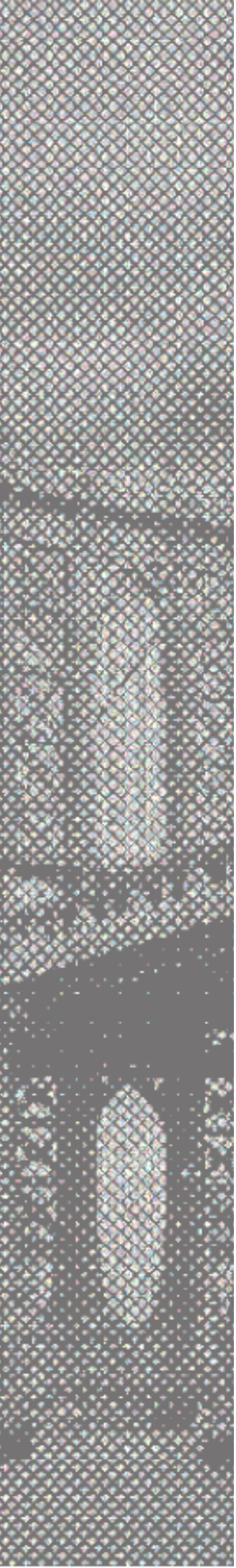


DUMBO

KITCHEN & BAR

Les entrées

Une sélection d'entrées à déguster seul ou à partager.

Gyoza / Sésame — 9 €
Gyoza au porc, chou chinois, gingembre, soja et sésame.

Poireau / Maquereau — 16 €
Poireau brûlé au feu de bois, filet de maquereau mariné, œufs de hareng et de saumon, langues d'oursins et agrumes.

Os à moelle / Truffe — 15 €
Os a moelle, pécorino poivré, jus de viande et truffe fraîche.

Okonomiyaki / Bonite — 11 €
Crêpe Japonaise, poitrine de cochon fumée, chou chinois et bonite séchée.

Soft Shell Crab / Calçots — 13 €
Crabe entier frit, salsa de calçots et padron.

Champignons / Œuf confit — 13 €
Poêlée de cèpes, pleurotes et giroles, œuf confit au soja et pousses de petit pois et truffe fraîche.

Foie gras / Betterave — 17 €
Foie gras poêlé, champignons shimeji et enoki, betterave et bouillon galanga.

Pizza soufflée / Jambon de boeuf — 10 €
Pâte à pizza soufflée, stracciatella, pesto et jambon de boeuf.

Menu Enfant 11 €

Nuggets de poulet mariné avec accompagnement au choix
(frites, salade cæsar)

OU

Pizza tortue

+

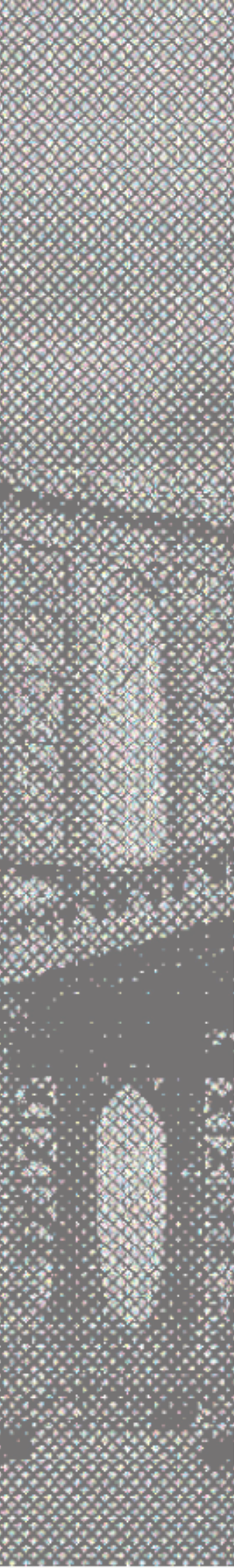
Boisson

Coca, Sprite, jus de fruit, sirop

+

Glace

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, citron, yaourt bulgare



DUMBO

KITCHEN & BAR

Raw bar

Des plats crus, des tartares, des ceviches, des carpaccios.

Boeuf / Kimchi 13 €
Tartare de bœuf Charolais taillé au couteau, cébette, kimchi et sésame au wasabi.

Bar / Avocat 14 €
Tiradito de bar, avocat et sauce au sésame.

Chirashi / Daurade 22 €
Riz vinaigré, filet de daurade, oeufs de hareng et de saumon et huile d'aneth.

Wagyu de thon / Chimichurri 16 €
Ventrèche de thon rouge sauce Chimichurri et algues nori.

Coquillages / Saké 20 €
Couteaux, bulots, coques et gambero rossa, condiment mangue, saké.

Plats servis sans accompagnement

Les sides

Pour accompagner vos plats

T-Bone de chou-fleur 5 €
Chou-fleur rôti, pesto basilic et olives Taggiasche.

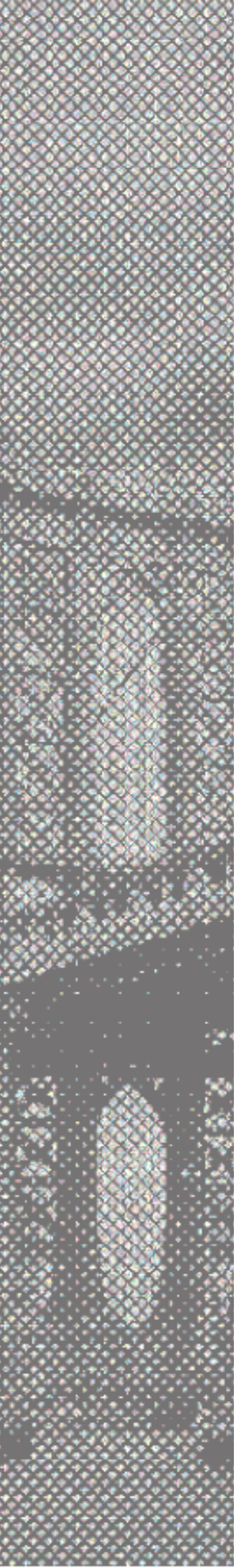
Salade sauce cæsar 4 €
Salade romaine sauce cæsar et croûtons de pain au charbon naturel.

Mac & Cheese & Truffe 4 €
Macaronis sauce truffe gratinés.

Potimarron rôti 4 €
Potimarron rôti aux épices et sirop d'érable, bacon crispy et oignons marinés.

Champignons 7,5 €
Pleurotes et shiitakés sauce okonomiyaki, bonite séchée.

Frites 4 €



DUMBO

KITCHEN & BAR

Les plats

Une invitation au voyage et au dépaysement.

Poulet frit / Gochujang 15€
Poulet frit au panko, sauce Gochujang et padron.

Cochon confit / Truffe 17 €
Naan maison, crème de truffe, effiloché de porc, jus de viande, girolles et truffe fraîche.

Crevettes sauvages / Salsa verde 19 €
Crevettes sauvages grillées, salsa verde et citron vert.

Canard laqué / Daikon 16 €
Tataki de magret de canard, marinade soja - citronnelle et daikon.

Burger / Bacon 15 €
Bun artisanal, steak charolais, poitrine fumée, cheddar et sauce barbecue au Jack Daniel's.

Udon / Poulpe 16 €
Pâtes japonaises, poulpe, chorizo, maïs grillé , edamame et sauce Habanero, coriandre.

Plats servis sans accompagnement

Les sides

Pour accompagner vos plats.

T-Bone de chou-fleur 5 €
Chou-fleur rôti, pesto basilic et olives Taggiasche.

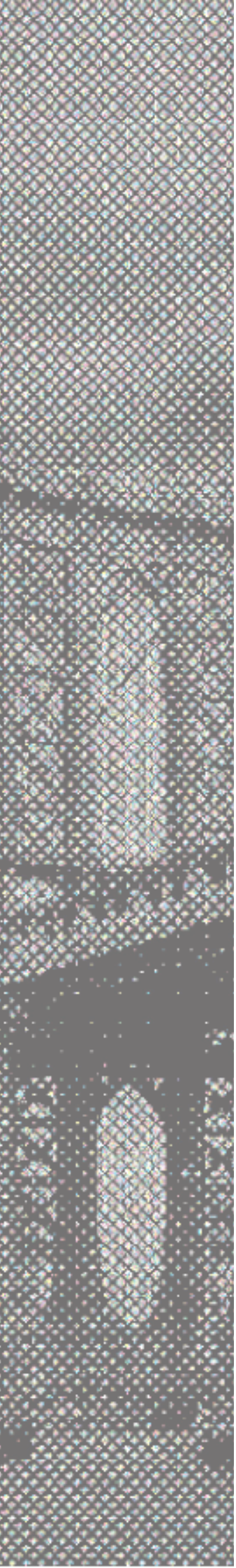
Salade sauce cæsar 4 €
Salade romaine sauce cæsar et croûtons de pain au charbon naturel

Mac & Cheese & Truffe 4 €
Macaronis sauce truffe gratinés.

Potimarron rôti 4 €
Potimarron rôti aux épices et sirop d'érable, bacon crispy et oignons marinés.

Champignons 7,5 €
Pleurotes et shiitakés sauce okonomiyaki, bonite séchée.

Frites 4 €



DUMBO

KITCHEN & BAR

À partager

Des pièces de viandes rares, des poissons, le petit goût de fumé inimitable de la cuisson à la flamme.

Côte de Bœuf de Salers 75 €
Cuite au feu de bois.
1,2 Kg

Côte de bœuf de Galice 90 €
Cuite au feu de bois.
1,2 Kg

T-Bone de Bœuf 70 €
Cuite au feu de bois.
1 Kg

Bras de Poulpe XXL 40 €
Bras de poulpe entier, cuit à la braise.
500g.

Baby Back Ribs 40 €
Travers de cochon cuit à basse température, sauce barbecue.
1,4 Kg

Plats servis sans accompagnement

Les sides

Pour accompagner vos plats

T-Bone de chou-fleur 5 €
Chou-fleur rôti, pesto basilic et olives Taggiasche.

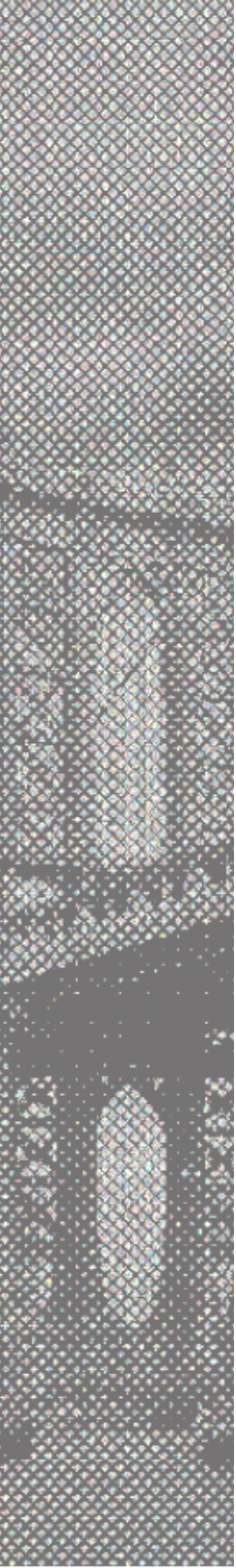
Salade sauce caesar 4 €
Salade romaine sauce cæsar et croûtons de pain au charbon naturel.

Mac & Cheese & Truffe 4 €
Macaronis sauce truffe gratinés.

Potimarron rôti 4 €
Potimarron rôti aux épices et sirop d'érable, bacon crispy et oignons marinés.

Champignons 7,5 €
Pleurotes et shiitakés sauce okonomiyaki, bonite séchée.

Frites 4 €



DUMBO

KITCHEN & BAR

Les pizzas

Nos pizz' créa tout juste sorties du four, des ingrédients sourcés et une délicieuse pâte à l'huile d'olive.

Potimarron / Jambon de boeuf — **15 €**
Sauce tomate, potimarron rôti, gorgonzola, graines de courge torréfiées, mozzarella fior di late et jambon de boeuf.

Porcetta / Pécorino poivré — **15 €**
Sauce tomate, porcetta, mozzarella fior di late, olives taggiasche, et pecorino poivré.

Jambon / Truffe — **16 €**
Sauce tartufata, jambon blanc truffé, mozzarella fior di latte et truffe fraîche.

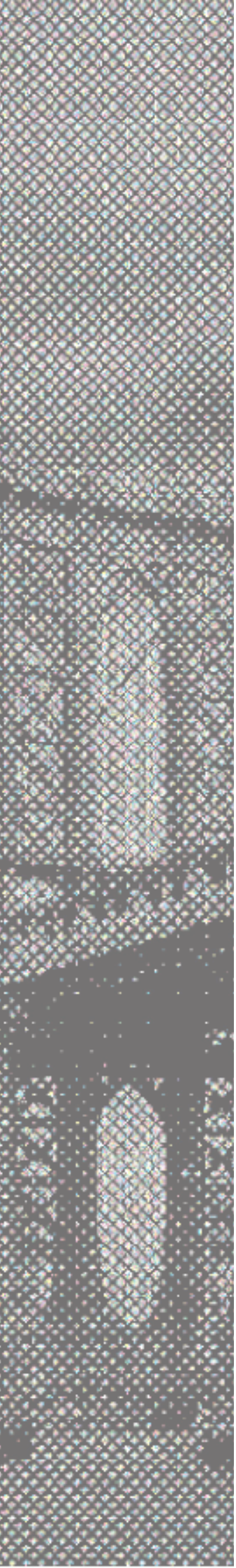
Cèpes / Porc noir — **17 €**
crème de noisette, cèpes, noisettes, jambon de porc noir, mozzarella fior di late et copeaux de parmesan.

Maïs / Chorizo — **14 €**
Crème de maïs, chorizo, mozzarella for di late, oignons Borettane.

Tomate / Stracciatella — **14 €**
Sauce Tomate, Mozzarella fior di late, basilic et stracciatella.

Saumon gravlax / Avocat — **15 €**
Crème citron vert, saumon gravlax maison, avocat, mozzarella fior di late.

Porc Châshû / Sésame — **16 €**
Sauce tomate miso, poitrine de cochon marinée, mozzarella fior di late, huile Rayu et sésame.



DUMBO

KITCHEN & BAR

Les desserts

Des desserts gourmands twistés façon Dumbo.

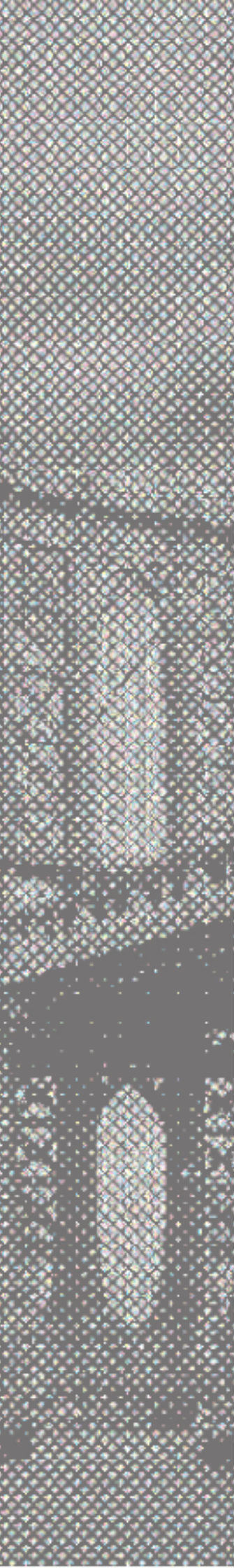
Marron / Griotte — **10 €**
Tartelette caramel beurre salé, marron glacé, crème de marron, crème de cerise griotte et coulis de cerise.

Pomme / Pécan — **9 €**
Glace érable - noix de pécan, pommes confites, chantilly érable, noix de pécan caramélisées et pomme Granny Smith.

Baba / Mangue — **9 €**
Biscuit imbibé, crémeux mangue, sirop basilic, chantilly vanille et meringue.

Chocolat / Piment — **10 €**
Glace chocolat au piment d'espelette, crumble amande, siphon chocolat, tuile cacao, et oseille veinée.

Café gourmand — **8 €**
Mini tartelettes :
- Marron / griotte
- Pomme / érable
- Mangue / basilic



DUMBO

KITCHEN & BAR

Formule du midi

Sauf week end et jours fériés

PLAT + BOISSON + CAFÉ 16 €

Salade de lentille et hareng fumé
oignons, carotte, ail, moutarde à l'ancienne, pickles oignons rouges, cerfeuil, céleri rave et vinaigrette à la moutarde

OU

Echine de Porc Tonkatsu
Riz, algue wakame, gingembre, coriandre, graine de sésame.

+

Boissons au choix
Coca, Sprite, Tonic, verre de vin*

*Verre de vin : sélectionné par nos serveurs