



L'EXPERIENCE HESYA EN 5 TEMPS

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 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

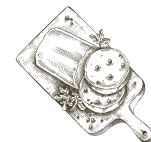
WAGYU ROLLS 22 Maki de riz enrobés de boeuf wagyu juste grillé

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

- SUPRÊME 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, fêta & 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

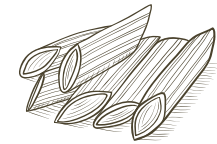


LA CAESAR 18 Salade, karaage, tomate, oeuf, croutons, parmesan, sauce caesar

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

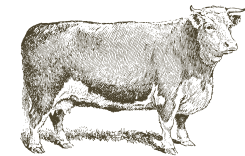
MEDITERRÀNIA 16 Roquette, pomme verte, grenade, fruit sec, graines & fruits torréfiés, fêta & crème balsamique

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



PASTA

RIGATONI TARTUFO	29
Crème de truffe, parmesan & truffe de saison	
Truffle cream, parmesan & seasonal truffle	



HACHÉ

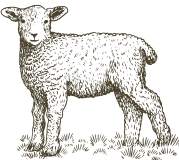
SMASHED CHEESE BURGER	19
Steak haché smashé, confit d'oignons, tomates, & cheddar grillé, servi avec des frites	
Smashed beef steak, caramelized onions, tomatoes, & grilled cheddar, served with fries	

TARTARE AU COUTEAU	19
Préparé & Servi avec des frites	
Prepared & Served with fries	



VOLAILLE

MAGRET DE CANARD ENTIER	32
Jus au vinaigre de framboise & pommes grenailles	
Raspberry vinegar jus & baby potatoes	
SUPRÊME DE VOLAILLE	24
Ballotine de suprême, crème de chorizo de boeuf & purée de pommes de terre	
Chicken ballotine with beef chorizo cream & mashed potatoes	



L'AGNEAU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES	34
Fruits sec & purée de pommes de terre	
Slow-Cooked Lamb Shank with Sweet Spices, dried fruits & mashed potatoes	



REEF

SAUMON EN CROÛTE DE MISO	24
Mayo yuzu & Légumes de saison	
Yuzu mayo & seasonal vegetables	
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	58
Tournedos de Bœuf, foie gras grillé, truffe de saison & sauce, servi avec purée de pommes de terre	

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

BŒUF MATURÉ 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	
NOIX D'ENTRECÔTE	27

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

JUMBO STRIPLOIN, Hokkaidō	± 500g pour 2/3 180
JUMBO RIBEYE, Hokkaidō	± 500g pour 2/3 210
STRIPLOIN 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	6
Parmesan et truffe de saison	Supplément 11
NOS PURÉES	
Classique	6
Crème de truffe	Supplément 9
LES LÉGUMES	
Pommes grenailles	6
Légumes de saison	6
LE RIZ	
Basmati	6

SAUCES SIGNATURE	
Sauce Hesya	5
Sauce au bleu	3
Sauce échalote	3
Sauce poivre	3
Sauce chimichurri	4



DESSERTS MAISON

GANACHE AU SÉSAME NOIR

Crumble de sésame & coulit 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



@restaurant.hesya



À bientôt.