

ENTRÉES



Edamame



fèves de soja cuites à la vapeur avec du sésame et une touche épicée

4,00€

Kaki no Ponzu (1 uni.)



huître avec Ikura, concombre haché, ciboulette et sauce wasabi aux agrumes

3,50€

Gyozas au poulet (5 uni.)



6,00€

Gyozas aux crevettes (5 uni.)



8,00€

Gyozas aux légumes (5 uni.)



6,50€

Gyozas aux maguro (5 uni.)



9,00€

Gyozas aux shake (5 uni.)



7,50€

Tori no karage



Poulet à la japonaise avec pâte fine à la féculé de pomme de terre

8,00€

Takoyaki (5 uni.)



boulettes de poulpe et légumes, avec mayonnaise, sauce takoyaki et katsuobushi

10,90€

Soupe miso

miso, algues wakame séchées, tofu et ciboulette

4,00€

Agedashi tofu



tofu pané à la féculé de pomme de terre, légumes, bambou, sésame

et algues nori au bouillon dashi

9,50€

Wakame



algue wakame, tobiko et huile de sésame

7,50€

Wafu



carotte, betterave, navet, chou, algue wakame, thon cuit

avec sauce aux huîtres et sauce secrète

12,00€



mollusks



soy



gluten



eggs



fish



sesame



celery



peanut



crustaceans



dairy products

« Conformément à la réglementation sanitaire en vigueur, cet établissement garantit que les produits de la pêche de consommation en brut ou ceux qui par son procédé de fabrication n'ont pas reçu une chauffe supérieure à 60°C au centre du produit, ont congelé à -20°C pendant au moins 24 heures »

TATAKI

Thon   

sauce à la pulpe de fruit de la passion, air de fraise et saké

17,50€

Black Angus  

Bœuf Black Angus, betterave hachée, champignons shimeji, croustillant
patate douce et sauce Gyu Tataki

18,50€

UDON

Teriyaki Udon   

Nouilles sautées aux légumes et poulet teriyaki

10,50€

Niku Udon    

Nouilles au bouillon, légumes sautés, ail, soja et plume ibérique

13,00€

Tsukimi Udon     

Nouilles au bouillon, légumes sautés, ail, soya et œuf poché

10,00€

Tanuki Udon    

nouilles au bouillon, légumes sautés et tenkatsu

9,00€

YAKISOBA

Vegan Yakisoba   

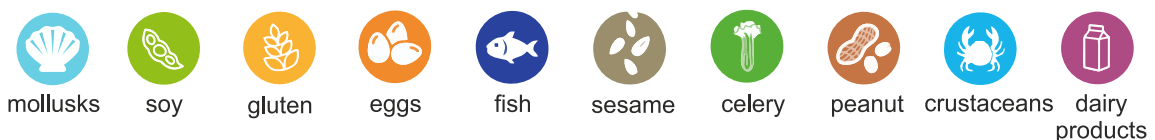
nouilles au thé vert sautées aux légumes et sauce yakisoba

11,50€

Ebi Yakisoba    

Nouilles sautées aux légumes, crevettes et sauce yakisoba

13,00€



BAO (2 uni.)

Fatigué

cansalada bao sauce Satay, concombre mariné, tenkatsu,
shiso et sésame

13,00€

Canard

bao de magret de canard, aux pousses, sauce soja, saké, beurre
coriandre et huile de truffe

14,00€

Thon

bao de tartare de thon avec granny smith, sauce ponzu, wasabi et salicorne

16,00€

Sukomi

tartare de thon bao, anguille fumée à la rosette, granny smith,
sauce ponzu, wasabi et salicorne

17,00€

Black

Bao de morue sorolla avec tempura, mayonnaise au yuzu, ciboulette et salicorne

15,00€

TEPPANYAKI

Tako

cuisse de poulpe au parmentier de pomme de terre violette, champignons shimeji,
air de betterave croustillante et chou rouge

16,90€

Maguro no teriyaki

Thon à la japonaise, beurre de coriandre et sauce teriyaki,
accompagné de riz

16,90€

Pollo teriyaki

avec sauce teriyaki, légumes et sauce secrète

8,50€



Unagi no teriyaki

Anguille à la japonaise, beurre de coriandre et sauce teriyaki,
accompagné de riz

16,90€

Ebi hotate

Crevettes et pétoncles à la japonaise, sauce au beurre de coriandre,
saké, huile de soja et de truffe, accompagné de riz et de légumes

16,90€

Pluma ibérica

sautés avec sauce aux huîtres et saké, avec croustillant de fraise,
granny smith et shichimi

17,00€

Kamoyaki

Magret de canard à la japonaise, marmelade d'orange,
sauce au beurre à la coriandre, au soja, au saké et à l'huile de truffe

16,00€

Okonomiyaki ibérica

tortilla de farine japonaise typique avec légumes, bacon, mayonnaise,
sauce okonomiyaki et katsuobushi

11,00€



Okonomiyaki végétarien

tortilla de farine japonaise typique avec légumes et sauce okonomiyaki

10,00€

TEMPURA

Yasai

légumes de saison

11,50€

Ebi

crevettes

17,50€

Mori

légumes, crevettes et poisson blanc

16,50€



mollusks



soy



gluten



eggs



fish



sesame



celery



peanut



crustaceans



dairy
products

SUSHI

TEMAKIS (1 uni.)

Maguro  

Thon

8,50€

Spicy Maguro  

thon épicé

8,50€

Shake 

Saumon

7,00€

Ebi avocado 

crevette et avocat

7,50€

Yasai

concombre et avocat

5,50€

HOSOMAKIS (6 uni.)

Kappa



concombre

5,50€

Shake 

Saumon

7,50€

Tekka  

Thon

8,50€

Unagi   

anguille

8,50€



mollusks



soy



gluten



eggs



fish



sesame



celery



peanut



crustaceans



dairy products

Avocado

avocat

7,00€

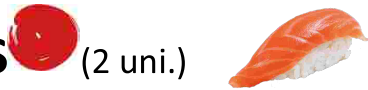
Oshinko



navet mariné

5,50€

NIGIRIS (2 uni.)



Maguro



Thon

6,50€

Maguro zuke



thon mariné

6,50€

Shake



Saumon

5,00€

Shake zuke



saumon mariné

5,00€

Hamachi



poisson citron

5,50€

Ebi



crevette

5,50€

Hotate



coquille

6,00€

Sukomi



poisson-papillon

5,50€

marché aux poissons



5,50€



mollusks



soy



gluten



eggs



fish



sesame



celery



peanut



crustaceans



dairy products


Smoked Unagi   
anguille fumée 7,50€

Unagi kabayaki   
anguille 7,50€

Mélange de nigiris   
(7 uni.) 17,50€

GUNKAN  (2 uni.) 

Shutoro  
ventrèche de thon 8,50€


Smoked unagi   
anguille fumée rosette 8,50€

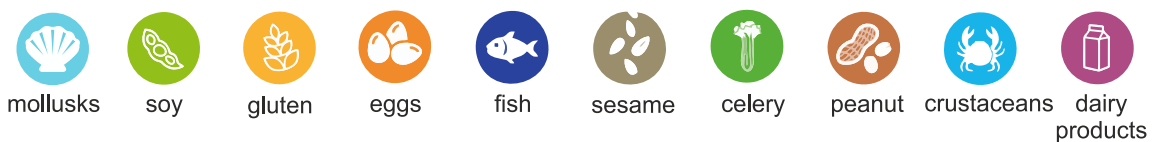
Tobiko 
œufs de poisson volant 7,00€

Ikura 
œufs de saumon 7,00€

SASHIMI  (9 uni.)

Maguro  
Thon 18,00€

Shake 
Saumon 13,00€



Hamachi

poisson citron

14,00€

Hotate

coquille

15,00€

marché aux poissons

12,00€

Mori

assorti de 21 uni.


35,00€

Shake/Maguro

saumon et thon assortis

16,50€

SUSHI VARIÉ

“peut contenir du gluten ”

COMBINÉ 1

3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris

22,00€

COMBINÉ 2

8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris

26,00€

COMBINÉ 3

6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris

31,00€

COMBINÉ 4

6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris

33,00€

COMBINÉ 5

9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris

45,00€



mollusks



soy



gluten



eggs



fish



sesame



celery



peanut



crustaceans



dairy
products

COMBINÉ Thon Balfegó

(10 uni.)

24,00€

COMBINÉ Shake/Maguro

atún y salmón (16 uni.)

28,00€

URAMAKIS (8 uni.)

Dragon roll

crevettes panées et fromage à la crème, garnies d'avocat, sauce

anguille et tobiko

13,50€

Unagi roll

anguille et concombre, recouvert de sauce à l'avocat et à l'anguille

13,50€

Spicy salmon roll

saumon et concombre, sauce mangue épicée, sisho et miel

12,50€

Spicy tuna roll

thon, concombre, sauce épicée et oignon frit

13,00€

Rainbow roll

chair de crabe, avocat et mayonnaise, recouvert de saumon, thon et avocat

14,50€

Vegetal roll

asperge, concombre, avocat, kanpyo, fromage à la crème et oignon frit

11,50€

Skin roll

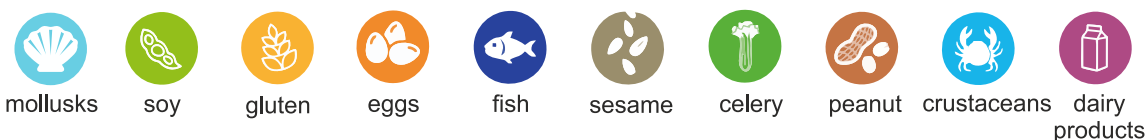
saumon, peau de saumon grillé, avocat et mayonnaise

11,00€

Vegan roll

légumes de saison en tempura

10,50€



California roll

chair de crabe des neiges, avocat, mayonnaise, tobiko et sésame

13,00€

Sukomi roll

saumon tempura et fromage à la crème, garni de saumon flambé,
mayonnaise, tobiko et sauce à l'anguille

13,00€

Soft shell roll

crabe d'eau douce en tempura, avocat, tobiko et sésame

13,00€

Piripiri (6 uni.)

chumaki, crevette tempura, concombre et sauce aigre-douce

13,50€

Salmon prawn roll

saumon, crevettes cuites et concombre, nappés de sauce au saumon
et moutarde au miel

13,50€

Drakomi roll

Crevettes en tempura, nappées de saumon flambé, sauce anguille
et mayonnaise tobiko

13,50€

Smoked unagi roll

anguille fumée à la rosette, gambas et concombre cuits, garnis de gingembre
et sauce moutarde au miel

14,00€

Maguro roll

thon tempura, recouvert de thon et mayonnaise truffée

16,00€

Crunchy roll (6 uni.)

maki de saumon croustillant et tartare d'avocat

13,00€



Futomaki Sukomi

choix du chef (renseignez-vous sur les allergènes)





DESSERTS

Mochis  **6,50€**

Tepan Ice  
crêpe fourrée à la glace coco avec fruits rouges sautés **7,50€**



Yuzu No Cheesu  
cheesecake de yuzu **7,50€**

Azuki No Kinico 
Mousse de haricots rouges au chocolat africain **7,50€**

Tofu No Coconatsu “végétalien” 
mousse de crème de pistache, noix de coco et tofu, recouverte de mousse de mangue,
noisettes, pistache iranienne torréfiée et croquant au chocolat **8,50€**

Glaces  **6,50€**

Kurimi  
crèmeux aux fruits de la passion **7,50€**

Denki No  
Glace à la patate douce avec gelée de betterave, croustillant de goyave et fleur électrique **7,50€**

BREUVAGES

BIÈRES JAPONAISES

Kirin Ichiban canne 25 cl	2,70€
Kirin Ichiban canne 40 cl	4,50€
Asahi	4,20€
Sapporo	5,00€

BIÈRES NATIONALES

Mahou Barrica	3,50€
Mahou Maestra	3,00€
Alhambra Reserva	3,00€
Mahou 0,0	2,50€
Mahou Mixta	2,50€

APÉRITIFS

Vermut Padró Roig Amarg	3,50€
Martini Bianco	3,00€
Bitter Kas	2,00€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boisson non-alcoolisée	2,50€
Eau Sukomi 70 cl	2,20€
Eau Sukomi Au gaz 70 cl	2,50€
Eau gazeuse Vichy 25 cl	2,50€

CAFÉ

Café	1,80€
Cortado	1,90€
Carajillo	2,20€
Café au lait	2,20€
Bombón	1'90€
Infusion	2,50€
Trifásico	2,30€

* 0,10€ avec des glaçons

WHISKY ET SPIRITUEUX

The Kurayoshi Pure Malta Whisky Sherry Cask Tasse 3 cl	11,00€
Teeda Rum Japanese Craft Rum Tasse 3 cl	9,00€
Etsu Japanese Handcrafted Gin Tasse 3 cl	7,00€
Umeshu tir	4,00€

Pour accompagner les desserts...

Chateau Cousteau Cadillac 2016 (Cadillac) Tasse 6 cl	4,50€
Nieport 10 Years Old Tasse 6 cl	6,00€