



NEW STYLE SASHIMI & CARPACCIO

Torched Salmon, Yuzu and Soy Sauce 120
Saumon Torché, Yuzu et Sauce Soja

Seared Seabass, Ponzu Truffle 120
Bar Légèrement Poêlé, Truffe Ponzu

Salmon and Avocado Tartar Tartlets 90
Tartelettes de Tartare au Saumon et Avocat

Thinly Sliced Tuna, Ponzu Oroshi 140
Thon Finement Coupé, Ponzu Oroshi

Carpaccio of Scallops and Mango, Ginger Vinaigrette 140
Carpaccio de Saint-Jacques et Mangue, Vinaigrette au Gingembre

Octopus Carpaccio, Quail Egg, Yuzu Mustard 120
Carpaccio de Poulpe, Oeuf de Caille, Moutarde Yuzu

Fisherman's Ceviche, Papadums 60
Ceviche du Pêcheur, Papadums

Vitello Tonnato, Tuna Mousse and Capers 120
Vitello Tonnato, avec Mousse de Thon et Câpres

AMBIENT DISHES

Padron Peppers, Nori and Sesame Salt 70
Piments Padron, Nori et Sel de Sésame

Grilled Broccoli, Hazelnuts and Carrot Soy Sauce 110
Brocolis grillés, Noisettes et Carottes, Sauce Soja

Burrata, Grilled Vegetables, Kalamata Olives 130
Burrata sur Légumes Grillés, Olives Kalamata

Lobster & Guacamole Salad 210
Salade de Homard et Guacamole

John Dory Coated in Nori, Potatoe and Seaweed Purée 120
Saint Pierre Enrobé de Nori, Purée de Pommes de Terre et Algues

Aubergine Miso, Mint Syrup and Pistachios 70
Miso d'Aubergine, Sirop de Menthe et Pistaches

SASHIMI

Chef's Selection (6 Pieces) 140
Sélection du chef (6 pièces)

Salmon (2 Pieces) 70
Saumon

Tuna (2pieces) 60
Thon

Seabass (2pieces) 60
Bar

SUSHI

Chef's Choice of Nigiri and Maki Roll (Set of 24 Pc) 360

NIGIRI (2 Pieces)

Salmon Nigiri 50
Nigiri de Saumon

Tuna Nigiri 40
Nigiri de Thon

Seabass Nigiri 40
Nigiri de Bar

Scallops Nigiri 60
Nigiri de St Jacques

Aburi Sea Bass Nigiri Truffle Paste 60
Nigiri de Bar Aburi, Pâte de Truffe

Aburi Tuna, Fresh Ginger 50
Thon Aburi, Gingembre Frais

Aburi Salmon, Yuzu Jelly 60
Saumon Aburi Nigiri, Gelée de Yuzu

ROLLS (6 Pieces)

Cucumber Maki 80
Maki au Concombre

Avocado Maki 90
Maki à L'Avocat

Salmon Maki 110
Maki au Saumon

Tuna Maki 100
Maki au Thon

Spicy Tuna and Spring Onions 130
Thon Épicé et Oignons Nouveaux

Spicy Salmon and Spring Onions 140
Saumon Épicé et Oignons Nouveaux

Salmon and Avocado, Tobiko 140
Saumon et Avocat avec Tobiko

Prawn Tempura, Kataifi and Sweet Chilli 120
Crevettes de Tempura avec Kataifi

Grilled Lobster, Mango and Avocado Coulis 160
Homard Grillé, Coulis de Mangue et Avocat

TEMPURA

Shrimp Tempura Popcorn, Creamy Spicy Dip 130
Popcorn de Crevettes Tempura, Sauce Crèmeuse Pimentée

Marinated Fried Chicken Karrage, Ginger Syrup 120
Poulet Frit Mariné Karrage, Sirop de Gingembre

GYOZA, DUMPLINGS & PASTA

Prawn and Coriander Gyoza, Black Vinegar Sauce 120
Gyoza aux Crevettes et Coriandre, Vinaigre Noir

Chicken and Chives Gyoza 100
Gyoza au Poulet et à la Ciboulette

Shrimp Rigatoni, Lobster Bisque, Basil Oil 240
Rigatonis Crevettes, Bisque Homard, Huile basilic

WOK & ASIAN INSPIRED

Duck Salad in Hoising Sauce 180
Salade de Canard à la Sauce Hoising

Nasi Goreng, Chicken Satay, Fried Egg 180
Nasi Goreng, Poulet Satay, Oeuf au Plat

Thai Seafood, Red Curry Espuma (Lobster, Shrimp, Grouper, Scallops) 320
Fruits de Mer Thai, Espuma Curry Rouge (Homard, Crevettes, Mérou, St Jacques)

Stir Fried Shrimps, Vegetables Soy Sauce 240
Crevettes Sautées, Légumes Sauce Soja

JOSPER

Grilled Oysters, Lemon and Ginger Dressing 120
Huîtres Grillées, Vinaigrette au Citron et Gingembre

Grilled Octopus Anticucho 190
Poulpe Grillée, Anticucho

Grilled Swordfish Fillet 240
Filet D'Espadon Grillé

Classic Chicken Teriyaki 180
Poulet Teriyaki Classique

FER 7 Beef Fillet, Truffles Duxelles 250
Fer 7 Filet de Bœuf, Truffes Duxelles

Spicy Miso Marinated Lamb Chops 220
Côtelettes d'Agneau Marinées au Miso Épicé



ROBATA

- Pan Fried Scallops, Sweet Potatoes Purée** 130
Coquilles Saint-Jacques Poêlées, Purée de Pommes de Terre Douces
- Chicken Yakitori, Sancho Peppers** 110
Poulet Yakitori aux Piments Sancho
- Beef Skewers, Chimichuri Sauce**  120
Brochettes de Boeuf, Sauce Chimichuri

SIDES

- Steamed Edamame, Sea Salt** 80
Edamame Cuites à la Vapeur, Sel de Mer
- Triple Cooked Fries, Truffles and Parmigiano**  60
Frites Triple Cuisson, Truffes et Parmigiano
- Bowl of Steamed Japanese Rice** 60
Bol de Riz Japonais Cuit à la Vapeur

DESSERTS

- Lemon Mōjito Vanilla Millefeuille** 80
Millefeuille Vanille Mōjito Citron
- Black Sesame Macaroons**  80
Macarons Sésames Noir
- Creme Brulée Trio** 80
Trio de Crème Brûlée
- Tanka Heart Chocolate Mousse, Sticky Raspberry** 80
Mousse au Chocolat en Forme de Cœur Tanka, Sticky à la Framboise
- Salted Butter Caramel Chocolate** 80
Caramel au Beurre Salé et Chocolat
- FER7 Selection of Desserts**  280
FER7 Sélection de Desserts