

—

C

A

—

Z

—

—

IZAKAYAS FROIDS

SALADE DE CHOUX	7€
Légumes racines, graines de lin	
EDAMAME	7€
Citron jaune, poudre de nori	
POIREAU GRILLÉ	14€
Praliné noisette, vinaigrette miso	
TARAMA YUZU / SASHIMI DAURADE	14€
Chips gyozas	
SALADE BABY SPINACH	9€
Avocat, chips de pomme de terre – sauce ponzu	
CONCOMBRE MARINÉS	14€
Sauce goma soja, échalote crispy, chili oil (supplément poulet +6€)	
AUBERGINE AGEBITASHI	14€
Aubergine frite marinée, cebette, daikon rapée	

IZAKAYAS CHAUDS

KARAAGE	17€
Poulet frit japonais et laquage soja gingembre	
BROCHETTE YAKITORI	15€
Cuisse de poulet au barbecue (par paire)	
TATAKI DE BOEUF	25€
Sauce perlée ail confit et soja	

CRUDO

CARPACCIO DE DAURADE	19€
Vinaigrette kalamansi, sésame noir torréfié	
SASHIMI DE TORO	28€
Sauce Tensuyu, huile fumée, radis blumeat	
TATAKI DE THON	22€
Thon cru mariné, ponzu, avocat	
CRUDO SAUMON	19€
Vinaigrette citron vert soja, pignons de pins, gingembre, cebette	

MENUS MIDI

SAKURA	KAORI	HIKARI
SALADE DE CHOUX	SALADE DE CHOUX	SALADE DE CHOUX
CHIRASHI DE POISSON OU YAKISOBA OU DONBURI SAUMON	HANDROLL SAUMON RIZ CROUSTILLANT SAUMON MAKI CONCOMBRE CRÈME D'AVOCAT	2 PAIRES NIGIRI SAUMON CALIFORNIA SAUMON 2 SASHIMI SAUMON ET 2 DAURADE
BOISSON SOFT AU CHOIX	BOISSON SOFT AU CHOIX	BOISSON SOFT AU CHOIX
30€	30€	28€

HANDROLL/MAKI supplément avocat 2€

TARTARE TORO – CÉBETTE (selon arrivage)	14€ / 18€
PEAU DE SAUMON CROUSTILLANTE Crème de boutargue	9€ / 12€
TARTARE DE THON SPICY	11€ / 14€
CONCOMBRE – SHIZO Crème d'avocat	8€ / 10€
TARTARE DAURAGE YUZU KOSHO	10€ / 13€
TARTARE SAUMON – CÉBETTE	9€ / 12€

SHUSHOKU

CHIRASHI POISSON Saumon, thon, daurade – Riz, tamago, avocat	24€
DONBURI SAUMON Saumon teriyaki grillé, riz vinaigré, pousses d'épinards sautées, poireaux crispy, edamame, pousses de soja, tamago	24€
CHIRASHI TORO Akami	38€
DANDAN Nouilles ramen, sauce cacahuète, poulet effiloché, bok choi, œuf mariné, cebette, chilli oil	26€
SALADE PANZANELLA Thon cru, tomate, concombre, yuzu kosho	27€

CRÉATIONS

RIZ CROUSTILLANT	14€
Tartare de saumon – 6 pièces	
MAKI THON PANKO	18€
Tartare de thon spicy – 8 pièces	
CALIFORNIA TARTARE SAUMON	17€
Huile de sésame, ciboulette – 8 pièces	
CALIFORNIA SAUMON SPICY	18€
Poireaux crispy – 8 pièces	
CALIFORNIA DAURADE GRENOBLOISE	18€
Câpres, citron vert, croûtons – 8 pièces	
CALIFORNIA DAURADE TRUFFE	19€
8 pièces	
VÉGÉTAL HERBES ET MÉLANGE DE GRAINES	12€
Avocat, concombre, daikon, pomme granny smith – 6 pièces	

NIGIRI 2 pièces

SAUMON	8€
THON	8€
DAURADE	7€
TAMAGO	6€
GUNKAN TORO (selon arrivage)	18€
TORO (selon arrivage)	15€
ASSORTIMENT 8 PIÈCES	30€

SASHIMI 5 pièces

SAUMON	16€
THON	24€
DAURADE	15€
TORO (selon arrivage)	40€
ASSORTIMENT 10 PIÈCES	38€

BOISSONS SOFT

EVIAN EAU PLATE 50 cl	7€
SAN PELLEGRINO GAZEUSE 50 cl	7€
COCA-COLA NORMAL 33 cl	7€
COCA-COLA ZERO 33 cl	7€
GINGER BEER BIO (Nature Frisk) 27 cl	7€
LIMONADE RAMUNE 20 cl	7€
THÉ GLACÉ MAISON TIZI-YUZU	7€
JUS CAROTTES POMMES GRANY SMITH GINGEMBRE	8€

BIÈRES

ASAHI 33 cl	7€
SAPPORO 33cl	7€
COEDO IPA MARIHANA 33cl	10€
COEDO RURI LAGER 33cl	10€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ TERRES DE CAFÉ	4€
THÉ SENCHA ROJI BIO	7€
THÉ MATCHA IRI GENMAICHA BIO	7€
THÉ STICKY RICE OOLONG	7€
THÉ KANEROKU SAKURA	7€

DESSERTS

FUDGE CHOCOLAT	14€
Crème vanillée, praliné pecan miso	
CRÈME CITRON	12€
Yuzu, pistache, feuilletage caramélisé	
PERLE DE TAPIOCA MANGUE	12€
Lait de coco, mangue fraîche, poudre de thé genmaicha	
SORBET MANGUE	14€
Passion, vanille maison, fruit frais, mochi	