

À LA PIÈCE

HANDROLLS - 手巻き
temaki

- Thon ail noir - 8€
- Saumon mayonnaise sweet chili - 8€
- Langoustine ponzu - 16€
- Bar wasabi - 10€
- Avocat sésame - 6€
- King crabe sauce tartare - 20€
- Bœuf échalote - 9€
- Wagyu spicy -18€

GARNITURES – 付け合わせ

- Wok de légumes – 6€
- Riz vinaigré – 5€

SANDO à partager - サンド
« sandwich traditionnel japonais »

- POULET CROUSTILLANT - 19€
- EBI MAYO CHILI - 20€

HAJIME – Le commencement
始め

FROIDS - 冷たい

- TSUKEMONO - 14€
pickles de légumes de saison
- SALADE DE CHOU - 7€
carotte, radis daïkon, vinaigrette au soja
- USUZUKURI DE BAR - 16€
finement taillé, sauce soja et wasabi
- SASHIMI DE SÉRIOLE - 15€
sauce ponzu
- TARTARE DE POISSON - 15€
marinade japonaise
- TATAKI DE BŒUF MI-CUIT - 19€
mariné au shiso, confit de jaune d'œuf

CHAUDS - 温かい

- TEMPURA DE LÉGUMES (6 pièces)- 9€
au gré des saisons
- ATSUAGE DE TOFU - 9€
légumes sautés
- POULET TERIYAKI (2 pièces)- 14€
grillé en brochettes
- DASHIMAKI, L'OMELETTE JAPONAISE - 12€
daïkon et ponzu
- KARA-AGE - 16€
volaille croustillante et œufs de poisson fumés
- CREVETTES - 15€
en tempura, sauce chili

MICHI – Le chemin 道

MER - 海

- BLACK COD - 35€
marinade de miso et saké
- CHIRASHI - 24€
poisson blanc et avocat
- BAR -34€
à la vapeur avec une feuille de sakura
- SOBA froid ou chaud - 19€
crevettes, légumes en tempura, bouillon dashi

TERRE - 大地

- KATSUDON - 18€
porc en grande friture
- CAILLE AU BARBECUE -25€
sauce yakiniku, huile de sésame
- TROIS CÔTELETTES D'AGNEAU TSUKUNE - 27€
reconstituées et condimentées
- FILET DE BŒUF - 39€
condiment ail noir, yuzu kosho, poivre sancho
- WAGYU - 89€
basse-côte, condiment ail noir, yuzu kosho, poivre sancho

Uniquement le midi :

CURRY RICE -カレーライス

- POULET - 19€
grillée au barbecue
- PORC TONKATSU -21 €
en grande friture
- LÉGUMES -16€
au gré des saisons

MENU メニュー
DASSAI x ALLÉNO

69€

- Handroll thon ail noir
-
- Usuzukuri de bar
-
- Kara-age
-
- Black cod
-
- Filet de bœuf
- ou
- Wagyu (+40€)
-
- Sundae Matcha

OWARI - Le final

終わり

- MOCHI GLACÉS - 14€
yuzu, mangue, framboise-litchie
- SUNDAE MATCHA - 10€
croutons briochés, sirop de gingembre
- FRAISES YUZU -14€
confites au sucre, meringue aonori
sorbet yuzu
- GANACHE MISO - 10€
chocolat blanc
- 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.