



★ CHARCUTERIE ★

2 PERS **21** | 4 PERS **42**

CECINA DE BUEY, JAMBON DE VEAU,
CAVIAR DE WAGYU & CAVIAR DE GALICE



★ ENTRÉES ★

TATAKI DE WAGYU **29**

Sauce ponzu, coriandre, échalottes
supp. caviar 10

RAVIOLES DE VOLAILLES & SHIITAKÉS **16**

Espuma de bouillon de soja, citronnelle

CEVICHE DE DAURADE **18**

Kiwi, piment d'Espelette, leche de tigre &
vinaigrette fruit de la passion

GYU TOAST **23**

Pain brioché, Wagyu, parmesan & truffe



★ PLATS ★

WAGYU QUI PLEURE **42**

Riz blanc parfumé au jasmin & shiitakés

CÔTELETTES D'AGNEAU FERMIER **38**

Caviar d'aubergine au miso blanc
& sauce chimichurri

SUPRÊME DE VOLAILLE **29**

Cuit à basse température, légumes glacés
de saison & sauce Périgueux

MYA BURGER **28**

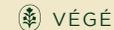
Wagyu, vieux Comté, mayonnaise
truffée

SAUMON RÔTI **36**

Poireaux confits, beurre blanc & bonite

FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO **28**

Légumes de saison & Parmesan



VÉGÉ



★ VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES ★

Chaque viande est servie avec un
accompagnement & sa sauce au choix

ENTRECÔTE **250G** | CÔTE DE BOEUF **1KG200**

SELON ARRIVAGE :

Nos viandes d'exception sont à découvrir sur l'ardoise



★ ACCOMPAGNEMENTS ★

FRITES FRAICHES 7

LÉGUMES DE SAISON 9

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE 7

POELÉE DE SHIITAKÉS 7

★ SAUCES ★

CHIMICHURRI | PÉRIGUEUX | POIVRE

3



★ DESSERTS ★

CRÈME BRULÉE CHAÏ & FRUITS ROUGES 14

MOUSSE AU CHOCOLAT & NOISETTES CARAMELISÉES 12

PAVLOVA MANGUE & PASSION 16

* COCKTAILS *

C'EST DU JAMAIS BU

PEACHES

Optimae Atlantis, pêche, citron, ginger ale

POMME D'AMOUR

Nona ginger, fruit rouges, jus de pomme

SUREAU SPRITZ

Maïa fleur de sureau, tonic, blanc pétillant

PINA COLADA

Ananas, lait de coco et extrait de gingembre

MYA

Oscos rouge, raisin, citron vert et sirop épicé

14



SIGNÉ **DEJA BU?**

4 RUE POPINCOURT, 75011 PARIS

* CAVE *

L'ACCORD GASTRONOMIQUE
SANS ALCOOL

VILLA MARTELLE

Servie dans les restaurants étoilés, cette boisson bio et peu sucrée sublime les viandes rouges avec ses notes de raisin, café, piment d'Espelette et cassis.

GRANITH ROUGE

Bio et sans alcool, Granith Rouge sublime les plats de viande. Cette boisson de dégustation a des arômes de fruits rouges et épices douces, une bouche riche et fruitée, avec une finale longue et harmonieuse.

LE VERRE 9

KISUMÉ

Pétillant 0% alcool, idéal pour ceux qui veulent savourer des moments joyeux tout en respectant leurs choix de consommation.

ROSÉ | BLANC
fruité et floral | fruité et acidulé

LE VERRE 7 75 CL 29

FRENCH BLOOM

L'expérience «Champagne» sans alcool

ROSÉ | BLANC
fraîcheur et minéralité | fraîcheur et arômes
aux notes délicates de | gourmands de poire
pétales de rose.

LE VERRE 15 37 CL 32 75 CL 70

* BULLES DE JARDINS *

Boissons pétillantes gastronomiques
sans alcool, bio & faibles en sucre

CITRON, BERGAMOTE & ROMARIN

Une recette tonique sous le signe de la fraîcheur et du végétal. Idéale pour accompagner des viandes blanches ou des plats végététaux

RAISINS & NOIX

Une recette aux notes ambrées et fermentées, inspirée des traditions viticoles. Idéale pour accompagner des plats salés ou des fromages

ROSE & GINGEMBRE

Une recette originale et subtile aux notes fleuries et relevées. Idéale pour accompagner des poissons ou des desserts !

9

* MAISON SPECHT *

INFUSION MENTHE & HIBISCUS

COCKTAIL FRAMBOISE, LITCHI & BAIE ROSE

9

* THÉ GLACÉ SYMPLES *

Symples, Infusions bio de plantes françaises,
faibles en sucre et 100% naturelles

THYM, MENTHE POIVRÉE ET CITRON

Énergisante, c'est un voyage gustatif à travers la garrigue amené par le thym et le romarin agrémenté d'une subtile fraîcheur mentholée

VERVEINE, LAVANDE & CERISE

Une recette aux notes ambrées et fermentées, inspirée des traditions viticoles. Idéale pour accompagner des plats salés ou des fromages

9

EAU CASTALIE

Une eau microfiltrée, pure, de qualité supérieure et constante, au goût neutre. Embouteillée sur place

EAU PLATE | EAU PÉTILLANTE

5

* LIMONADE ELIXIA *

Une fabrication artisanale depuis 1856... composée d'une eau de grande qualité issue du massif jurassien et faible en sucre

NATURE | FRAMBOISE | PASSION
FLEUR D'ORANGER | GINGEMBRE

8

* BULLE DE RUCHE *

De la fleur au verre, l'objectif de redonner ses lettres de noblesse à l'hydromel, une fermentation d'eau et de miel

EAU PÉTILLANTE DE MIEL

Légère et pétillante, elle se déguste comme une limonade rafraîchissante aux saveurs naturelles et délicates

10

* JUS DE FRUITS BIO MAISON MENEAU *

Une fabrication artisanale depuis 1856... composée d'une eau de grande qualité issue du massif jurassien et faible en sucre

ORANGE | POMME | POIRE | PÊCHE

8

* THÉ BIO *

PERLES DE JASMIN 12

Thé vert grand cru au jasmin

PU ERH TE JI 8

Thé sombre aux notes boisées est un thé bien-être, réputé depuis des siècles dans la pharmacopée chinoise pour ses qualités médicinales

PARIS FOR YOU BY NIGHT 8

Thé noir aux notes d'agrumes, bergamote et d'épices telles que la coriandre

 PALAIS DES THÉS
PARIS



* TEA TIME *



PERLES DE JASMIN 12

Thé vert grand cru au jasmin

PU ERH TE JI 8

Thé sombre aux notes boisées est un thé bien-être, réputé depuis des siècles dans la pharmacopée chinoise pour ses qualités médicinales

PARIS FOR YOU BY NIGHT 8

Thé noir aux notes d'agrumes, bergamote et d'épices telles que la coriandre

GRAND YUNNAN IMPÉRIAL 8

thé noir de Chine au parfum miellé

SOBACHA 8

Infusion de sarrazin torréfié made in France selon un savoir faire japonais

MILKY OOLONG 8

Thé oolong de Thaïlande, beurré & vanillé

THÉ DU HAMMAM 8

Gourmand et fruité, ce thé est inspiré d'une recette traditionnelle turque.

THÉ MERVEILLEUX 8

Tel une explosion de saveurs et d'émotions, associe un thé vert à des notes gourmandes d'amandescaramélisées et de pistache.



EXPRESSO 2

ALLONGÉ 2

CAPPUCCINO 5

CHAÏ LATTE 8

GOLDEN LATTE 8

MATCHA LATTE 8

Option lait végétal 1



* BRUNCH *

FORMULE UNIQUE 39

BOISSON CHAUDE

voir la carte des boissons

JUS FRAIS

Orange | Carotte | Citron

1 PLAT SALÉ AU CHOIX

AVOCADO PITA

Guacamole, zaatar, grenade
& coriandre

MYA BURGER

Wagyu, Comté & mayo truffée

OEUF BÉNÉDICTE

Bacon ou Saumon fumé

CHAQUE PLAT EST SERVI AVEC
UNE GARNITURE AU CHOIX :

pommes de terre grenailles aux lardons
ou salade mesclun

PANIÈRE DE VIENNOISERIES

OU

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

1 PLAT SUCRÉ AU CHOIX

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, purée de banane,
granola maison, graines de chia
& fruits rouges

BRIOCHE PERDUE

Fondue de chocolat & praliné
d'amandes à l'huile d'argan

