

TAPAS - タパス

EDAMAME - 7€
blanchis, juste salés

KARA'AGE - 13€
mayonnaise épicée

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 daïkon, vinaigrette au soja

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

CHAUDS - 温かい

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€
croutons briochés, sirop de gingembre

COFFEE JELLY - 8€
crème onctueuse infusée à la vanille

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 12€
tout simplement

DASSAI

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Izakaya Dassai ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles, bovines, ovines et porcines de l'Union Européenne et du Japon. Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets service compris.