

## À LA PIÈCE

### HANDROLLS - 手巻き temaki

- Thon ail noir - 8€
- Saumon spicy - 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€

## 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, aubergines 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

SANDO - サンド  
« sandwich traditionnel japonais »

POULET CROUSTILLANT - 19€

EBI MAYO CHILI - 20€

## 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, sésame noir

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