



VESTA

MONTE CARLO

RAW BAR

PLATEAU ROYAL

King crab vapeur, salade de crabe, 2 langoustines pochées, 4 huîtres Speciales de Claire, 4 huîtres Gillardeau, 2 scampi, 2 gambas rouges, 2 gambas violettes, tartare de Saint-Jacques et sashimi de thon ^(2, 3, 4, 6, 10, 14, *) . €280

PLATEAU

4 huîtres Speciales de Claire, 2 huîtres Gillardeau, 2 scampi, 2 gambas rouges, 2 gambas violettes, tartare de Saint-Jacques et sashimi de thon ^(2, 4, 14, *) . €140

CAVIAR

Caviar servi avec blinis, beurre fouetté et crème aigre

	30g	50g	125g
Oscietra V20 ^(4, *)	. €140	. €220	. €460
Beluga ^(4, *)	. €230	. €380	. €940

HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Huîtres Tarbouriech ^(14, *)	pièce	. €9
Huîtres Gillardeau ^(14, *)	pièce	. €9
Gamba violette ^(2, *)	hg	. €18
Gamba rouge ^(2, *)	hg	. €18
Langoustine ^(2, *)	hg	. €18

CRÉATIONS

Ceviche de thon, leche de tigre, jalapeño, maïs croquant ^(4, *)	. €39
Carpaccio de bar, artichauts, citronnette au citron vert, caviar ^(4, *)	. €39
Tartare de sériole, petite salade de mangue, avocat, menthe, jalapeño ^(4, 12, *)	. €33
Sashimi de ventrèche de thon rouge, kizami wasabi, caviar, sauce ponzu ^(1, 4, *)	. €48

SUSHI

URAMAKI

Kumo : saumon, avocat, guacamole, citron vert, tenkasu, ikura, teriyaki ^(1, 4, 6, 7, 11, *)	. €26
Spicy Tuna : tartare de thon rouge épicé, avocat, sésame noir, piment ^(1, 4, 6, 11, *)	. €28
Aburi Ebu : crevette tempura, bar aburi, mayonnaise épicée, ichimi, pomme de terre croustillante ^(1, 2, 3, 4, 5, 12, *)	. €34
Ebi Shokkan : crevette tempura, mayonnaise yuzu miso, tartare de gambas rouges, sauce teriyaki ^(1, 2, 6, 7, *)	. €34
California King : king crab vapeur, mayonnaise au gingembre, concombre, avocat, sésame ^(1, 2, 3, 5, 6, 11, *)	. €36
Isobe Roll : uramaki tempura farci au king crab, mayonnaise kenko, avocat, tartare de poisson du jour, sésame ^(1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, *)	. €36
Offre spéciale de saison	. €30

SASHIMI (4 pièces)

Thon ^(4, *)	. €21
Bar ^(4, *)	. €16
Saumon ^(4, *)	. €18
Sériole ^(4, *)	. €21
Ventrèche de thon ^(4, *)	. €24
Saint-Jacques ^(14, *)	. €16

NIGIRI (1 pièce)

Bar ^(1, 4, 6, *)	. €6
Thon ^(1, 4, 6, *)	. €8
Saumon ^(1, 4, 6, *)	. €6
Ventrèche de thon ^(1, 4, 6, *)	. €8
Saint-Jacques, foie gras ^(1, 6, 14, *)	. €10
Wagyu, caviar ^(1, 6, *)	. €10

Selon la disponibilité du marché, certains produits peuvent être congelés ou surgelés à l'origine.

Les poissons servis crus ou insuffisamment cuits sont soumis, lorsqu'ils sont frais, à un traitement de congélation conformément au règlement (CE) n° 853/2004.

Nous vous invitons à informer notre personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire.

 Signature

ENTRÉES

Salade de jeunes épinards, blette rouge, radis, avocat rôti, pomme verte, amandes, vinaigrette au fruit de la passion ^(8,*)	. €23
La croquette de Vesta ^(1, 2, 3, 5, 7,*) <>	. €24
Fish Tacos : tacos de poisson du jour, guacamole, avocat, concassé de tomate ^(1, 4,*)	. €30
Tuna-Sando : mini-sandwich de tartare de thon, mayonnaise légère au wasabi, caviar ^(1, 3, 4, 6, 8,*) <>	. €35
Salade de mer tiède, gambas rouges, langoustines, calamars grillés et poulpe, légumes croquants, citronnette ^(2, 4, 14,*) <>	. €35
Poulpe rôti, purée de pommes de terre, courge rôtie, nduja ^(14,*)	. €41
Tempura de crustacés, calamars grillés et poisson du jour, mayonnaise aux agrumes et mayonnaise au wasabi ^(1, 2, 3, 4, 5, 10, 14,*) <>	. €43
Beef Tacos : tacos farcis au bœuf en sauce galbi, ciboulette, citron vert ^(1, 3, 4, 6, 8,*) <>	. €35
Speck de canard fumé, figues et fromage de chèvre ^(7,*)	. €32
Wagyu Gyoza : raviolis farcis au bœuf wagyu japonais, Parmigiano Reggiano, oignon caramélisé ^(1, 6, 7,*)	. €35
Carpaccio de bœuf, roquette sauvage, artichauts, copeaux de Parmigiano Reggiano ^(7,*)	. €45
La Catalane de Vesta (pour 2 personnes): ^(2, 4, 9, 12,*) <>	
Tomates camone, céleri vert, oignon nouveau de Tropea et vinaigrette de tomate au basilic	
Aux crustacés	. €18/hg
Au homard	. €20/hg

PASTA

La Nerano : fusilloni, courgettes, provolone du moine, basilic ^(1, 7,*)	. €35
Tonnarello, fromage et poivre, gambas rouges, citron vert ^(1, 2, 3, 14,*)	. €37
Spaghetti, palourdes vérares, boutargue ^(1, 4, 14,*) <>	. €40
Gnocchetti aux fruits de mer ^(1, 2, 3, 14,*)	. €42
Linguine, oursins, langoustines, caviar et citron vert ^(1, 2, 3, 4,*)	. €55
Paccheri au homard, basilic, citron ^(1, 2,*) <>	. €20/hg

MER

Black cod, légumes marinés, karashi sumiso ^(1, 4, 6,*)	. €41
Ventrèche de thon, mizuna, radis, assaisonnement au sésame ^(4, 11,*)	. €47
Soupe de la mer : coquillages, crevettes, seiches et pêche du jour dans un bouillon de la mer corsé, accompagnés de croûtons au persil ^(1, 2, 4, 14,*)	. €55
Sole de Douvres (pour 2 personnes) ^(1, 4, 7,*) <>	. €90
King crab (différentes préparations) ^(2,*)	. €60/hg
Poisson du jour (selon disponibilité/différentes préparations) ^(4,*)	. €18/hg

VIANDES

Poulet « à la diable » cuit au charbon ^(1, 6,*)	. €37
Filet de veau, son jus, purée au citron, carottes fanes ^(*)	. €45
Tagliata de bœuf Sakura Hanami, sauce béarnaise (300g) ^(3,*)	. €100

SPÉCIALITÉS DE SAISON – TRUFFE NOIRE

Truffe noire à accompagner avec:	. €5/g
Carpaccio de la pêche du jour ^(4,*)	. €34
Tagliolini au beurre d'Isigny ^(1, 3, 7,*)	. €23
Tomahawk grillé au feu de bois (pour 2 personnes) ^(4, 9,*)	. €280

LÉGUMES

Pommes de terre rôties	. €14	Artichauts grillés	. €16
Salade verte	. €12	Légumes du potager	. €16

dove il mare è di casa.

Allergènes

⁽¹⁾ Céréales contenant du gluten

⁽²⁾ Crustacés et produits à base de crustacés

⁽³⁾ Œufs et produits à base d'œufs

⁽⁴⁾ Poissons et produits à base de poissons

⁽⁵⁾ Arachides et produits à base d'arachides

⁽⁶⁾ Soja et produits à base de soja

⁽⁷⁾ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

⁽⁸⁾ Fruits à coque : amandes, noisettes, noix

⁽⁹⁾ Céleri et produits à base de céleri

⁽¹⁰⁾ Moutarde et produits à base de moutarde

⁽¹¹⁾ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

⁽¹²⁾ Dioxyde de soufre et sulfites

⁽¹³⁾ Lupins et produits à base de lupins

⁽¹⁴⁾ Mollusques et produits à base de mollusques

Les clients ou consommateurs sensibles à certains allergènes sont invités à en informer notre personnel. Toutefois, pour l'ensemble des plats figurant au menu, l'absence totale d'allergènes ne peut être garantie en raison d'un risque de contamination croisée.