



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

STARTER

TO SHARE

ASSORTIMENT DE MEZZE 19 à l'unité 7

Tzatziki, houmous, baba ganoush, pesto rosso, tapenade d'olives noires
Tzatziki, hummus, baba ganoush, pesto rosso, black olive tapenade

STREET ART



PETIT GYROS 19

Mini gyros de boeuf Black Angus, confit d'oignons, poivrons grillés, sauce au yaourt grec
Mini Black Angus beef gyros, caramelized onions, grilled peppers, greek yogurt sauce

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

Jambon d'entrecôte Galice grillé, mozzarella & sauce HESYA
Grilled Black Angus ham, mozzarella & HESYA sauce

LEAFS



LA CAESAR 18

Salade, karaage, tomate, oenf, croustons, parmesan, sauce caesar
Salad, karaage, tomato, egg, croustons, parmesan, caesar sauce

MEDITERRÀNIA 16

Roquette, pomme verte, grenade, courge confite, graines & fruits torréfiés, burrata
Arugula, green apple, pomegranate, candied nuts, toasted seeds, burrata

CLASSICS



L'OEUF 12

Oeuf pané et frit, crème & oeufs de lumps, cibette
Soft-boiled and fried egg, cream & lumpfish roe, spring onion

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET COURGE 12

Concassée de châtaignes
Pumpkin & squash velouté, crushed chestnut

CEVICHE DE POISSON BLANC 16

Radis, céleris et oignons rouges en pickles, leche de tigre
White fish ceviche, radish, celery, red onions in pickles, leche de tigre

CARPACCIO À L'ITALIENNE 21

Burratina & crème de balsamique
Italian-style carpaccio Burratina & balsamic cream

FORMULE DEJEUNER

LUNDI-VENDREDI 12H-14H

VOTRE MEZZE PRÉFÉRÉ YOUR FAVORITE MEZZE

DOS DE CABILLAUD

En croute de noisette
Cod Fillet, hazelnut crust

OU

ONGLET

Sauce échalote & frites maison

Beef Onglet, shallot sauce

& homemade fries

OU

CANELLONI

Ricotta & légumes de saison

Seasonal vegetables ricotta

CRÉATION DU JOUR
Dish of the Day

DESSERT DU JOUR
Dessert of the Day

20

30



CI PIACE

MAFALDINES BOLOGNAISE 39
Boenf charolais & beurre de Wagyu
Charolais beef & Wagyu butter

MAFALDINES TARTUFO 29
Crème de truffe
Truffle cream

CANNELLONI 22
Ricotta & légumes de saison
Ricotta & seasonal vegetables



HACHÉ

BURGER HESYA 21
Steak Charolais haché grillé, confit de betterave,
tomates, oignons en pickles & provolone grillé,
servi avec des frites
Grilled Charolais beef steak, candied beetroot,
tomatoes, pickled onions & grilled provolone,
served with fries

SMASHED CHEESE 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
Servi avec des frites
Served with fries



L'AGNEAU

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



REEF

TARTARE DE SAINT- 26
JACQUES
Aux agrumes
Citrus fruits

RETOUR DE PÊCHE
Catch of the Day



CANARD

MAGRET 32
Jus au vinaigre de framboise
& pommes grenailles
Raspberry vinegar jus & baby
potatoes

GRILLÉES



TIGRE QUI PLEURE 32
Pièce de boenf marinée à la Thai & grillée,
servie avec salade d'herbes fraîches et riz
basmati
Thai-style marinated beef steak, grilled,
served with fresh herb salad & basmati rice



BOEUF DU TERROIR
CHAROLAIS, FRANCE
CHATEAUBRIAND 39



BOEUF MATURE
BLACK ANGUS, IRLANDE
ENTRECÔTE 37



GALICE, ESPAGNE
T-BONE 48

CÔTE DE BOEUF ± 1,5kg pour 2/3 130

PORTER HOUSE ± 900g pour 2/3 125

TOMAHAWK ± 1,5kg pour 2/3 135



WAGYU, AUSTRALIE
TOMAHAWK A5 ±1,4kg pour 2/3 421
Riz japonais assaisonnée au beurre de
Wagyu, jaune d'oeuf, cibette
Japanese rice seasoned with Wagyu
butter, egg yolk, chives



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

の Jumbo Sirloin steak, SAROMA 180
自然 ± 500g pour 2/3

と Sirloin steak, SAROMA 82

気候 Entrecôte, SAROMA 87

の Catch of the day

恵みです

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
Ciboulette Supplément 7
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

14

Crumble de sésame & coulit de fruits rouges
Sesame crumble & red fruit coulis

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

13

Crème glacé au mascarpone
Mascarpone ice cream

SOUFFLÉ GLACÉ À L'ANANAS

14

Compotée d'ananas vanille
Vanilla pineapple compote

LES FRAGMENTS D'HESYA

pour 1 / 15

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

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.