

D É J E U N E R

DU MARDI AU VENDREDI : 12H-14H

ENTRÉE-PLAT 19
PLAT-DESSERT 19
ENTRÉE-PLAT-DESSERT 25

L'ŒUF MAYO OU UN MEZZE

ENSUITE CHOISISSEZ

TRADITIONNEL POULET RÔTI
CUISSÉ DE POULET RÔTI ET SON JUS SERVIE AVEC FRITES MAISON &
MAYONNAISE MAISON

CHEESE BURGER
STEAK HACHÉ FRAIS, OIGNONS GRILLÉ, LAITUE, CORNICHONS,
SAUCE BURGER & CHEDDAR, SERVI AVEC DES FRITES MAISON

MEDITERRANIA
CONCOMBRE, POIVRON, OIGNONS ROUGE, POMME
VERTE, OLIVE, BASILIC ET FETA & CRÈME
BALSAMIQUE

SAUMON LEMON
SAUCE CRÈME DE CITRON & ASPERGES VERTES GRILLÉES

NOIX D'ENTRECÔTE *SUPPLÉMENT 5*
NOIX D'ENTRECÔTE SÉLECTIONNÉE PAR NOS SOINS, SERVI
AVEC FRITES MAISON ET SAUCE AU POIVRE

BROCHETTES DE POULET
BROCHETTES DE POULET MARINÉES FAÇON HESYA,
SERVI AVEC POMMES GRENAILLES

ADANA AU YAOURT
SHISH DE VIANDE HACHÉE GRILLÉ AUX ÉPICES, YAOURT À
L'AIL, & PAIN LAVASH GRILLÉ

ENFIN

DESSERT DU JOUR

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat principal minimum par personne est obligatoire.
Prix net TTC - Service inclus

À PARTAGER

NOS CHARCUTERIES D'EXCEPTIONS

POUR 2 ± 200g 25
POUR 4 ± 400g 48

PASTRAMI DIERENDONCK, CECINA DE LÉON IGP, FLEUR DE WAGYU, COPPA DE WAGYU

MEZZES

POUR 4 17

TATZIKI, TAPENADE D'OLIVE, HOUMOUS, BABAGANOUSH

ENTRÉES

KARAAGE 15

POULET FRIT À LA JAPONAISE, MAYONNAISE SPICY

CROC'HESYA 19

PASTRAMI DIERENDONCK, EMMENTAL & SAUCE HESYA

CARPACCIO À L'ITALIENNE 21

BURRATA & CRÈME DE BALSAMIQUE

LA BURRATA 19

BURRATA, TOMATES, CECINA DE LÉON, BASILIC & CRÈME DE BALSAMIQUE

HOMER BY *Hesya* 24

HOMARD, PAIN BRIOCHÉ, CIBOULETTE, CITRON VERT & CRÈME D'HOMARD

WAGYU QUESADILLAS 26

WAGYU GRILLÉ, FROMAGE, BACON DE WAGYU & SAUCE DAYÈ

LAMB BALL 15

BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES, LAITUE, YAOURT À L'AIL & SAUCE DAYÈ

ASPERGES VERTES 15

ASPERGES VERTES GRILLÉES, CRÈME DE FETA, CITRON & BASILIC

SALADES

CÉSAR 22

LAITUE, POULET, TOMATE, OEUF, CROUTONS, PARMESAN, BACON DE WAGYU & SAUCE CÉSAR

MEDITERRÀNIA 17

CONCOMBRE, POIVRON, OIGNONS ROUGE, POMME VERTE, OLIVE, BASILIC ET FETA & CRÈME BALSAMIQUE

N O S V I A N D E S

W A G Y U

WAGYU A5, AUSTRALIE GRADE 9+ DIAMANTINA / TAJIMA

LE WAGYU EST UNE VIANDE ISSUE DE BOVINS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR FORTE CAPACITÉ DE PERSILLAGE. ÉLEVÉS EN AUSTRALIE SELON DES MÉTHODES RIGOUREUSES, IL OFFRE UNE TEXTURE EXTRÊMEMENT TENDRE ET UN GOÛT RICHE, PRESQUE FOIE GRAS.

P I C A N H A _____ 62

MORCEAU EMBLÉMATIQUE D'AMÉRIQUE DU SUD, PRÉLEVÉ SUR LE DESSUS DE RUMSTECK, RECONNAISSABLE À SON ÉPAISSE COUCHE DE GRAS EXTERNE. VIANDE JUTEUSE ET SAVOUREUSE.

F I L E T M I G N O N _____ 89

ISSU DE LA PARTIE LA PLUS TENDRE DU BŒUF, LE FILET, CE MORCEAU SE CARACTÉRISE PAR UNE CHAIR EXTRÊMEMENT FINE, QUASIMENT DÉPOURVUE DE NERFS. DÉCOUPÉ EN MÉDAILLONS.

À P A R T A G E R

C H A T E A U B R I A N D ± 600g _____ 210

PIÈCE CENTRALE ET ÉPAISSE DU FILET DE BŒUF, PRÉVUE POUR 2 À 3 PERSONNES. TENDRETÉ EXCEPTIONNELLE, GRAIN ULTRA FIN ET TEXTURE SOYEUSE. LE PERSILLAGE DU WAGYU SUBLIME LA VIANDE APPORTANT PROFONDEUR ET RONDEUR, POUR UNE DÉGUSTATION RAFFINÉE ET GÉNÉREUSE.

B L A C K A N G U S

CREEKSTONE FARMS, USA

BLACK ANGUS AMÉRICAIN DE CREEKSTONE FARM : BŒUF PREMIUM ÉLEVÉ AUX ÉTATS-UNIS, RECONNU POUR SA VIANDE TENDRE ET SON BON PERSILLAGE. GOÛT RICHE ET JUTEUX, TEXTURE FONDANTE À LA CUISSON, AVEC UNE QUALITÉ CONSTANTE GRÂCE À UNE SÉLECTION RIGOUREUSE DES ANIMAUX.

C H U C K F L A P _____ 38

PRÉLEVÉ DANS L'ÉPAULE DU BŒUF, CE MORCEAU SÉDUIT PAR SON PERSILLAGE SON GOÛT PROFONDÉMENT GOURMAND. LE GRAS INTRAMUSCULAIRE ASSURE UNE TEXTURE FONDANTE ET UNE JUTOSITÉ REMARQUABLE.

T - B O N E _____ 48

PIÈCE SPECTACULAIRE COUPÉE DANS LA CÔTE, RÉUNISSANT DEUX VIANDES EN UNE. D'UN CÔTÉ, LE FILET, TENDRE ET DÉLICAT. DE L'AUTRE, LE CONTRE-FILET, PLUS FERME ET SAVOUREUX. L'OS CENTRAL DIFFUSE DES ARÔMES PUISSANTS À LA CUISSON.

À P A R T A G E R

T O M A H A W K ± 1,3kg _____ 145

CÔTE DE BŒUF IMPRESSIONNANTE AVEC SON LONG OS CARACTÉRISTIQUE. TRÈS PERSILLÉE, À LA TEXTURE FONDANTE ET ULTRA JUTEUSE. GOÛT PUISSANT, ENRICHI PAR LA CUISSON SUR OS. IDÉALE POUR LE PARTAGE.

N O I R E D E B A L T I Q U E

MER BALTIQUE, MATURÉE 45 JOURS

NOIRE DE BALTIQUE MATURÉE 45 JOURS : VIANDE HAUT DE GAMME TRÈS PERSILLÉE, AFFINÉE LONGUEMENT POUR DÉVELOPPER UNE TENDRETÉ EXCEPTIONNELLE. LA MATURATION APPORTE UN GOÛT PUISSANT, PROFOND, AVEC DES NOTES MARQUÉES DE NOISETTE ET DE BEURRE, ET UNE TEXTURE FONDANTE EN BOUCHE.

F A U X - F I L E T À L ' O S 39

MORCEAU DU DOS DE BŒUF AVEC OS, TRÈS PERSILLÉ ET JUTEUX. VIANDE TENDRE ET RICHE EN GOÛT, AVEC DES ARÔMES DÉVELOPPÉS DE NOISETTE GRÂCE À LA MATURATION.

À P A R T A G E R

C Ô T E D E B Œ U F ± 1,3kg 125

PIÈCE DE BŒUF AVEC OS, DÉCOUPÉE DANS LES CÔTES, D'ENVIRON 1,5 KG. VIANDE TRÈS PERSILLÉE, JUTEUSE ET FONDANTE, AVEC DES ARÔMES RICHES ET INTENSES À LA CUISSON. IDÉALE POUR ÊTRE PARTAGÉE.

S E L E C T I O N D ' H E S Y A

VIANDE SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉE PAR NOS SOINS, EN COLLABORATION AVEC NOS PARTENAIRES, AFIN DE GARANTIR UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE, UNE BELLE RÉGULARITÉ ET DES SAVEURS AUTHENTIQUES.

T I G R E Q U I P L E U R E 32

PIÈCE DE BOEUF MARINÉE À LA THAI & HERBES FRAÎCHES

C H A T E A U B R I A N D 39

SYMBOLE DE LA CUISINE FRANÇAISE, APPRÉCIÉ POUR SA FINESSE, SA TENDRETÉ ET SA TEXTURE FONDANTE.

T O U R N E D O S F A Ç O N R O S S I N I 58

TOURNEDOS DE BŒUF, FOIE GRAS GRILLÉ, TRUFFE DE SAISON & SAUCE TRUFFE

N O I X D ' E N T R E C Ô T E 27

MORCEAU CENTRAL ET TRÈS TENDRE DE L'ENTRECÔTE.

Les viandes individuelles sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix, inclus dans le prix.
Les viandes à partager sont servies avec trois accompagnements et trois sauces au choix, inclus dans le prix.

A G N E A U

AGNEAU LAITON

S O U R I S D ' A G N E A U C O N F I T E A U X
É P I C E S D O U C E S34
FRUITS SEC

C Ô T E L E T T E S D ' A G N E A U36

À P A R T A G E R

C A R R É D ' A G N E A U135
MAGNIFIQUE CARRÉ D'AGNEAU DE 13 CÔTES

N O S

G A R N I T U R E S

FAIT MAISON

F R I T E S M A I S O N 6

P U R É E 7

P O M M E S G R E N A I L L E S 6

H A R I C O T S 6
HARICOTS POÊLÉS AU BEURRE

C H A M P I G N O N S 6
POÊLÉS DE CHAMPIGNONS SELON ARRIVAGE

A S P E R G E S V E R T E S 9

* S U P P L É M E N T P A R M E S A N 2
* S U P P L É M E N T T R U F F E D E S A I S O N 8

S A U C E *Herby* 5
S A U C E A U P O I V R E 3

S A U C E D A Y Ê 5
C R È M E D E C H I M I C H U R R I 3

Les viandes individuelles sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix, inclus dans le prix.
Les viandes à partager sont servies avec trois accompagnements et trois sauces au choix, inclus dans le prix.

N O S S I G N A T U R E S

R I G A T O N I T A R T U F O 29
CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN, CHAMPIGNON &
TRUFFE DE SAISON

L I N G U I N E A L L ' A S T I C E 45
HOMARD, CRÈME AUX HERBES & BISQUE D'HOMARD

C H E E S E B U R G E R 19
STEAK HACHÉ FRAIS, OIGNONS GRILLÉ, LAITUE, CORNICHONS,
SAUCE BURGER & CHEDDAR, SERVI AVEC DES FRITES MAISON

L ' U L T I M E C H E E S E 32
DOUBLE STEAK HACHÉS FRAIS, OIGNONS GRILLÉS, LAITUE, BACON DE
WAGYU, CHEDDAR, JALAPEÑO & SAUCE DAYÊ SERVI AVEC FRITES MAISON

T R A D I T I O N N E L P O U L E T R Ô T I 24
CUISSÉ DE POULET RÔTI ET SON JUS SERVIE AVEC FRITES MAISON & MAYONNAISE MAISON

S A U M O N L E M O N 26
SAUCE CRÈME DE CITRON & ASPERGES VERTES GRILLÉES

B E Y T I R O L L 28
FARCE ROULÉ DANS UN LAVASH GRILLÉ, YAOURT À L'AIL, HERBES
FRAÎCHES & PURÉE

A D A N A A U Y A O U R T 25
SHISH DE VIANDE HACHÉE GRILLÉ AUX ÉPICES, YAOURT À L'AIL,
& PAIN LAVASH GRILLÉ

B R O C H E T T E S D E P O U L E T 22
BROCHETTES POULET MARINÉES FAÇON HESYA, SERVI AVEC POMMES
GRENAILLES

N O S D E S S E R T S M A I S O N

M O U S S E A U C H O C O L A T 10
MOUSSE AU CHOCOLAT & BISCUIT SABLÉ

T I R A M I S U 12
L'AUTHENTIQUE TIRAMISU AU CAFÉ

C R È M E B R Û L É E 10
CRÈME BRÛLÉE VANILLE

C H E E S E C A K E 13
CREAM CHEESE, VANILLE & CARAMEL AU BEURRE SALÉ

L E S F R A G M E N T S D' *Hesya* 14
CRÈME MONTÉE AU CHOCOLAT BLOND, PRALINÉ À LA PISTACHE,
SABLÉ CHOCOLAT & CARAMEL AU BEURRE SALÉ

C A F É M I G N A R D I S E S 12
SÉLECTION DE DESSERTS