LE SOIR

LES ENTRÉES « IZAKAYA »

€ TTC

Edamame S	*Fèves de soja, finement salées*	*4*
Edamame L	*Double portion de fèves de soja, finement salées*	*6*
Frites L	*Frites de patates douces, mayonnaise japonaise*	*6*
Sunomono	*Concombre et wakame marinés, crevettes*	*7*
Karaage L	*Poulet croustillant, mayonnaise japonaise*	*9*
Yakitori x 3	*3 Véritables brochettes de poulet grillé sauce yakitori*	*10*
Tataki de bœuf	*Pavé de rumsteck juste saisi, oignon rose et roquette*	*12*
Gyozas x 6	*Raviolis grillés au Porc Normand* *(en collaboration avec Happy Poulettes Raviolis)*	*9*

LES PLATS

Kitsune Soba
Nouilles de sarrasin, bouillon végétarien iodé, algues et tofu mariné *16*

Poulet Teriyaki
Haut de cuisse de poulet sauce laquée *17*

Porc Tonkatsu
Longe de Porc Normand panée au Panko *17*

Saumon grillé au Miso
Saumon d'Ecosse Label Rouge grillé au Miso blanc *18*

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc	*Riz var. Koshihikari du Japon (+ Tsukemono)*	*4*
Riz du jour	*Riz préparé du jour (+ Tsukemono)*	*5,50*
Soupe miso	*Dashi de kombu sauvage d'Hokkaïdo & Katsuobushi*	*4*
Salade fraîcheur	*Salade de crudités, vinaigrette japonaise*	*5,90*

LES PETITS EXTRAS

Kinpira	*Légumes sautés puis marinés sésame & shoyu*	*4*
Chou goma-dare	*Chou finement râpé sauce sésame*	*3*
Œuf Ajitama	*Œuf mollet mariné à la sauce soja*	*3*
Tsukemono	*Pickles de légumes*	*2*

LES DESSERTS

Kuro Goma Cheesecake	*Cheesecake au sésame noir, coulis fruits rouges*	*9*
Tiramisu Hojicha	*Tiramisu au thé vert torréfié*	*8*
Mochis glacés x 2	*Crème glacée ou sorbet recouvert de pâte de riz*	*8*

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES ÉVENTUELLES À NOTRE EQUIPE

V 9

AU DÉJEUNER

Du mercredi au samedi midi

NOS BENTOS



Le plateau repas traditionnel
avec ses accompagnements …

	€ TTC
Poulet Karaage	
Poulet frit, mayonnaise au yuzu + ***riz et crudités***	*17,90*
Kitsune Soba (plat végétarien)	
Nouilles de sarrasin, tofu mariné, ***algues wakame + crudités***	*18,00*
Gyozas au Porc Normand	
6 Raviolis de porc et chou grillé + ***riz et crudités***	*18,90*
Porc Tonkatsu	
Longe de porc Normand panée au panko + ***riz et crudités***	*18,90*
Saumon grillé au Miso	
Saumon d'Ecosse Label Rouge grillé au miso blanc + ***riz et crudités***	*19,90*

LES PETITS EXTRAS AVEC VOTRE BENTO



Les petits extras sont servis en complément
d'une formule bento, à l'apéritif ou en entrée à partager …

		€ TTC
Gyozas x 4	*4 Raviolis grillés au Porc de Bayeux*	*8*
Karaage S	*Poulet croustillant, mayonnaise japonaise*	*8*
Soupe miso	*Dashi de kombu sauvage & katsuobushi, miso*	*4*
Ajitama	*Œuf mariné à la sauce soja*	*3*
Chou goma-dare	*Chou finement râpé sauce sésame*	*3*
Tsukemono Moriawase	*Assortiment de légumes marinés*	*2*

NOS DESSERTS



		€ TTC
Kuro Goma Cheesecake	*Cheesecake au sésame noir, coulis fruits rouges*	*7*
Tiramisu Hojicha	*Tiramisu au thé vert torréfié*	*7*
Mochis glacés x 2	*Crème glacée ou sorbet, fine pâte de riz*	*7*

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES ÉVENTUELLES À NOTRE EQUIPE

V 9