

TAPAS - タパス

EDAMAME - 7€
blanchis, juste salés

KARA'AGE - 13€
mayonnaise épicee

PIMENTS PADRÓN - 7€

À LA PIÈCE

HANDROLLS - 手巻き *temaki*

Thon ail noir - 9€
Saumon mayonnaise sweet chili - 8€
Crevette en tempura - 10€
Bar wasabi - 10€
Avocat sésame - 6€
Saint-Jacques ponzu - 11€
Wagyu spicy - 18€

GARNITURES - 付け合わせ

Soupe miso - 6€
Riz vinaigré - 5€
Riz nature - 5€

HAJIME – Le commencement 始め

FROIDS - 冷たい

SASHIMI DE MAIGRE - 16€
sauce umeboshi et yuzu kosho

SASHIMI DE THON ROUGE - 17€
poireaux au miso, sauce échalotes

SALADE DE CHOU - 7€
carotte, radis daikon, vinaigrette au soja

TATAKI DE BŒUF MI-CUIT - 19€
mariné au shiso, confit de jaune d'œuf

CHAUDS - 溫かい

TEMPURA DE LÉGUMES - 9€
au gré des saisons

CREVETTES - 15€
en tempura, sauce chili

ATSUAGE DE TOFU - 9€
légumes sautés

DASHIMAKI, L'OMELETTE JAPONAISE - 12€
oeufs de truite et daikon mariné

TONKATSU - 18€
porc pané, chou en salade

MICHI – Le chemin 道

MER - 海

BLACK COD - 35€
marinade miso et saké, légumes de saison

CHIRASHI - 29€
poissons, avocat et œufs de truite

SAINT-JACQUES GRILLÉ - 27€
sauce beurre blanc au nori, salade de chou fleur

SOBA froid ou chaud - 19€
bouillon, crevettes et légumes en tempura

TERRE - 大地

Nos plats issus de la terre sont accompagnés de légumes de saisons

FILET DE BŒUF - 39€
condiment yuzu kosho

CAILLE AU BARBECUE - 25€
sauce yakiniku, huile de sésame

TROIS CÔTELETTES D'AGNEAU TSUKUNE - 27€
reconstituées et condimentées

WAGYU - 89€
basse-côte, condiment yuzu kosho

Uniquement le midi :

CURRY RICE - カレーライス

POULET PANÉ - 19€

PORC TONKATSU - 21€

LÉGUMES - 16€

MENU メニュー DASSAI x ALLÉNO

69€

Handroll thon ail noir
-
Sashimi de maigre
-
Saint-jacques
-
Black cod
-
Filet de bœuf
ou
Wagyu (+40€)
-
Sundae Matcha

OWARI - Le final 終わり

MOCHI GLACÉS - 14€
yuzu, mangue, sésame noir

SUNDAE MATCHA - 10€
crotons briochés, sirop de gingembre

COFFEE JELLY - 8€
crème onctueuse infusée à la vanille

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 12€
tout simplement

DASSAI