



L'EXPERIENCE HESYA EN 5 TEMPS

85

L'OEUF

WAGYU ROLLS 和牛ロール

WAGYU YUKKE 和牛ユッケ

WAGYU DONBURI 和牛丼

GANACHE SÉSAME NOIR



Scannez pour voir la liste des allergènes

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Please note that a minimum of one main course per person must be ordered. Prix net TTC - Service inclus / Net price incl. VAT - service included

À PARTAGER

ASSORTIMENT DE MEZZE 17 à l'unité 7

Tzatziki, houmous, baba ganoush, tapenade d'olives noires

Tzatziki, hummus, baba ganoush, black olive tapenade

NOS CHARCUTERIES 25 D'EXCEPTIONS Pour 2 ± 200g Pour 4 ± 400g 48

Pastrami Dierendonck, Cecina Léon IGP,
Fleur de Wagyu, Coppa de Wagyu,

ENTRÉES

STREET ART



KARAAGE 15

Poulet frit à la japonaise, mayonnaise épicée

Japanese fried chicken, spicy mayonnaise

WAGYU ROLLS 22

Maki de riz enrobés de boeuf wagyu juste grillé

Rice maki rolled with lightly grilled wagyu beef

CROC'SANDO 19

Pastrami Dierendonck, mozzarella & sauce HESYA

Dierendonck Pastrami, mozzarella & HESYA sauce

CLASSICS



L'OEUF 12

Oeuf pané et frit, crème & oeufs de lumps, cébette

Soft-boiled and fried egg, cream & lumpfish roe, spring onion

MI-CUIT DE FOIE GRAS 22

Confit d'ananas & passion et ses toasts

Pineapple & passion fruit confit with toast.

CARPACCIO À L'ITALIENNE 19

Burratina & crème de balsamique

Italian-style carpaccio Burratina & balsamic cream

FORMULE DEJEUNER

*Du Lundi au Vendredi : 12h-14h

Entrée-Plat 19

Plat-Dessert 19

Entrée-Plat-Dessert 25

ENTRÉE DU JOUR OU MEZZÉ

ensuite choisissez

• SUPRÈME DE VOLAILLE

Ballotine de suprême, crème de chorizo de boeuf & purée de pommes de terre

• SMASHED CHEESE BURGER

Steak haché smashé, confit d'oignons, tomates, & cheddar grillé, servi avec des frites

• MEDITERRÀNIA

Roquette, pomme verte, grenade, fruit sec, graines & fruits torréfiés, feta & crème balsamique

• SAUMON EN CROÛTE DE MISO

Mayo yuzu & Légumes de saison

• NOIX D'ENTRECÔTE Supplément 5

Noix d'entrecôte sélectionnée par Metzger, Servie avec pommes grenailles et sauce au poivre

enfin

DESSERT DU JOUR



SALADE



LA CAESAR

Salade, karaage, tomate, oeuf, croutons, parmesan, sauce caesar

Salad, karaage, tomato, egg, croutons, parmesan, caesar sauce

MEDITERRÀNIA

Roquette, pomme verte, grenade, fruit sec, graines & fruits torréfiés, feta & crème balsamique

Arugula, green apple, pomegranate, dried fruit, toasted seeds, feta & balsamic cream



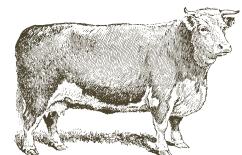
PASTA

RIGATONI TARTUFO

Crème de truffe, parmesan & truffe de saison

Truffle cream, parmesan & seasonal truffle

29



HACHÉ

SMASHED CHEESE BURGER

Steak haché smashé, confit d'oignons, tomates, & cheddar grillé, servi avec des frites

Smashed beef steak, caramelized onions, tomatoes, & grilled cheddar, served with fries

19

TARTARE AU COUTEAU

Préparé & Servi avec des frites

Prepared & Served with fries

19



VOLAILLE

MAGRET DE CANARD ENTIER

Jus au vinaigre de framboise & pommes grenailles

Raspberry vinegar jus & baby potatoes

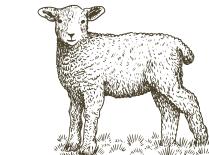
32

SUPRÊME DE VOLAILLE

Ballotine de suprême, crème de chorizo de boeuf & purée de pommes de terre

Chicken ballotine with beef chorizo cream & mashed potatoes

24



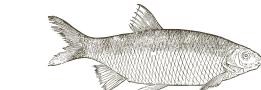
L'AGNEAU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES

Fruits sec & purée de pommes de terre

Slow-Cooked Lamb Shank with Sweet Spices, dried fruits & mashed potatoes

34



REEF

SAUMON EN CROÛTE DE MISO

Mayo yuzu & Légumes de saison

Yuzu mayo & seasonal vegetables

24

RETOUR DE PÊCHE

Catch of the Day

GRILLÉES

BŒUF MARINÉ

TIGRE QUI PLEURE

32

Pièce de boeuf marinée à la Thai & servie avec salade d'herbes fraîches et riz basmati

Thai-style marinated beef steak, served with fresh herb salad & basmati rice

BŒUF À LA FRANÇAISE

Sélection d'Hesya,

CHATEAUBRIAND

39

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI

Tournedos de Bœuf, foie gras grillé, truffe de saison & sauce, servi avec purée de pommes de terre

58

Beef Tournedos, grilled foie gras, seasonal truffle & sauce, served with mashed potatoes

BŒUF MATURE 45 JOURS

Noire de Baltique, Mer baltique

FAUX-FILET À L'OS

38

CÔTE DE BOEUF ± 1,5kg pour 2/3

125

TOMAHAWK ± 1,5kg pour 2/3

135

BŒUF DU MONDE

Sélection de Metzger, UE

27

NOIX D'ENTRECÔTE

Black Angus, États Unis

Creekstone Farms

BAVETTE D'ALOYAU

29

CHUCK FLAP

36

T-BONE

48

Wagyu A5, Australie

Diamantina / Ultimus

PICANHA

61

TOMAHAWK ± 1,5kg pour 2/3

381

VEAU

Veau de Lait, France

CÔTE DE VEAU

55

CARRÉ DE VEAU ± 1,5kg pour 2/3

148



Sélection de Wagyu japonais, BMS 10+ A5
Assaisonné au sel fumé au bois de Sakura

国の自然と気候の恵みで選ばれた肉

JUMBO STRIPLION, Hokkaidō ± 500g pour 2/3 180

JUMBO RIBEYE, Hokkaidō ± 500g pour 2/3 210

STRIPLION STEAK, Hokkaidō 82

ENTRECÔTE, Hokkaidō 87

Sélection du jour

Catch of the day

五感で感じる比類のない味

SIDES

NOS FRITES MAISON

Classique

Parmesan et truffe de saison Supplément

NOS PURÉES

Classique

Crème de truffe Supplément

LES LÉGUMES

Pommes grenailles

Légumes de saison

LE RIZ

Basmati

SAUCES SIGNATURE

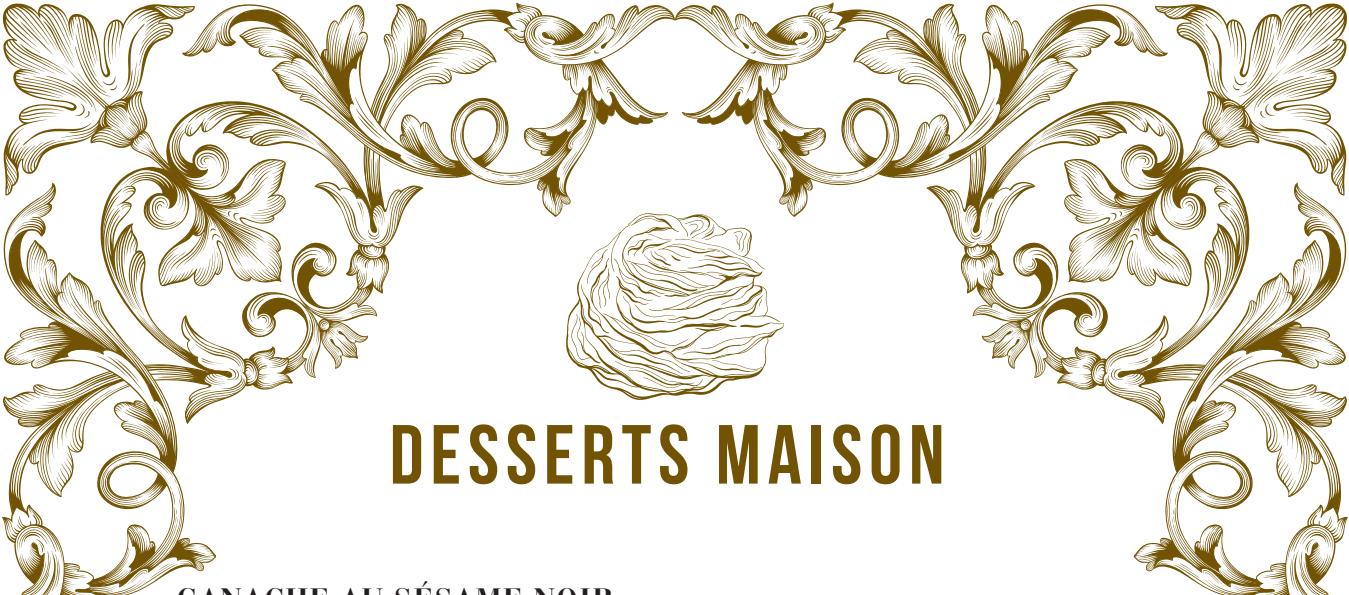
Sauce Hesya

Sauce au bleu

Sauce échalote

Sauce poivre

Sauce chimichurri



DESSERTS MAISON

GANACHE AU SÉSAME NOIR

Crumble de sésame & coulis de fruits rouges

14

Sesame crumble & red fruit coulis

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Crème glacé au mascarpone

13

Mascarpone ice cream

SOUFFLÉ GLACÉ À L'ANANAS

Compotée d'ananas vanille

14

Vanilla pineapple compote

LES FRAGMENTS D'HESYA

Crème montée au chocolat, praliné de cacahuètes & son caramel au beurre salé

pour 1 / 15

2 / 25

3 / 35

Whipped chocolate cream, peanut praline & salted butter caramel

CAFÉ MIGNARDISES

12



Scannez pour voir la liste des allergènes

Visitez notre site hesya.fr





À bientôt.