

Menu



Itza la Pyramide

RESTAURANT FESTIF & CONCEPTUEL

Bienvenue chez ITZA,

Entrez dans une atmosphère où la gastronomie devient **une expérience immersive**, où chaque plat est une escale vers de nouvelles sensations. Ici, **nous célébrons la créativité culinaire** en puisant notre inspiration dans les saveurs vibrantes **d'Europe, d'Amérique latine et d'Asie.**

Notre équipe de Chefs en cuisine, au sushi bar et en pâtisserie s'amuse à réinventer les classiques, marier les influences et **surprendre vos papilles avec des associations audacieuses.** Des ingrédients soigneusement sélectionnés, des techniques innovantes et une bonne dose de passion donnent naissance à **une carte qui invite au voyage.**

Nos cocktails signatures et notre cave pensée pour sublimer vos découvertes accompagnent parfaitement **ce moment hors du temps.** Itza vous offre l'unique possibilité de **dîner dans une pyramide**, un lieu qui évoque mystère, histoire et grandeur, et qui devient idéal **pour les grandes occasions**, les dîners romantiques, les soirées entre amis ou les événements d'entreprises.

Du premier sourire à votre arrivée jusqu'au dernier toast, notre personnel s'assure que chaque instant soit fluide et mémorable. Préparez-vous à vivre bien plus qu'un dîner !

Chez ITZA, on ne se contente pas de manger, on célèbre.

À Partager

NEW Lobster roll

Homard, mayonnaise citronnée accompagnée d'oignons frits

19,90

Guacamole Maison

Avocat tendre au Pico de Gallo et tortillas croquantes

10,90

NEW Gyoza au Bœuf

Ravioles frites et dorées aux notes de barbecue

13,90

Crevette Dynamite

12, 14

Crevettes frites rehaussées d'une mayo relevée et note de cébette

9,90

NEW Mini Burger Caviar

Poulet gourmand au caviar et onction de ciboulette aïoli

15,90

Edamamé au truffe

9

Truffe fraîche au nuage de parmesan et éclat de fleur de sel

9,90

Yakitori Poulet

6, 11

Brochette de poulet au parfum de zaatar
et onctuosité tahini

12,90

NEW Tacos Maison

1, 6, 8

Avocat tendre, bœuf grillé et salsa de
tomate cerise embrasée de cajun

13,90

 Végétarien  Végan

Allergènes : **1.** gluten **2.** oeufs **3.** poisson **4.** crustacés **5.** arachide **6.** soja **7.** célerie **8.** lait **9.** fruits à coque **10.** moutarde
11. sésame **12.** sulfites **13.** mollusques **14.** mollusques

*PRIX ET SERVICE COMPRIS

Nos Sushis

CRÉATION
8 PIÈCES

Wagyu Toryufu

8, 11

45,00

Sésame et épinard, oignon et shiitake, wagyu de Kagoshima, une mayonnaise truffée, chips d'ail parsemé de ciboulette

Sake Belly

3, 11

19,90

Saumon, sésame, asperge et avocat, mayonnaise d'aneth et ciboulette

Ebi Tempura

1, 4, 6

19,90

Masago, avocat et crevette tempura, crème de jalapeno

Spicy Maguro

2,3,4,6,7,10,11,13,18

19,90

Sésame, shichimi et concombre, takuan, daikon cress et thon spicy

Yasai



11

19,90

Sésame wasabi, avocat, concombre, daikon cress, une douce purée d'edamame ainsi que des crispy onions

Omakasé

Peut contenir tous les allergènes

SÉLECTION DU CHEF

2 PERSONNES

79,90

2 PERSONNES
+ WAGYU

99,90

4 PERSONNES

149,90

4 PERSONNES
+ WAGYU

169,90



Végétarien



Végan

Allergènes : 1. gluten 2. oeufs 3. poisson 4. crustacés 5. arachide 6. soja 7. célerie 8. lait 9. fruits à coque 10. moutarde
11. sésame 12. sulfites 13. mollusques 14. mollusques

Uramaki

8 PIÈCES

Thon, avocat 3,11 15,00

Saumon, avocat 3,11 14,00

Concombre, avocat 11 12,00

Asperge, avocat 11 10,00

SUPPLÉMENT CAVIAR 15,00

Ossomaki

6 PIÈCES

Thon 3 9,00

Saumon 3 8,00

Concombre 3 6,00

Asperge 6,00

Avocat 6,00

SUPPLÉMENT CAVIAR 11,00

Nigiri & Sashimi

1 PIÈCE

Wagyu de Kagoshima 6 10,00

Thon 3,6 4,00

Ikura 3 4,00

Saumon 3,6 3,00

SUPPLÉMENT CAVIAR 2,00

Nos Entrées

NEW

Ceviche Saumon

Fraîcheur de citron vert à l'huile de sésame,
douceur tzatziki sur chips de patate douce

18,⁹⁰

NEW

Burrata à la Truffe

Burrata crémeuse sur un lit de carpaccio de tomates,
truffe et chips de riz

16,⁹⁰

NEW

Houmous Pistache

Bougie au beurre de maître d'hotel et éclat de pistache

13,⁹⁰

Tataki de Thon

3, 5, 6

Thon mi-cuit au croquant de cacahuète, avocat et jeunes pousses

16,⁹⁰



Végétarien



Végan

Allergènes : 1. gluten 2. oeufs 3. poisson 4. crustacés 5. arachide 6. soja 7. célerie 8. lait 9. fruits à coque 10. moutarde
11. sésame 12. sulfites 13. mollusques 14. mollusques

*PRIX ET SERVICE COMPRIS

Nos Huîtres

SERVIS SUR GLACE

Huîtres Premium calibre 3 – Le Gall ¹⁴

De la maison Le Gall - Elevés 3 ans et affinées 1 an
Perles aux choix : Yuzu, Ponzu, Balsamique

1 PIÈCE

3,00

6 PIÈCES

18,00

9 PIÈCES

27,00

12 PIÈCES

34,00

Notre Caviar



SERVIS SUR GLACE

Caviar sur glace

19,00 / 49,00 / 158,00

10g / 30g / 100g

Caviar de la maison Kasnodar produit à Madagascar,
Blinis maison accompagnées de fines herbes et de crème fraîche

 Végétarien  Végan

Allergènes : 1. gluten 2. oeufs 3. poisson 4. crustacés 5. arachide 6. soja 7. célerie 8. lait 9. fruits à coque 10. moutarde
11. sésame 12. sulfites 13. mollusques 14. mollusques

Nos Plats

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Faux-filet Wagyu 100g.

Purée de patate douce accompagnée de plantain frit

60,90

NEW

Rigatoni à la Truffe

Crème de truffe et stracciatella ornée de truffes fraîches rapées

27,90

Tigre qui pleure

1,6

Rumsteak mariné au voile de sauce thai au piment doux, purée de patate douce accompagnée de plantain frit

23,90

NEW

Filet de Bœuf Angus

Purée de patate douce et banane plantain

44,90

Noix d'entrecôte Angus

250g.

8,11

Coeur d'entrecôte grillé aux épices Cajun, purée de patate douce accompagnée de banane plantain frit

37,90

NEW

Burger Itza

Viande hachée d'Angus au cheddar généreux et oignons frits embrasés de mayonnaise yuzu, frites classiques

24,90

Festin de Carne

Assortiment de viandes et garnitures

2 PERSONNES

160,00

2 PERSONNES
Supplément Wagyu

200,00



Végétarien



Végan

Allergènes : **1.** gluten **2.** oeufs **3.** poisson **4.** crustacés **5.** arachide **6.** soja **7.** célerie **8.** lait **9.** fruits à coque **10.** moutarde **11.** sésame **12.** sulfites **13.** mollusques **14.** mollusques

Nos Plats

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

NEW Saumon grillé

Beurre de yuzu nappant le riz vénérer au soja et crème citronnée

28,90

Poulpe grillé

5, 6

Sauce satay et banane plantain tendre, légumes sautés aux couleurs vives

36,90

Nos Accompagnements

6,00

- I FRITES CLASSIQUES
- I FRITES DE PATATE DOUCE
- I RIZ BLANC
- I SUCRINE À L'HUILE DE SÉSAME (11,6)
- I POÊLÉE DE LÉGUMES



Végétarien



Végan

Allergènes : 1. gluten 2. oeufs 3. poisson 4. crustacés 5. arachide 6. soja 7. célerie 8. lait 9. fruits à coque 10. moutarde
11. sésame 12. sulfites 13. mollusques 14. mollusques

Nos Desserts

Quintette de dessert à partager

50,90

Pyramide noix de coco

Mousse coco, insert passion, copeaux de coco frit et glace passion

15,90

NEW French Tiramisu

French Toast façon Tiramisu accompagné d'un coulis de café

12,90

Churros Maison

2, 8

Une sauce chocolat parfumée aux zestes d'agrumes

10,90

NEW Pavlova Vanille

Caramel beurre salé en torrent sur noix de pécan
et nuage de popcorn doré

13,90

 Végétarien  Végan

Allergènes : **1.** gluten **2.** oeufs **3.** poisson **4.** crustacés **5.** arachide **6.** soja **7.** célerie **8.** lait **9.** fruits à coque **10.** moutarde
11. sésame **12.** sulfites **13.** mollusques **14.** mollusques



LA PYRAMIDE

Dinner

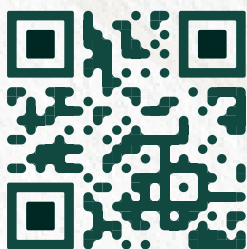
EXPERIENCE

MERCREDI AU DIMANCHE
19:00 | 01:00

Midi

DÉJEUNER

MERCREDI AU VENDREDI
12:00 | 14:00



Suivez nos actualités
SUR INSTAGRAM



Itza

RESTAURANT FESTIF

18 RUE DU COMMERCE, 67550 VENDENHEIM