



Sacha

RESTAURANT





Softs

Coca-Cola / Coca Zéro - 33cl	5€
Orangina - 25cl	5€
Lipton Ice Tea - 25cl	5€
Fever-Tree Tonic - 20cl	5€
Bitter Venezzzio - 20cl	5€
Limonade Bio Comté - 33cl	6€
UMA Citronade / Orangeade / Ginger Beer Bio - 33cl	6€
Jus & Nectars Granini - 25cl	5€
Ananas / Abricot / Orange / Pommes / tomate	
Sirop à l'eau	1,50€
Perrier - 33cl	6€

Eaux

Thonon Nature - 75cl	6€
Vals Pétillante - 75cl	6€
Chateldon - 75cl	7€

Apéritifs

Coupe de Champagne Alain Bergere Brut - 12cl	15€
Coupe de Champagne Rosé Alain Bergère - 12cl	16€
Kir Bourgogne - 12cl	11€
Kir Royal - 12cl	15€
Cassis, Mure, Pêche	
Anisé Ricard ou Pastis 51 - 4cl	5€

Bières Pression	25cl	50cl
Poretti Italienne - blonde	6€	10€
Fidele - blanche	7€	11€

Bières Bouteilles	33cl
Heineken - blonde	5€
Leffe - bière d'abbaye	6€
Desperados - bière infusée tequila	6€
Bière du comté - IPA	6€

Vins au verre

14cl

VINS BLANCS

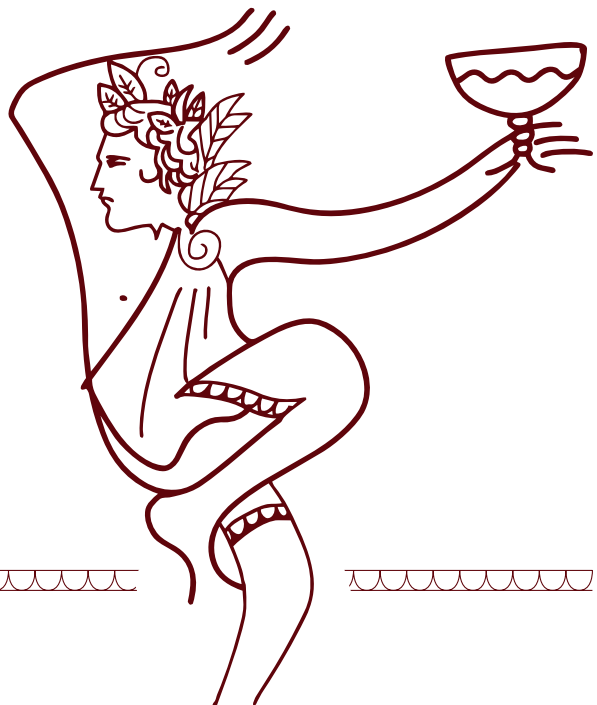
Domaine Gavoty – Grand Classique Blanc	8€
AOP Côtes de Provence – Millésime 2024 100 % Rolle	
Château Minuty – Prestige Blanc	10€
AOP Côtes de Provence – Millésime 2024 100 % Rolle	
Sardaigne - Blanc - Vermentino DOP	8€
Millésime 2024 -100 % Vermentino	
Domaine Armand Heitz – Bourgogne Chardonnay	10€
AOP Bourgogne – Millésime 2023 - 100 % Chardonnay	

VINS ROUGES

Domaine Gavoty – Grand Classique Rouge	8€
AOP Côtes de Provence – Millésime 2022 Syrah, Cabernet Sauvignon	
Domaine Armand Heitz – Bourgogne Pinot Noir	10€
AOP Bourgogne – Millésime 2023 - 100 % Pinot Noir	
Domaine de la Louvière	10€
AOP Graves – Millésime 2022 - 70 % Cabernet Franc, 30 % Merlot	
Grèce - Rouge - Giannikos Winery – The Lion	9€
Millésime 2020 - 100 % Agiorgitiko (BIO)	

VINS ROSÉS

Domaine Gavoty – Grand Classique Rosé	8€
AOP Côtes de Provence – Millésime 2024 60 % Cinsault, 30 % Grenache, 10 % Syrah	
Château Minuty – Prestige Rosé	10€
AOP Côtes de Provence – Millésime 2025 Syrah, Rolle, Grenache, Cinsault.	
Domaine Valérie Courrèges Le Vent dans les Voiles	9€
IGP Côtes de Provence – Millésime 2025 Grenache, Cinsault	



Prix nets - service compris

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération.

Liste des allergènes sur demande.

Carafe d'eau microfiltrée, plate
ou gazeuse, disponible gratuitement
sur demande.

Sacha

Table solaire
aux inspirations Méditerranéenne

Chaque jour, nous célébrons la fraîcheur, l'authenticité et le gout vrai de nos produits, Mer et Terre, sélectionnés avec exigence au gré des saisons pour sublimer leur essence.

Sacha, c'est un art de vivre à part entière, où l'on mange la méditerranéen comme on la vit, généreuse, lumineuse, instinctive.

Une cuisine de produits frais, inspirée des rivages du Sud, portée par les saisons et le feu d'Hestia. Nous sommes heureux de vous accueillir et de partager avec vous une expérience sincère, inspirée, et résolument solaire.

Corporate Chef
Antoine Losfeld

Bon Appétit !



ENTRÉES / STARTERS

Sur le Pouce

Barbajuans croustillants - 4 pièces	15€
<i>Blettes, ricotta, parmesan, coulis de tomate au basilic Swiss chard, ricotta, Parmesan cheese, basil tomato coulis</i>	
Friture de calamars	17€
<i>Mayonnaise citron et zaatar Lemon & zaatar mayonnaise</i>	
Nems de fleurs de courgette du pays - 4 pièces	15€
<i>Mousse de chèvre frais, basilic, tomates séchées Fresh goat cheese mousse, basil and sun-dried tomatoes</i>	
Arancini (4 pièces)	12€
<i>Risotto crémeux pané et frit, parmesan, straciatella fumée Crispy fried risotto, Parmesan cheese and smoked straciatella</i>	

Crudo

Ceviche de daurade royale	18€
<i>Leche de tigre au fruit de la passion, patate douce, avocat, oignon rouge, grenade et coriandre Passion fruit leche de tigre, sweet potato, avocado, red onion, pomegranate and coriander</i>	
Thon rouge du pays confit en salade	19€
<i>Olives taggiasche, pommes grenailles, poivrons verts, tomates cerises et oignons rouges Local red tuna, Taggiasca olives, baby potatoes, green peppers, cherry tomatoes and red onions</i>	
Carpaccio croustillant de bœuf Angus	19€
<i>Marinade chimichurri, câpres et mayonnaise épicée Chimichurri marinade, capers and spicy mayonnaise</i>	

À Cuisson Vive

Poulpe roc crouillant	18€
<i>Sabayon au kalamansi, soubressade Kalamansi sabayon and sobrasada</i>	
Gambas poêlées	17€
<i>Yaourt grec, concombre, citron et vinaigrette aux agrumes Greek yogurt, cucumber, lemon and citrus dressing</i>	
Aubergine fumée	14€
<i>Straciatella, grenade et huile aux épices douces Straciatella, pomegranate and mild spice oil</i>	

La dégustation Sacha 38€

Pour deux personnes - À partager

Un assortiment de nos entrées du moment, selon le marché et l'inspiration du Chef.

A selection of our signature starters, inspired by the market and the Chef's creativity.

PLATS / MAIN COURSES

Dolce Pasta

Gambero Rosso du golfe de Sanremo aux gnocchis frais 26€

Ricotta fumée, bisque onctueuse à la verveine

Red prawns from the Gulf of Sanremo, fresh potato gnocchi, smoked ricotta and verbena-infused bisque

Paccheri alla Sorrentina 21€

Tomates San Marzano, basilic, stracciatella et huile d'olive extra vierge

San Marzano tomato sauce, basil, stracciatella and extra virgin olive oil

Risotto Posidonia 29€

Orzo façon risotto, fruits de mer, salicorne et écume marine

Orzo cooked risotto-style with seafood, samphire and sea foam

Rigatoni à la truffe d'été 24€

Crème légère de Castelmagno et truffe d'été fraîchement râpée

Rigatoni with light Castelmagno cream and freshly shaved summer truffle

Ode à la Mer

Loup entier à la flamme 42€

Flambé au pastis et aux herbes du Cap, tomates cerises confites

Whole flame-grilled sea bass, flambéed with Pastis and local herbs, served with confit cherry tomatoes

Tentacule de poulpe grillée 28 €

Purée d'aubergines confites aux épices d'Orient

Grilled octopus tentacle, smoked eggplant purée and oriental spices

Filet de daurade royale 23 €

Risotto crémeux minute snacké et confiture de tomates Datterino

Royal sea bream fillet, creamy risotto and Datterino tomato confit

Ode à la Terre

Noix d'entrecôte de bœuf Angus 34 €

Pecorino Romano, truffe d'été, cœur de sucrose grillé, jus réduit et pommes frites

Angus ribeye, Pecorino Romano, summer truffle, grilled baby gem lettuce, reduced jus and French fries

Tartare de bœuf Angus au couteau 23 €

Stracciatella fumée, nduja, câpres, fines herbes et pommes frites

Angus beef tartare, smoked stracciatella, nduja, capers, fresh herbs and French fries

Filet de canard 28 €

Laqué au miel de fleurs, cromesquis, salade d'herbes et crémeux de patate douce

Honey-glazed duck fillet, cromesquis, herb salad and sweet potato cream

Sélection du Marché

Poisson entier selon la pêche du jour 12 € / 100 g

Loup, daurade royale, pagre, chapon, denti, saint-pierre, mérrou...

Préparé selon votre préférence : grillé ou cuit au four.

Whole fish of the day, grilled or oven-baked according to your preference.

Pièce de viande selon le marché 12 € / 100 g

Tomahawk, côte de bœuf, picanha, T-bone, bœuf Angus, veau...

Préparé au grill ou au four.

Premium cuts selected daily and cooked on the grill or in the oven.



Pour Accompagner vos Plats

Purée de pommes de terre 4€

(Supplément truffe noire +4 €)

Mashed potatoes

Black truffle supplement + €4

Pommes frites maison 6€

(Supplément truffe noire +4 €)

French fries

Black truffle supplement + €4

Broccoletti sautés au beurre d'ail 7€

Sautéed broccoletti with garlic butter

Salade de jeunes pousses du pays 7€

Oignons rouges et parmesan

Local baby leaf salad, red onions and Parmesan cheese

Formule Déjeuner

Du mardi au samedi / Tuesday–Saturday
11:45 — 14:00

Entrée + Plat ou Plat + Dessert <i>Starter + Main Course or Main Course + Dessert</i>	25€
Entrée + Plat + Dessert <i>Starter + Main Course + Dessert</i>	32€
Plat du jour maison à base de produits frais, accompagné de son café douceur <i>Homemade daily special prepared with fresh ingredients, served with coffee and sweet treat</i>	22€





Desserts

X SIHEM PASTRY

12€

Découvrez chaque jour les créations de notre pâtissière.

Discover our pastry chef's daily creations.

CAFÉ TRÈS GOURMAND DU SACHA

14€

Retrouvez nos suggestions du jour.

Ask our team about today's sweet selections.



