

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ /19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi

MICHELIN
2024



LA TABLE DU CAVISTE BIO



100 % Fait maison par la Cheffe Junko Kawasaki

Bento Bio à emporter 17€ Kara âgé de Poulet frit sauce piquante,
ou Teriyaki de Saumon avec Riz 7 céréales, salade de jour et soupe miso

Le Midi du 16 au 19 avril 2024

Plat du jour 27€ Avec Dessert ou Fromage + 6€

-Thon pané sauce tartare (servi avec salade)

-*Salade de fruits ou Comté 12 mois

Ou à la Carte

Entrées

- *Velouté de carotte, ciboulette, grain de fenouil, croutons sans gluten 12€
- *Mosaïque de poireau vinaigrette au miso 16€
- *Unagi Sushi, sushi d'anguille japonaise (avec riz pressé) 20€
- *Nigiri-Sushi au bœuf **Wagyu de Kagoshima** façon Aburi, cru légèrement flammé 22€

Plats

- Harumaki de St-Jacques et gambas, sauce balsamique à l'échalote 31€
- *Thon mi-cuit, au sésame, sauce Japonaise & légumes bio du marché 31€
- *Turbot braisé sauce armoricaine servi avec légumes bio 34€
- ShisoTonkatsu de filet mignon de porc Bio pané et légumes 29€
- *Quasi de veau bio façon tandoori, P de T grenailles et légumes 32€
- *Bœuf Wagyu de **Kagoshima** A4/5 grillé (140gr / 1pers.) avec son Riz à l'ail 69€
Salade, légumes, champignons et condiments japonais (wasabi, ponzu, yuzu-koshô)

Plats Végétariens Bio

- *Aubergine gratinée au Yuzu miso 23€

Desserts et/ou Fromages Bio

- Cheese-cake Sakura avec mini salade de fruits 13€
- *Fondant au chocolat Valrhona Bio avec sorbet fruits rouge 13€
- Gratin de fruits en sabayon 13€
- *Café/Thé gourmet (3 mini-desserts: ile flottante, crème brûlée et fondant chocolat) 16€
- *Assiette de 3 ou 5 fromages Bio au choix : 14€ / 19€

Comté 18 mois, Cheddar truffé, Chèvre cendré, Chèvre aux fleurs, Roquefort, Ossau Iraty, Tête de Moine, Reblochon, Tome brebis piment d'Espelette, Pont l'Evêque, Epoisses, St-Nectaire,

Brie de meaux, Bleu du Puy en Velay, Fourme d'Ambert **Plat sans gluten**

Café Espresso Arabica Malongo Bio-Equitable ou Déca Bio 2.60 €

Pain Bio, fait maison, sur demande proposé sans gluten (1€) (pas pour Céliaque)

Ouvert midi & soir du Mardi au Samedi