


MENU



ENTRÉES À PARTAGER

Guacamole Tex West	8 000 F
<i>Purée d'avocats et mélange de tomates, oignons, jus de citron</i>	
Burrata West	14 000 F
<i>Notre fameuse salade burrata avec sa sauce aigre-douce et pesto</i>	
Salade Exotique & Gambas Pannées	16 000 F
<i>Mesclun de salade avec des fruits de saison, sauce à l'huile de coco et sauce kamikaze</i>	
Salade Mykonos	12 000 F
<i>Mesclun, mousse de fêta, olives noires, tomates, concombres et vinaigrette au coco</i>	
Brochettes de Bœuf - Anticuchos	14 000 F
<i>Brochettes de filet de bœuf à la braise, marinade péruvienne</i>	
Brochettes de Wagyu - Anticuchos	26 000 F
<i>Brochettes de Wagyu à la braise, marinade péruvienne</i>	
Spicy Satay Chicken 	12 000 F
<i>Brochettes de poulet mariné, curry jaune thaïlandais, sauce de cacahuètes et de lait coco</i>	
Ceviche Nikkei	12 000 F
<i>Poisson blanc, jus de citron, coriandre, oignons rouges, bananes plantains râpées</i>	
Ceviche de Thon Rouge Chifero	16 000 F
<i>Thon rouge, avocat, oignons rouges, coriandre, sauce soja, yuzu et nori croquant</i>	
Roulade de Saumon Fumé	14 000 F
<i>Saumon fumé, quinoa crispy du Pérou, fines tranches de concombre mariné</i>	
Rossini de Saumon	18 000 F
<i>Pavés de saumon grillé, foie gras poêlé, sauce anguille et oignons frits</i>	
Tiradito de Saumon	22 000 F
<i>Fines tranches de saumon aux fines herbes, sauce ancestrale du Pérou</i>	
Brioche & Tartare de Saumon	10 000 F
<i>Pain brioché, saumon, oignons verts et ciboulette</i>	

Brioche de la Reine Élisabeth	12 000 F
<i>Pain brioché aromatisé, poulet effiloché, guacamole, sauce kamikaze, mayonnaise japonaise et roquette</i>	
Lobster Roll	22 000 F
<i>Pain brioché aromatisé, langouste cuite à la vapeur, jus de citron, guacamole, mayonnaise japonaise, ciboulette</i>	
Croque-monsieur Brioché à la Truffe	16 000 F
<i>Pain de campagne aromatisé, jambon de dinde fumé, tranche de fromage, mayonnaise japonaise, roquette et carpaccio de truffe</i>	
Gambas Piri-piri	15 000 F
<i>Gambas sautées à la façon portugaise</i>	
Saint-Jacques Flambées à la Sauce Nikkei	20 000 F
<i>Coquilles Saint-Jacques braisées à la plancha</i>	
Ravioli de Langouste à la Sauce Bisque Nippon	18 000 F
<i>Chair de langouste braisée à la plancha servi avec une sauce bisque</i>	
Gyoza de Bœuf Façon Thaï	12 000 F
<i>Ravioli asiatique farci avec de la viande hachée</i>	



SELECTION DE SUSHIS NIKKEI

Sushi Pizza – 6 pièces	12 000 F
<i>Saumon, chair de crabe, crevettes, tobiko et nori</i>	
Dragon Eye – 8 pièces	15 000 F
<i>Sushis frits, tempura, panko garni de saumon, poireaux et tobiko</i>	
Chicken West Foie Gras – 8 pièces	16 000 F
<i>Pollo a la brasa, poireaux, sauce César nipponne revisitée et foie gras poêlé</i>	
Philadelphia Shake-Yake – 8 pièces	14 000 F
<i>Saumon cuit, avocat, cream cheese, tobiko et saumon flambé</i>	
California Salmon Fresh – 8 pièces	14 000 F
<i>Saumon fumé, cream cheese, sauce kamikaze</i>	

Saumon Spicy West – 8 pièces	14 000 F
<i>Tartare de saumon, avocat, concombre, ciboulette, massago arare</i>	
Tuna Vulcano Sushi – 8 pièces	12 000 F
<i>Avocat, asperge et tartare de thon</i>	
Temaki Sushi West – 2 pièces	14 000 F
<i>Cream cheese, crevettes panées, avocat et tobiko</i>	
Futomaki Crabe – 8 pièces	14 000 F
<i>Chair de crabe, avocat, concombre, mangue, tobiko</i>	
Nigiri Saumon San – 2 pièces	8 000 F
<i>Fines tranches de saumon frais recouvrant une boule de riz</i>	
Nigiri Poisson Blanc – 2 pièces	8 000 F
<i>Fine tranche de poisson blanc frais recouvrant une boule de riz</i>	
Nigiri Wagyu – 2 pièces	8 000 F
<i>Fine tranche de Wagyu frais recouvrant une boule de riz</i>	
Nigiri Crevettes – 2 pièces	8 000 F
<i>Fine tranche de crevettes fraîches recouvrant une boule de riz</i>	
Nigiri Anguille Grillée – 2 pièces	8 000 F
<i>Fine tranche d'anguille fumée recouvrant une boule de riz</i>	
Sashimi de Saumon – 4 pièces	8 000 F
<i>Fines tranches de saumon frais accompagnées de notre sauce soja maison</i>	
Assortiment de Sushis Nigiri West – 10 pièces	27 500 F
<i>Selon la disponibilité et la proposition de notre Chef</i>	
Assortiment de Sushis – 26 pièces	27 500 F
<i>Nigiri Saumon (4 pièces), California Saumon fumé (4 pièces), California Ebi Fry (4 pièces)</i>	

PLATS

Le Tigre qui Rit	26 000 F
<i>Filet mignon de bœuf, oignons rouges, poivrons verts, jalapeños, ananas, gingembre, citronnelle, mayonnaise au sésame noir</i> Riz sauté à la coriandre	
Le Filet de Bœuf du Chef	30 000 F
<i>Sauce au choix : chimichurri, poivre vert ou jus de viande</i> Purée de pomme de terre	
Filet de Wagyu Rossini à la Truffe (200g)	45 000 F
<i>Sauce au choix : chimichurri, poivre vert ou jus de viande</i> Purée de pomme de terre	
L'Entrecôte Café West	35 000 F
<i>Fameuse entrecôte Café Paris revisitée à la façon péruvienne</i> Frites maison	
Biffe Argentine (400g)	30 000 F
<i>Notre faux filet est affiné avec des techniques de grillades et du sel l'Himalaya accompagné d'une délicieuse sauce de shimejjs</i>	
Carré d'Agneau Grillé	30 000 F
<i>Recette de carré d'agneau en croûte d'herbes et sauce 2 façons</i>	
Poulpe Batayaki	20 000 F
<i>Notre fameux poulpe braisé avec une sauce nipponne</i> Purée de patates douces	
Langouste Grillée	30 500 F
<i>Langouste grillée à la façon péruvienne avec une sauce bisque</i> Tagliatelle sauce à l'ail	
Gratin de King Crabe	28 000 F
<i>Notre majestueuse patte de crabe grillée trempée dans du beurre fondu et servie avec une salade d'algues nori et de concombres marinés en Ponzu</i>	
Mérou Inca	22 000 F
<i>Mérou grillé à la façon péruvienne, sauce crémeuse acidulée</i> Purée de pommes de terre à la truffe	
Black Cod Sauce Miso	25 000 F
<i>Black Cod cuit à la braise, sauce miso caramélisée, quinoa sauté</i>	
Saumon Grillé à l'Ananas	22 000 F
<i>Pavé de saumon grillé à la façon nipponne, sauce teriyaki</i> Riz sauté à la coriandre	

Pollo a la Brasa	18 000 F
<i>Escalope de poulet cuite à la braise, jus de volaille Pommes de terre nouvelles</i>	
Confit de Canard Péruvien Laqué	26 500 F
<i>Cuisse de canard cuite à basse température Sauce au choix : sauce à l'orange de pékin ou jus de viande</i>	
Wok Thaï & Fruits de Mer 	20 000 F
<i>Fruits de mer sautés, sauce piquante Sambal et légumes de saisons</i>	
Wok de Bœuf de Szechuan 	20 000 F
<i>Filet de bœuf en émincé, sauce piquant de szechuan, champignons jimeji, oignons blancs, poireaux, cacahuètes</i>	
Linguine à la Truffe	25 000 F
<i>Pâtes sautées, tranches de truffes fraîches, huile de truffe</i>	
Quinotto	18 000 F
<i>Quinoa sauté, crème fraîche, parmesan, beurre et légumes</i>	

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Purée de pommes de terre	4 000 F
<i>Supplément truffe (2000 F)</i>	
Frites maison, riz sauté à la coriandre, légumes sautés, salade du chef	4 000 F
<i>Supplément truffe et parmesan (2500 F)</i>	

DESSERTS

Pavlova à la Mangue 8 000 F

Génoise, crème vanille, mangue en sirop, caviar de figue et zeste de citron

Fondant au Chocolat Jojo 9 000 F

Fondant au chocolat accompagné de crème caramel, de glace à la vanille et d'une mousse au chocolat

Carpaccio de Fruits West 6 500 F

Fines tranches de mangue et d'ananas caramélisées, mélange de sirop de coco et de mangue, crème à la vanille, caviar de citron, fraises et zeste de citron

Cheesecake Pistache 10 000 F

Notre recette secrète de fromage au chocolat blanc mélangé à la crème de pistache

Cookies Fondants Soupir de l'Amérique Latine 8 000 F

Biscuit moelleux au chocolat avec une douche de caramel sucré et de glace à la noix de coco ou à la vanille

Tarte Tatin 8 000 F

Tarte aux pommes caramélisées

Prix nets en XOF. Taxes et service inclus.

La carte des allergènes est disponible sur demande



WEST

BAR & RESTAURANT