

### IN ROOM DINING MENU

Nous sommes ravis de vous offrir une expérience culinaire Nobu issue directement de notre restaurant.

Pour passer commande, appelez au numérotation abrégée. N'oubliez pas de nous prévenir en cas d'allergies ou de régime particulier.

## PETIT-DÉJEUNER

Purée d'Avocat sur Pain au Levain Grillé

Servi entre 7am et 10am

#### LES CLASSIQUES

- supplément deux œufs pochés +6	
"Pa amb Tomàquet " accompagné de Jambon Ibérique pain au levain et jambon ibérique	29
Œufs à Votre Façon avec Bacon ou Saucisse oignon, champignon, poivrons, tomate et fromage	17
LES FAVORIS DE NOBU	

19

Donburi aux Œufs Brouillés saumon, riz vapeur, nori, sésame, soja et œufs de saumon	22
Shiro Tamago omelette de blanc d'œuf, épinards, féta, huile d'olive extra vierge et miso sec	16

#### LE PLEIN DE FRUITS ET DE SANTÉ

Pudding au Chia	9
gel de mangue, mélange de chia, dés de mangue et chips de noix de coco	
Muesli Bircher au Sarrasin	9
porridge de gruau et sarrasin, fruits secs, noix et lait de soja	

#### EN ACCOMPAGNEMENT

Avocat	8
Saucisse (6 pièces)	11
Pain grillé (4 pièces)	7
Tranches de Bacon (4 pièces)	11
Panier de Viennoiseries	19
Fruits de Saison en Tranches	17
JUS	
Orange, Ananas	5
CAFE ET THÉ	
Café Filtre	5
Café Décaféiné	5
Espresso	5
Cappuccino	6
Café Latte	6
Thé English Breakfast	5
Thé Earl Grey	5
Thé Vert	5
Thé Chamomile	5
Thé Mint Splash	5

#### SERVI AVEC

Lait Tranche du Citron

Lait sans Lactose Feuilles de Menthe

Lait de Soja Miel

# TOUTE LA JOURNÉE

Menu servi entre 10am et 7am

SHUKO	
Edamame	12
Poivrons Shishito	17
Ailes de Poulet (4 pièces)	22
Croquettes de Morue Noire (4 pièces)	17
PLATS FROIDS DE NOBU	
Salade Verte	20
Salade de Pousses d' Épinard au Miso Sec	29
Purée d'Avocat sur Pain au Levain Grillé - supplément deux œufs pochés +6	19
"Pa amb Tomàquet " accompagné de Jambon Ibérique pain au levain et jambon ibérique	29
ACCOMPAGNEMENT	
Frites	11
Riz	S
Soupe Miso	8
BOLS DE RIZ DONBURI ((Sauce au Choix: Teriyaki / Anticucho)	
Donburi au Saumon Grillé	29
Donburi au Poulet Grillé	34
Donburi au Filet de Boeuf	46
Donburi aux Légumes de Saison Rôtis	27
BURGER	
Burger de Poulet & Frites tomate, laitue Boston, oignon croustillant, cuisse de poulet panée, pain brioché et sauce burger	34
Burger Wagyu Nobu & Frites tranche de shiitake, oignon croustillant, galettes de boeuf, pain brioché, sauce burger et cornichons	44
DESSERTS	
Nobu Cheesecake	19
Sélection de Glaces et de Sorbets fraise, mangue, chocolat belge, vanille et cookies	17

### SUSHI MENU

Menu servi entre 7pm et 11:30pm

NIGIRI & SASHII (prix par pièce)	MI		
Thon*	9	Œuf de Saumon*	9
Toro*	12	Œuf d'Éperlang	7
O-Toro*	15	Coquille Saint-Jacques*	9
Sériole*	9	Anguille d'Eau Douce	12
Saumon*	7	Tamago	8
SUSHI MAKI (prix par pièce)			Makis
Thon*			19
Thon Épicé*			20
Thon et Asperges*			20
Saumon*			19
Toro et Oignons Verts*			20
Sériole et Oignons Verts*			19
Sériole et Piment Jalapeño*			18
Saumon et Avocat*			20
Coquille Saint-Jacques et œufs d'éperlan*			20
Anguille et Concombre			20
Californie			22
Tempura de Crevettes			21
DESSERTS			
Nobu Cheesecake			19

17

17

Sélection de Glaces et de Sorbets

Fruits de Saison en Tranches

fraise, mangue, chocolat belge, vanille et cookies

# BOISSONS

VIN ÉCLATANT & CHAMPAGNE		Д
Torelló Brut 2017 Penedès, Espagne	<u>1</u> 08	45
Recaredo Subtil Brut Nature 2018 Penedès, Espagne		75
Bollinger Special Cuveé Champagne, France		150
Louis Roederer Collection 244 Reims, France		158
Taittinger Prestige Rosé Reims, France	26	128
Bollinger Rosé Champagne, France		186
Cristal 2015 Champagne, France		629
VIN BLANC	9	Å
Edetaria Via Edetana Blanco 2022 Terra Alta, Espagne (Garnatxa)	9	36
DO Ferreiro Albariño 2022 Rías Baixas, Espagne (Albariño)	10	52
Pardas Rupestris 2022 Penedès, Espagne (Xarel·lo, Macabeo, Malvasia de Sitges)		42
Guitián Godello 2022 Valdeorras, Espagne (Godello)		46
Chablis Domaine Billaud-Simon 2021 Borgoña, France (Chardonnay)		70
Sancerre La Moussiere A. Mellot 2022 Loira, France (Sauvignon Blanc)	16	92
Kumeu River Estate Chardonnay 2022 Auckland, Nouvelle-Zélande (Chardonnay)		97

VIN ROUGE				A
La Rioja Alta SA Viña . Rioja, Espagne (Tempran		nza 2018	11	57
Celler Abadal, Abadal 3.9 2019 13 Pla de Bages, Espagne (Cabernet Sauvignon, Syrah)				60
Pago de Carrovejas 2020 Ribera del Duero, Espagne (Tempranillo)				75
Tenuta San Guido Le Difese 2021 Toscane, Italie (Sangiovese)				88
	Matsuhisa Pinot Noir 2021 17 Côte de Sonoma, USA (Pinot Noir)			
Tenuta di Trinoro Le Cupole 2021 Toscane, Italie (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)				106
R Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva 2010 Rioja Alta, Espagne (Tempranillo, Graciano, Garnacha)				115
Vosne-Romanée Domaine Georges Noéllat 2021 Bourgogne, France (Pinot Noir)			190	
ROSE WINE				П
Can Rafouls del Caus Gran Caus 2022 7 Penedès, Espagne (Merlot)				53
Whispering Angel 2022 12 Provence, France (Grenache, Syrah, Rolle')				70
SAKES				
Junmai Daiginjo Yurara	a, 500ml			110
Ginjo Nigori "Unfiltered", 500 ml				40
JUS				
Orange, Ananas				5
CAFÉ ET THÉ				
Café Filtre	5	Thé English Breakt	ast	5
Café Décaféiné	5	Thé Vert		5
Espresso	5	Thé Earl Grey		5
Cappuccino	6	Thé Chamomile		5
Café Latte	6	Thé Mint Splash		5