



# FORMULE DEJEUNER

\* *Du Lundi au Vendredi : 12h-14h*

|  |    |
|--|----|
| ENTRÉE-PLAT                                | 19 |
| PLAT-DESSERT                               | 19 |
| PLAT-SOFT OU VERRE DE VIN ROUGE/BLANC/ROSÉ | 20 |
| ENTRÉE-PLAT-DESSERT                        | 25 |

## MEZZÉ AU CHOIX OU L'ŒUF

*ensuite choisissez*

- **SUPRÊME DE VOLAILLE**  
*Suprême de poulet, crème de chorizo de bœuf & haricots poêlés*
- **SMASHED CHEESE BURGER**  
*Steak haché smashé, confit d'oignons, salade, cornichons, sauce burger & cheddar, servi avec des frites*
- **MEDITERRÀNIA**  
*Tomates, concombre, oignons, pomme verte, basilic et burrata & crème balsamique*
- **CURRY DE SAUMON**  
*Sauce au curry coco & riz*
- **NOIX D'ENTRECÔTE** *Supplément 5*  
*Noix d'entrecôte sélectionnée par Metzger, Servie avec pommes grenailles et sauce au poivre*
- **RIGATONI SAUCE FORESTIÈRE**  
*Sauce forestière & filet de poulet émincé*
- **BROCHETTES DE POULET**  
*Brochettes de poulet marinées façon HESYA, servi avec frites*
- **ADANA AU YAOURT**  
*Brochettes de viande hachée grillé aux épices, yaourt à l'ail, sauce tomate au beurre & pain lavash grillé*  
*enfin*

## DESSERT DU JOUR

- **CROQUE-MONSIEUR** **13**  
*Croque-Monsieur au Pastrami Dierendonck, fromage, servi avec frites et salade*
- **CROQUE-MADAME** **14**  
*Croque-Madame au Pastrami Dierendonck, fromage & œuf, servi avec frites et salade*

## À PARTAGER

|  |    |
|--|----|
| ASSORTIMENT DE MEZZE   | 17 |
| <i>Tzatziki, houmous, baba ganoush, tapenade d'olives noires</i> | 7  |

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

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

## ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| KARAAGE   | 15 |
| <i>Poulet frit à la japonaise, mayonnaise épicée</i>    |    |
| CROC'HESYA  | 19 |
| <i>Pastrami Dierendonck, emmental &amp; sauce HESYA</i> |    |
| L'ŒUF   | 10 |
| <i>Oeuf frit, mayonnaise</i>                            |    |
| MI-CUIT DE FOIE GRAS                                    | 21 |
| <i>Confit d'oignons et ses toasts</i>                   |    |
| CARPACCIO À L'ITALIENNE                                 | 19 |
| <i>Burrata &amp; crème de balsamique</i>                |    |
| CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL                          | 13 |
| <i>Miel, échalote &amp; ciboulette</i>                  |    |
| ŒUF COCOTTE   | 13 |
| <i>Œuf, crème aux champignons &amp; ciboulette</i>      |    |

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

# SIGNATURES

|  |    |
|--|----|
| <b>LA CAESAR</b>   | 18 |
| <i>Salade, karaage, tomate, oeuf, croutons, parmesan, sauce caesar</i>   |    |
| <b>BEEF SALAD</b>  | 22 |
| <i>Salade, pastrami Dierendonck, oignons rouge, maïs, toast de chèvre au miel, sauce salade maison</i>                                 |    |
| <b>MEDITERRÀNIA</b>  | 16 |
| <i>Tomates, concombre, oignons rouge, pomme verte, basilic et burrata &amp; crème balsamique</i>                                       |    |
| <b>RIGATONI TARTUFO</b>  | 29 |
| <i>Crème de truffe, parmesan &amp; truffe de saison</i>  |    |
| <b>RIGATONI SAUCE FORESTIÈRE</b>   | 22 |
| <i>Sauce forestière &amp; filet de poulet émincé</i>   |    |
| <b>SMASHED CHEESE BURGER</b>   | 19 |
| <i>Steak haché smashé, confit d'oignons, salade, cornichons, sauce burger &amp; cheddar, servi avec des frites</i>                     |    |
| <b>CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES</b>  | 33 |
| <i>sauce à l'ail et au thym &amp; pommes grenailles</i>  |    |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b>   | 24 |
| <i>Suprême de poulet, crème de chorizo de bœuf &amp; haricots poêlés</i>   |    |
| <b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES</b>   | 34 |
| <i>Fruits sec &amp; purée de pommes de terre</i>   |    |
| <b>CURRY DE SAUMON</b>   | 24 |
| <i>Sauce au curry coco &amp; riz</i>   |    |
| <b>BEYTI SARMA</b>   | 28 |
| <i>Farce grillé roulé dans un lavash croustillant, sauce tomate au beurre, yaourt à l'ail, herbes fraîches &amp; purée d'aubergine</i> |    |
| <b>ADANA AU YAOURT</b>   | 25 |
| <i>Brochettes de viande hachée grillé aux épices, yaourt à l'ail, sauce tomate au beurre &amp; pain lavash grillé</i>                  |    |
| <b>BROCHETTES DE POULET</b>  | 22 |
| <i>Brochettes de poulet marinées façon HESYA, servi avec frites</i>  |    |

# GRILLÉES

## BŒUF MARINÉ

|   |    |
|---|----|
| <b>TIGRE QUI PLEURE</b>   | 32 |
| <i>Pièce de boeuf marinée à la Thai &amp; servie avec salade d'herbes fraîches et riz basmati</i> |    |

## BŒUF À LA FRANÇAISE

|   |    |
|---|----|
| <b>Sélection d'Hesya,</b>   |    |
| <b>CHATEAUBRIAND</b>  | 39 |
| <b>TOURNEDOS FAÇON ROSSINI</b>  | 58 |
| <i>Tournedos de Bœuf, foie gras grillé, truffe de saison &amp; sauce, servi avec purée de pommes de terre</i> |    |

## BŒUF MATURE 45 JOURS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Noire de Baltique, Mer baltique</b> |     |
| <b>FAUX-FILET À L'OS</b>               | 39  |
| <b>CÔTE DE BOEUF ± 1,5kg pour 2/3</b>  | 125 |
| <b>TOMAHAWK ± 1,5kg pour 2/3</b>       | 135 |

## BŒUF DU MONDE

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>Sélection de Metzger, UE</b> |    |
| <b>NOIX D'ENTRECÔTE</b>         | 27 |
| <b>Black Angus, États Unis</b>  |    |
| <i>Creekstone Farms</i>         |    |
| <b>BAVETTE D'ALOYAU</b>         | 30 |
| <b>CHUCK FLAP</b>               | 37 |
| <b>T-BONE</b>                   | 48 |
| <b>Wagyu A5, Australie</b>      |    |
| <i>Diamantina / Tajima</i>      |    |
| <b>PICANHA</b>                  | 61 |
| <b>ENTRECÔTE</b>                | 85 |

## SIDES

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>NOS FRITES MAISON</b>     |               |
| Classique                    | 6             |
| Parmesan et truffe de saison | Supplément 11 |
| <b>NOS PURÉES</b>            |               |
| Classique                    | 6             |
| Crème de truffe              | Supplément 9  |
| <b>LES LÉGUMES</b>           |               |
| Pommes grenailles            | 6             |
| Haricots beurre              | 6             |
| Poêlée de champignons        | 6             |
| Salade                       | 3             |
| <b>LE RIZ</b>                |               |
| Basmati                      | 6             |
| <b>SAUCES SIGNATURE</b>      |               |
| Sauce Hesya                  | 5             |
| Sauce au bleu                | 3             |
| Sauce échalote               | 3             |
| Sauce poivre                 | 3             |
| Sauce chimichurri            | 4             |

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



## DESSERTS MAISON

|   |    |
|---|----|
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b><br><i>Fondant au chocolat &amp; crème à la fève tonka</i>                                    | 10 |
| <b>TIRAMISU</b><br><i>Tiramisu maison</i>   | 12 |
| <b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b><br><i>Crème brûlée vanille</i>  | 10 |
| <b>BAKLAVA</b><br><i>Pate feuilleté à la pistache, noix &amp; crème fouettée</i>  | 13 |
| <b>KUNEFE</b><br><i>Cheveux d'ange caramélisé, fromage fondu &amp; crème fouettée</i>                                   | 13 |
| <b>LES FRAGMENTS D'HESYA</b><br><i>Crème montée au chocolat, praliné de cacahuètes &amp; son caramel au beurre salé</i> | 14 |
| <b>CAFÉ MIGNARDISES</b>   | 12 |



*Scannez pour voir la liste des allergènes*

*Visitez notre site [hesya.fr](https://hesya.fr)*

 [@restaurant.hesya](https://www.instagram.com/restaurant.hesya)



À bientôt.