



Dîner - Dinner

Du lundi au dimanche de 19h à 22h - Monday to Sunday, from 7pm to 10pm

Caviars

Sublimez votre dégustation avec une sélection de caviars d'exception à partager
Enhance your tasting experience with a selection of exceptional caviar to share

Caviar Monroe Black Oscietre 50g/390€ - 100g/700€ Caviar Sturia Baeri 50g/390€ Caviar Sturia Oscietre 50g/430€

Sublimez votre assiette avec notre Caviar Monroe Premium, proposé en supplément à l'unité. 9g/50€
Elevate your dish with our Premium Monroe Caviar, available as an individual add-on.

Les Tapas du Zodiaque - The Tapas of the Zodiac

1 choix - Pick 1 : 24€ | 3 choix - Pick 3 : 59€ | 6 choix - Pick 6 : 99€

- Houmous de pois chiches, pain pita - Chickpeas hummus with pita bread

Accras de Mahi-Mahi, « Sauce Chien » des Caraïbes - Mahi-Mahi fritters, Caribbean "Sauce Chien"

Tataki de thon, vinaigrette tamarin pays, sésame - Tuna tataki, local tamarind dressing, sesame

Gambas croustillantes Kuro « 3 pièces » - Crispy Kuro prawns "3 pieces"
- Sashimi de marlin, sauce ponzu - Marlin sashimi, ponzu sauce

Gyozas végétariens méditerranéens - Mediterranean veggie gyozas

Cinco Jotas, pan con tomate (+5€) - Cinco Jotas Iberico ham, pan con tomato (+5€)

Tomate, stracciatella - Tomato and stracciatella

Nos Plats, Les Saveurs des Astres - Our dishes, Tastes of the Cosmos

- Escalope milanaise du Chef, roquette, parmesan, tomate 48€
Chef's Milanese veal with arugula, parmesan and tomato

Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge 42€
Grilled tuna steak, vegetable caponata, light dressing

Salade de langouste, pastèque, avocat, romarin du jardin 59€
Lobster salad, watermelon, avocado, garden rosemary
- Burger Black Angus, tomate, salade, Kaltbach, oignons fondants, burger glaze 42€
Black Angus burger, tomato, salad, Kaltbach cheese, caramelized onions, burger glaze

Pâtes fraîches maison, jambon Cinco Jotas Iberico et truffe 65€
Fresh homemade pasta, Cinco Jotas Iberian ham, and truffle

Côte de bœuf à partager, sauce aux poivres, purée de pommes de terre 160€
Rib-eye steak on the bone to share, pepper sauce, mashed potatoes
- Sole meunière entière, cocotte de légumes 90€
Whole sole meunière style, seasonal vegetables

Abyss Signatures - Abyss Specials

- Tomate, Nèfle / Sorbet Mojito 36€
Tomato, Loquat / Mojito Sorbet

Thon, Lard / Brioche 42€
Tuna, Bacon / Brioche
- Agnolotti de Bœuf, Langouste / Bisque 55€
Beef Agnolotti, Lobster / Bisque

Ballotine de fino, Courgette / Shiso / Jalapeño 55€
Fino Ballotine, Zucchini / Shiso / Jalapeño
- Fraise, Fleur de sureau / Meringue 21€
Strawberry, Elderflower / Meringue

Cacao, Cacahuètes / Vanille Glacée 21€
Cocoa, Peanuts / Vanilla Ice Cream

Nos Desserts, Constellations Gourmandes - Our Desserts, Culinary Constellations

- Tarte tatin aux pommes, crème crue 18€
Apple tarte tatin, fresh cream

Moelleux au chocolat, glace vanille 18€
Chocolate cake, vanilla ice cream
- Assiette de fruits frais du moment 25€
Fresh fruit platter of the moment

Glaces & sorbets maison - Homemade ice cream & sorbets

Café, yaourt, vanille, matcha, açai, noix de coco, fruits rouges, fruits exotiques, chocolat « Grand Cru »
Coffee, yogurt, vanilla, matcha, açai, coconut, red berries, exotic fruits, "Grand Cru" chocolate

1 boule - 1 scoop : 7€ | 2 boules - 2 scoops : 13€ | 3 boules - 3 scoops : 18€

