LA BELLE ÉPOQUE

FUSION FRANCO-JAPONAISE • SAINT-MARTIN

MISES EN BOUCHE

APPETIZERS

Edamame grillés — 8

Fleur de sel, laqués à la sauce soja, miel et sésame
Grilled edamame · Fleur de sel, glazed with soy, honey and sesame

Asperges vertes grillées — 12

Laquées à la sauce teriyaki
Grilled green asparagus · Teriyaki glaze

Œufs mimosa — 12

Mayonnaise à l'ail noir d'Aomori, œufs de saumon, cébette et katsuobushi
Deviled eggs · Aomori black garlic mayonnaise, salmon roe, spring onion and katsuobushi flakes

ENTRÉES

STARTERS

Ceviche de Mahi-Mahi — 22

Leche de tigre nikkei, soja, gingembre, ail et piment antillais
Mahi-mahi ceviche · Nikkei leche de tigre, soy, ginger, garlic and Caribbean chili

Carpaccio de Bœuf Wagyu — 26

Pickles d'oignons rouges, câpres, citron, salade et vinaigrette à l'huile de sésame
Wagyu beef carpaccio · Pickled red onions, capers, lemon, mixed greens and sesame oil vinaigrette

Tataki d'Hamachi, façon Kombujime — 24

Huile de yuzu kosho, citron vert, radis et katsuobushi
Kombujime-style hamachi tataki · Yuzu kosho oil, lime, radish and katsuobushi

Os à Moelle Rôti au Four — 17

Ail, thym, relevé de sauce ponzu, servi avec un mesclun de salade et des toasts
Oven-roasted bone marrow · Garlic, thyme, a dash of ponzu, mixed greens and toasted artisan bread

Gambas en Tempura — 21

Frites minute, sauce tartare citronnée
Prawn tempura · Fried to order, lemon tartar sauce

Aubergine Grillée à la Sauce Miso — 18

Cébette et sésame toasté
Miso-glazed grilled eggplant · Spring onion and toasted sesame

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS • PRODUITS FRAIS, SELON ARRIVAGE
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED • FRESH PRODUCE, SUBJECT TO AVAILABILITY
ALLERGEN LIST AVAILABLE ON REQUEST - PAYMENTS: VISA - MASTERCARD - CASH

la B·E

PLATS

MAINS

Poulet Rôti au Teriyaki — 27

Sésame, cébette, jaune d'œuf et riz japonais
Teriyaki roast chicken · Sesame, spring onion, egg yolk and Japanese rice

Tataki de Thon Rouge — 29

Sauce acidulée au vinaigre de riz, pressé de riz frit
Bluefin tuna tataki · Tangy rice vinegar sauce, pressed fried rice

Burger de la BE — 22

Bœuf Black Angus US, pain brioché, oignons confits, cheddar, salade, sauce maison et frites maison
The BE burger · US Black Angus beef, brioche bun, onion confit, cheddar, lettuce, homemade sauce and French fries

Pluma Ibérique Confite aux Épices Japonaises — 34

Grillée puis laquée, oignons caramélisés et espuma de pommes de terre
Japanese spice-infused Ibérico Pluma · Grilled and glazed, caramelized onions and potato espuma

Entrecôte Grillée — 32

300 g de bœuf Black Angus US, frites maison, mesclun de salade et sauce béarnaise maison
Grilled rib-eye · 300 g US Black Angus beef, French fries, mixed salad and homemade béarnaise sauce

Langouste Snackée — 48

Cuisson basse température, jus de carcasse relevé au curry et légumes glacés
Seared Caribbean Spiny Lobster · Slow-cooked, curry-infused lobster reduction and glazed baby vegetables

MENU ENFANT

KIDS' MENU · PLAT / DESSERT

Steak Haché Black Angus 120 g, Salade et Frites Maison — 18

Dessert : 2 boules au choix, glace / sorbet
Black Angus beef patty 120 g, mixed salad and French fries
Dessert: 2 scoops of your choice, ice cream / sorbet

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS • PRODUITS FRAIS, SELON ARRIVAGE
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED • FRESH PRODUCE, SUBJECT TO AVAILABILITY
ALLERGEN LIST AVAILABLE ON REQUEST - PAYMENTS: VISA - MASTERCARD - CASH

OMAKASE

LE SOIR - CARTE BLANCHE AU CHEF

EVENING - CHEF'S SELECTION

« Je m'en remets à vous »

“I put myself in your hands”

Au Japon, on confie souvent son repas au Chef. Nous vous proposons un menu surprise en sept temps : mises en bouche, entrées, plats et dessert, au gré du marché et de son inspiration. Servi uniquement le soir, pour l'ensemble des convives de la table.

In Japan, diners often leave the choice of their meal to the chef. We offer a seven-course surprise menu: amuse-bouche, starters, main courses, and dessert, curated according to market availability and the chef's inspiration. Served in the evening only, for all guests at the table.

Signalez-nous simplement vos allergies ou intolérances

Please let us know of any allergies or intolerances

OMAKASE

Menu du chef en sept services

Chef's seven-course menu

75

OMAKASE EN ACCORD METS, VINS ET SAKÉS

Un vin ou un saké sélectionné pour chaque service

Omakase with wine & sake pairing · A wine or sake for each course

110

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS • PRODUITS FRAIS, SELON ARRIVAGE
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED • FRESH PRODUCE, SUBJECT TO AVAILABILITY
ALLERGEN LIST AVAILABLE ON REQUEST - PAYMENTS: VISA - MASTERCARD - CASH

la B·E

DESSERTS

DESSERTS

Crème Brûlée — 12

Parfumée à la vanille, citron et légèrement anisée
Crème brûlée · Vanilla, lemon and a hint of anise

Ananas Flambé au Vieux Rhum — 13

Espuma coco, caramel et sorbet coco
Aged Rum Flambéed Pineapple · Coconut espuma, caramel, and coconut sorbet

Tarte au Citron Déstructurée — 13

Sorbet citron vert des Îles et meringue italienne
Deconstructed lime tart · Island lime sorbet and Italian meringue

Fondant au Chocolat Noir — 14

Caramel et sorbet chocolat noir
Dark chocolate fondant · Caramel and dark chocolate sorbet

Dame Blanche — 12

Glace vanille, chantilly et sauce chocolat
Dame blanche · Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

Assortiment de Sorbets Maison — 12

Citron, coco ou chocolat noir — trois parfums au choix
Homemade sorbets · Lemon, coconut or dark chocolate — choice of three flavors

Bon appétit

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS • PRODUITS FRAIS, SELON ARRIVAGE
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED • FRESH PRODUCE, SUBJECT TO AVAILABILITY
ALLERGEN LIST AVAILABLE ON REQUEST - PAYMENTS: VISA - MASTERCARD - CASH