



Sacha

RESTAURANT





Sacha

CARTE AUTOMNE

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



14€
- Blettes, ricotta, parmesan, coulis de tomate Marzano au basilic
Swiss chard, ricotta, Parmesan cheese, basil tomato coulis
- Foccacia Maison aux Saveurs de Sacha** - 4 pièces

10€
- À la staciattella, tapenade de tomates séchées, pissalat huile d'olive à la Bergamote
With stracciatella, sun-dried tomato tapenade, pissalat, and bergamot-infused olive oil.
- Arancini** - 4 pièces



14€
- Crème de Parmesan & condiment nduja calabrais
Parmesan cream & Calabrian nduja condiment
- Mini Burgers Degustations** - 3 pièces

15€
- Mini Steak Angus « Maison », saveurs truffe d'automne, scarmoza fumée et speck, chimichurri et oignons confits au whisky Bellevoye
«Home Made» mini Angus steak, autumn truffle flavors, smoked scamorza and speck, chimichurri, and onions confit with Bellevoye whisky

Crudo

- Tiradito de Noix de Saint-Jacques**

22€
- Crèmeux de topinambours, oignons rouges en pickles, girolles, noisettes torréfiées & lèche Del tigre à l'ail noir
Jerusalem artichoke cream, pickled red onions, chanterelles, roasted hazelnuts & black garlic leche de tigre
- Thon rouge de Méditerranée**

21€
- Thon rouge en sashimi, emulsion de caponata, huile de 'Nduja & herbes fraîches
Bluefin tuna in sashimi, caponata emulsion, 'Nduja oil & fresh herbs
- Tartare de bœuf Angus sur riz croustillant**

19€
- Marinade chimichurri, olives Taggiasca, câpres, stracciatella relevée et poutargue d'œuf bio
Angus beef tartare on crispy rice, chimichurri marinade, Taggiasca olives, capers, seasoned stracciatella and cured organic egg yolk

À Cuisson Vive

- Poulpe croustillant**

19€
- Mechouia de poivrons confits, amandes toastées
Confit pepper mechouia, toasted almonds
- Oeuf & Champignons des Bois**

17€
- Œuf Mollet Croustillant, champignons de saisons en velouté et fricassé, crème de parmesan & pain croustillant
Crispy Soft-Boiled Egg, seasonal mushrooms (velouté and fricassée), Parmesan cream & crispbread
- Kefta de Viande**

19€
- Au feu, yaourt grec mentholé et ail noir
Flame-grilled, minty Greek yogurt and black garlic

À la table du Sacha

39€

Pour deux personnes - À partager

Une sélection de créations du Chef autour des produits de saison
Légumes au feu, produits de la mer et la terre en petites pièces gourmandes. Composition selon les arrivages
*A selection of the Chef's creations featuring seasonal produce
Fire-roasted vegetables, seafood, and land-based ingredients served as gourmet small bites. Menu composed based on daily market availability*

PLATS / MAIN COURSES

Dolce Pasta

Gnocchis d'Automne 25€

Saucisse italienne, champignons de saisons, jus de viande, copeaux de parmesan, roquette
Italian sausage, seasonal mushrooms, meat jus, Parmesan shavings, arugula

Papardelle au ragù de canard 23€

Canard confit, tomate San Marzano, crème de parmesan & citron vert
Duck confit, San Marzano tomato, parmesan cream & lime

Ravioles « Plin » al Pesce 27€

Poissons blanc et fines herbes, citron jaune, condiments d'ail noir, bisque truffée
White fish and fine herbs, lemon, black garlic condiments, truffle bisque

Ode à la Mer

Demi-poulpe confit 28€

Purée de pois chiches, grenade, oignons rouges, coriandre, feta grillée et pommes grenailles
Slow-cooked half octopus, chickpea purée, pomegranate, red onions, coriander, grilled feta and baby potatoes

Noix de Saint Jacques de Port en Bessin 32€

Noix de Saint Jacques juste saisie, risotto snackée, espuma de scarmoza fumée et râpée de truffe d'automne
Seared scallops, seared risotto cake, smoked scamorza foam, shaved autumn truffle

Risotto d'Orzo du Posidonia 29€

Orzo façon risotto, fruits de mer, salicorne et écume marine
Posidonia orzo risotto, seafood, samphire and sea foam

La Sélection du Chef selon le marché et de la pêche

Ode à la Terre

Filet de canard 28€

Mousseline de panais à la vanille, chocolat noir râpé, croustilles de champignons et jus au romarin
Duck breast, vanilla-infused parsnip purée, grated dark chocolate, mushroom croquettes and rosemary jus

Joue de cochon fondante 25€

Polenta onctueuse au lait d'amande douce, jus de cuisson corsé et moutarde à l'ancienne
Slow-cooked pork cheek, creamy polenta with sweet almond milk, rich cooking jus and wholegrain mustard

Noix d'entrecôte de bœuf Angus maturée 34€

Pecorino Romano, truffe d'automne, cœur de sucrine grillé, jus réduit et pommes frites
Dry-aged Angus ribeye, Pecorino Romano, autumn truffle, grilled baby gem lettuce, reduced jus and French fries



Au gré du Marché

La Sélection du Chef selon le marché et la pêche

La Pêche du jour 12€ / 100g

Poisson entier sélectionné selon l'arrivée, grillé ou rôti au four

Whole fish (catch of the day), grilled or oven-roasted

La pièce du moment 12€ / 100g

Côte de bœuf, tomahawk, veau, agneau ou autre pièce d'exception

Chef's selection, according to market availability :

Featured cut : Bone-in rib steak, tomahawk, veal, lamb or another exceptional cut

Vegetal

Courge Rôtie 17€

En velouté et au feu, straciatella, noisette, grenade, huile de sauge

Velouté and fire-roasted, stracciatella, hazelnut, pomegranate, sage oil

Aubergine confite 22€

Yaourt grec fumé, grenade, herbes fraîches & huile d'olive

Smoked Greek yogurt, pomegranate, fresh herbs, and olive oil

Pour Accompagner

Pommes Purée 7€

supp. Truffe +4€

Pommes Frites Maison 8€

Polenta onctueuse au lait d'amandes douces 8€

Poêle de Champignons de saisons

et pousse d'épinards, râpée de pecorino 10€

Desserts

Figues rôties au feu 12€

Mousse mascarpone, miel de romarin, pistache & biscuit croustillant

Mascarpone mousse, rosemary honey, pistachio & crunchy biscuit

Pain Perdu Brioché 12€

Caramel beurre salé, douceur de noisette, crème monté à la vanille

Salted butter caramel, hazelnut notes, whipped vanilla cream

Poêlon de Crème Brulée 12€

Crème à la vanille bourbon caramélisée

Caramelized Bourbon vanilla cream

La sélections des créations de SIHEM PASTRY 14€

à retrouver sur notre plateau dessert

A selection of SIHEM PASTRY creations featured on our dessert platter

Coupe de glace 1 boule 5€ • 2 boules 7€ • 3 boules 8€



Formule Déjeuner

Du mardi au vendredi / Tuesday – Friday

11:45 — 14:00

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 32€

Starter + Main Course + Dessert

*Cuisine du marché, préparée chaque jour à partir de produits frais,
Chaque formule est accompagnée de son café douceur.*

Prix nets - Taxes & Services inclus

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





SOLESTIA
GROUP