

לחם



Entrées - Starters

Salades et légumes

Carpaccio de betterave 11,000 FCFA
Betterave vieillie déshydratée, crème de chèvre et salade de fenouil.
Aged dehydrated beetroot, goat cheese cream, fennel salad.

Salade verte signature 14,000 FCFA
Mélange de salades, avocat grillé, fèves vertes, feuilles de persil, feta aux amandes, vinaigrette de citron confit.
Mixed greens, grilled avocado, green beans, parsley leaves, almond feta, preserved lemon vinaigrette.

Salade Lune 15,000 FCFA
Suprême de poulet mariné, jardin vert, pois chiches croustillants, vinaigrette aux anchois.
Marinated chicken supreme, garden greens, crispy chickpeas, anchovy vinaigrette.

Salade burrata 17,000 FCFA
Tomates cerises, pesto maison, tuile de parmesan, vinaigrette tomate.
Cherry tomatoes, homemade pesto, parmesan crisp, tomato vinaigrette.

Crus et marinés

Sashimi de thon 14,000 FCFA
Ceviche de sériole à la mexicaine, crème d'avocat, jalapeños.
Mexican-style amberjack ceviche, avocado cream, jalapeños.

Saumon de l'Est 15,000 FCFA
Sashimi de saumon, vinaigrette yuzu et agave, escabèche de légumes.
Salmon sashimi, yuzu and agave vinaigrette, vegetable escabeche.

Aguachile 15,000 FCFA
Ceviche de maigre à la mexicaine, crème d'avocat, jalapeños.
Mexican-style lean fish ceviche, avocado cream, jalapeños.

Carpaccio de Wagyu Japonais affiné 24,000 FCFA
Wagyu japonais affiné A5 servi avec une pincée de fleur de sel et sa sauce.
Aged Japanese A5 Wagyu carpaccio with fleur de sel and its sauce.

Tartare de bœuf (Wagyu) 26,000 FCFA
Tartare de filet de bœuf, ail vert, caviar et tuile.
Wagyu beef filet tartare, green garlic, caviar, crispy tuile.

Bouchées Lune

Frites de kassava 5,000 FCFA
Frites de kassava faites maison avec sauce mojito épicée à la menthe.
Homemade cassava fries with spicy mint mojito sauce.

Croquettes de Mahi-Mahi 12,000 FCFA
Croquettes de poisson, pickles d'oignons rouges et sauce tomatillo.
Mahi-mahi croquettes, pickled red onions, tomatillo sauce.

Tous les prix sont soumis aux frais de service et à la taxe de vente.
All prices are subject to service fees and sales tax.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.

Plats - Mains dishes

Terre et mer

Tajine de suprême de volaille	15,000 FCFA	Pavé de saumon mi-cuit	24,000 FCFA
<i>Tajine de volaille avec légumes de saison accompagné de pomme Anna.</i>		<i>Sauce à l'huile de sauge, caviar de saumon et légumes.</i>	
<i>Chicken tajine with seasonal vegetables, served with potato Anna.</i>		<i>Semi-cooked salmon with sage oil sauce, salmon roe and vegetables.</i>	
Lune burger	16,000 FCFA	Souris d'agneau confit	25,000 FCFA
<i>Prime Black Angus bœuf, pickles maison, oignons, sauce pimentée, tomate, pain brioché maison.</i>		<i>Pommes de terre citronnées et herbes.</i>	
<i>Prime Black Angus beef, homemade pickles, onions, spicy sauce, tomato, homemade brioche bun.</i>		<i>Confit lamb shank with lemon potatoes and herbs.</i>	
Rigatoni au ragoût de bœuf	17,000 FCFA	Magret de canard	27,000 FCFA
<i>Sauce ragoût maison cuite 24h, parmesan râpé.</i>		<i>Patates douces, carottes rôties, pickles de radis, sauce myrtille.</i>	
<i>Rigatoni with 24-hour slow-cooked beef ragout, grated parmesan.</i>		<i>Duck breast with sweet potatoes, roasted carrots, radish pickles, blueberry sauce.</i>	
Filet de bar sauvage	19,000 FCFA	Entrecôte Black angus	37,000 FCFA
<i>Filet de bar snacké, purée de panais et légumes.</i>		<i>Sauce maison et frites allumettes.</i>	
<i>Pan-seared wild sea bass, parsnip purée and vegetables.</i>		<i>Grilled Black Angus ribeye with house sauce and fries.</i>	
Risotto au safran	20,000 FCFA	Filet de Wagyu (120 g)	96,000 FCFA
<i>Risotto safrané aux calamars grillés et encre infusée.</i>		<i>Cuit au beurre, jus de bœuf et carottes anciennes.</i>	
<i>Saffron risotto with grilled calamari and infused squid ink.</i>		<i>Butter-seared Wagyu filet with beef jus and heirloom carrots.</i>	
Spaghetti aux langoustes et crevettes	22,000 FCFA		
<i>Copeaux de parmesan et poudre de citron.</i>			
<i>Spaghetti with lobster and shrimp, parmesan shavings and lemon powder.</i>			

Accompagnements

Écrasé de pommes de terre	5,000 FCFA	Arroz verde	5,000 FCFA
Légumes de saison	5,000 FCFA	Frites	5,000 FCFA
Pommes grenailles rôties	5,000 FCFA	Purée de pommes de terre à la truffe	8,000 FCFA

Perlé de la mer

Caviar STURIA 30 g	72 000 FCFA	Caviar STURIA 50 g	126 000 FCFA
--------------------	-------------	--------------------	--------------

Tous les prix sont soumis aux frais de service et à la taxe de vente.
All prices are subject to service fees and sales tax.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering.

À partager - To share

Pour deux personnes - For two people

Filets de sole grillés (1.2 kg) 50,000 FCFA

Filets de sole farcis aux poireaux, beurre noisette, touche de muscade et sel torréfié.

Grilled sole fillets stuffed with leeks, brown butter, nutmeg and toasted salt.

Épaule d'agneau à la cuillère (1.4 kg) 61,000 FCFA

Épaule d'agneau laquée cuite à basse température servie avec ses petits légumes au cumin.

Slow-cooked glazed lamb shoulder served with cumin-seasoned vegetables.

Langouste grillée (1.4 kg) 75,000 FCFA

Servie avec citron fumé et beurre noisette.

Grilled lobster served with smoked lemon and brown butter.

Tomahawk (1.3 kg) 77,000 FCFA

Servi avec sauce chimichurri.

Tomahawk steak served with chimichurri sauce.

Pizza

Margherita 8,500 FCFA

Sauce tomate maison, basilic, huile d'olive, fior di latte.

Homemade tomato sauce, basil, olive oil, fior di latte.

Puttanesca 10,000 FCFA

Sauce tomate maison, anchois, câpres, olives, tomates.

Homemade tomato sauce, anchovies, capers, olives, tomatoes.

Champignons 12,000 FCFA

Sauce tomate maison, sélection de champignons, fior di latte.

Homemade tomato sauce, mushroom selection, fior di latte.

Patate Rosmarino 12,000 FCFA

Pomme de terre, romarin, fior di latte.

Potatoes, rosemary, fior di latte.

Royal 12,000 FCFA

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, basilic.

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, basil.

Pizza légumes spécial 13,000 FCFA

Courgettes, aubergines, poivrons, crème de courgette, caviar d'aubergine et crème de poivron.

Zucchini, eggplant, peppers, zucchini cream, eggplant caviar and pepper cream.

Diavola 14,000 FCFA

Salami piquant, sauce tomate maison, fior di latte.

Spicy salami, homemade tomato sauce, fior di latte.

Pizza saumon 14,000 FCFA

Saumon fumé, sauce crème fraîche, ricotta, épinards, câpres, poudre de citron, fior di latte.

Smoked salmon, fresh cream sauce, ricotta, spinach, capers, lemon powder, fior di latte.

Pizza italienne 14,000 FCFA

Sauce tomate jaune, tomates confites, stracciatella, pistache, roquette, pesto, fior di latte.

Yellow tomato sauce, confit tomatoes, stracciatella, pistachio, arugula, pesto, fior di latte.

Quatre fromages 14,000 FCFA

Sauce blanche, gorgonzola, chèvre, parmesan, fior di latte.

White sauce, gorgonzola, goat cheese, parmesan, fior di latte.

Rustique 14,000 FCFA

Sauce maison cuite 7 h, tomates rôties, mozzarella bufala, roquette.

7-hour slow-cooked house sauce, roasted tomatoes, buffalo mozzarella, arugula.

Crevettes à l'espagnole 15,000 FCFA

Sauce tomate cuite 7 h, crevettes marinées à l'ail et persil, zeste de citron, fior di latte.

7-hour cooked tomato sauce, shrimp marinated with garlic and parsley, lemon zest, fior di latte.

Pizza Truffe 16,000 FCFA

Crème à la truffe, ricotta, crème de champignons, mozzarella fior di latte, roquette et truffe fraîche.

Truffle cream, ricotta, mushroom cream, mozzarella fior di latte, arugula and fresh truffle.

Tous les prix sont soumis aux frais de service et à la taxe de vente.
All prices are subject to service fees and sales tax.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering.

Desserts

Fondant chocolat

6,000 FCFA

Servi avec sauce chocolat et une boule de glace.

Chocolate fondant with chocolate sauce and ice cream.

Tiramisu

7,000 FCFA

Tiramisu léger et surprise givrée au café.

Light tiramisu with frozen coffee surprise.

Pavlova

7,000 FCFA

Fruits rouges et espuma fromage blanc.

Red berry pavlova with fromage blanc espuma.

Tarte au chocolat

8,000 FCFA

Fève tonka, praliné noisette et glace vanille.

Chocolate tart with tonka bean, hazelnut praline and vanilla ice cream.

*Tous les prix sont soumis aux frais de service et à la taxe de vente.
All prices are subject to service fees and sales tax.*

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering.*