

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine 19 douzaine 37

Nouille de thon, aguachile aux tomates, gingembre, shiso, yuzu, soya

24

Homard avocat, aioli au sésame, tempura, oignons frits, herbes

25

Tartare de boeuf, cheese wizz maison, kimchi brûlé, oignons verts, picklings, chips

19

Sashimi de saumon torché, mangue, moutarde Karashi, hoisin, sésame, chips d'ail

21

Salade Thaï mangue Homard, échalotes, oignons rouges, coriandre, jus de lime, arachides

21

Crudo de thon, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé

25

LEGUME

Demi brocoli, rôti, gingembre, ail, kaffir

11

Choux de Bruxelles croustillants, sauce au kimchi, bonite, lime

14

Burrata, 110gr, cantaloup, émulsion bacon-citron, basilic thaï, crumble de brioche

PM

Carpaccio d'avocat, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura

21

Betteraves carbonisées, crème sur sumac, noix, miel épicé, charbon

13

CHAUD

Buns au homard (2), ½ homard, céleri, pois vert, mayo épicée, cornichons, romaine, buns aux patate 32

Nachos d'huîtres façon Jellyfish (6), tomatillos, marmelade de short ribs, gruyère 28

Pieuvre tempura, confiture de bacon, aioli aju panca, hummus au citron 22

Rotelle, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, un os à moelle 27

CHARBON

SERVI AVEC UN À-CÔTÉ AU CHOIX - FRITES OU LÉGUME AU CHOIX DU CHEF

POULET

Demi-poulet Boursin
Beurre miso jaune

31

CÔTE DE VEAU DE LAIT

10 oz, moutarde Karashi au sésame, champignons au ponzu, ail croustillant

42

SHORT RIBS de VEAU

Kimchi maison, arachides, soya, gingembre

33

ONGLET DE BOEUF

8oz, chimichurri asiatique

33

LA PIÈCE

Choix du Chef

PM

COUPE NEW-YORK C.A.B.

12 oz, tomates cerise brûlées, raifort, sauce charcutière au chorizo

52

SAUMON AU CHARBON

Crème sûre au sumac, tartare de betteraves, sauce vierge au brocoli

31

FILET MIGNON C.A.B

6 oz, maïs cacio e pepe, pico de gallo, burrata

44

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen 19 dozen 37

Tuna noodles, tomato aguachile, ginger, shizo, yuzu-soy
24

Naughty cob Avo & Lobster, sesame aioli, tempura, fried onions, herbs
25

Beef tartar, homemade cheese wizz, burnt kimchi, green onions, picklings, chips
19

Torched salmon sashimi, mango, korashi mustard, hoisin, sesame, garlic chips

21

Lobster Thai mango salad, shallots, red onions, cilantro, lime juice, peanuts

21

Tuna crudo, coconut milk, red curry, chilmole tempura, asian chimichurri, lightly spicy

25

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

11

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

14

Burrata, 110 gr, cantaloupe, lemon-bacon emulsion, Thai basil, brioche crumble

PM

Avocado carpaccio, king mushrooms, sesame aioli, black truffles, parmesan, tempura

21

Charcoaled beets, sumac sour cream, nuts, spicy honey, charcoal

13

HOT

Lobster buns (2), Half lobster, celery, green peas, spicy mayo, pickles, romaine, potato buns 32

Oysters nachos Jellyfish, (6) tomatillas, short ribs marmelade, gruyère 28

Octopus tempura, bacon jam, aji panca aioli, lemon hummus 22

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan, bone marrow 27

CHARCOAL

SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDE – FRIES OR A VEGETABLE

MILK FEAD VEAL CHOP

10 oz, karashi sesame mustard, ponzu mushroom, crispy garlic
42

CHICKEN

Half-chicken, Boursin, yellow miso butter
31

VEAL SHORT RIBS

Kimchi, peanuts, soya, ginger
33

HANGER STEAK

8 oz, Asian chimichurri
33

LA PIÈCE

Chef's recommendation
MP

NEW-YORK CUT « CAB »

12 oz, burnt cherry tomatoes, horseradish, sauce charcutière with chorizo

52

CHARCOAL SALMON

Sumac sour cream, beets tartar, broccoli virgin sauce
31

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, corn cacio e pepe, pico de gallo, burrata
44

BREAD ON REQUEST