SARRASIN Marinated tuna tataki, soy sauce and 'ume' plum, sesame and buckwheat	38
<b>BAO</b> COCHON CONFIT, SAUCE SPICY Confit pork bao, spicy sauce	24
<b>DIM SUM</b> VAPEURS DE CREVETTE SAUVAGES Wild shrimps dim sum dumplings	32
<b>BURRATA</b> BETTERAVE FUMÉE AU BOIS DE GENEVRIER, VINAIGRETTE CORIANDRE ET MÛRES Burrata, juniper smoked beet, coriander and blackberry vinaigrette	28
<b>TACOS</b> FILET DE BŒUF, MAYONNAISE ÉPICÉE Beef fillet tacos, spicy mayonnaise	36
<b>PATA NEGRA</b> 24 MOIS, FINEMENT TRANCHÉ Thin slices of 24 month old pata negra	42
<b>KING CRAB</b> SHISO CROUSTILLANT, EDAMAME, YUZU King crab, crispy shiso, edamame beans, yuzu	56
<b>TRUFFE NOIRE</b> PIZZETA, ROQUETTE ET PARMESAN Blacktruffle pizzetta, arugula and parmesan	48

### CAVIAR GOLDEN IMPERIAL CASPARIAN

50GR - 180 125GR - 450

#### ROUGE

CROZES HERMITAGE DOMAINE DES LISES 90  
AUXEY DURESSSES «LES TRÈS VIEILLES VIGNES» DOMAINE ALAIN GRAS 170

#### EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

##### CHAMPAGNE BRUT

MOËT & CHANDON «IMPERIAL» 160

##### BLANC

CHIGNIN «1903» DOMAINE P.&A. QUENARD 75  
SANCERRE «LES ROMAINS» DOMAINE ALPHONSE MELLOTT 155

## PLATS

<b>SAUMON</b> PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, SAUCE JALAPEÑO Tandoori flavored salmon, cucumber, almonds, jalapeño sauce	42
<b>DAURADE</b> GRILLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'HUILE DE SÉSAME Grilled sea bream, eggplant caviar with sesame oil	48
<b>CREVETTES</b> NOUILLES SAUTÉES, SOJA ET CORIANDRE Sautéed noodles, shrimps, soy sauce and coriander	46
<b>TRUFFE NOIRE</b> LINGUINES À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN Black truffle and parmesan linguine	54
<b>VOLAILLE</b> CROUSTILLANTE AUX CACAHUËTES, SAUCE CAJUN Crispy chicken with peanuts, cajun sauce	42
<b>AGNEAU</b> CÔTELETTES ET KEFTAS, AÏOLI LIBANAIS Lamb chops and keftas, lebanese garlic mayonnaise	52
<b>RIB'S</b> COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA - POUR 2 Pork ribs, barbecue sauce, polenta fries - for 2	38/pers
<b>BOEUF</b> CARPACCIO, PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO Beef carpaccio, pesto rossi sauce, arugula and pecorino	42
FILET LAQUÉ AU SÉSAME, SAUTÉ DE PAK CHOÏ ET CHAMPIGNONS ENOKI Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choï and enoki mushrooms	56
COTE GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO - POUR 2 Barbecue grilled beef rib, potato churros, antichucho	78/pers
<b>GARNITURES</b> PURÉE DE POMME DE TERRE 14 Mashed potatoes PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 25 Black truffle mashed potatoes FRITES 14 / HARICOTS VERTS 14 / SALADE VERTE 12 French fries / green beans / Green salad	

## DESSERTS

BEIGNETS D'ANANAS, ZESTES DE CITRON VERT, COCO RAPÉ Pineapple fritters, lime zest, grated coconut	14
TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT GRAND CRU Puffed tart with grand cru chocolate	16
GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY & CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce	16
SUNDAE CHOCO-NOISETTE Chocolate and hazelnut sundae	14
POMME TATIN, CRÈME FERMIÈRE Tatin-style apple tart, farmhouse cream	14
CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU BOIS DE SAPIN Crème brûlée with deal wood	14