

A la carte 一品料理

Les entrées froides

<i>Salade d'algues et concombres</i>	胡瓜とワカメの酢の物	9
<i>Aubergine frite au bouillon</i>	茄子の煮浸し	9
<i>Haricot vert au sesame</i>	隠元豆の胡麻和え	8
<i>Thon au wasabi avec des radis râpé</i>	まぐろのわさびおろし和え	18
<i>Huitres specials n°2 aux agrumes japonais (3 pcs)</i>	牡蠣酢	15
<i>Saumon mariné à la sauce soja et citron vert</i>	サーモンの醤油漬けライムペ	12
<i>Tataki de boeuf légèrement rôti en sashimi</i>	牛肉のたたき	19
<i>Salade shabu-shabu au boeuf</i>	しゃぶしゃぶサラダ	19
<i>Carpaccio de bar</i>	スズキの薄造り	18/28

A la carte 一品料理

Les entrées chaudes

<i>Edamamé</i>	枝豆	9
<i>Dobin- mushi</i> (<i>Consommé de fruit de mer dans une théière</i>)	土瓶蒸し	16
<i>Agedashi Dofu</i> (<i>Tofu frit, bouillon de bonito</i>)	揚げだし豆腐	9
<i>Huitres panées</i> (3pcs)	牡蠣フライ	15
<i>Aubergine gratinée à la sauce miso douce à la volailles</i>	茄子の鶏味噌田楽	16
<i>Poulet frit</i> (5pcs)	鶏の唐揚げ	15
<i>Tempuras de cèpes</i>	セップ茸の天婦羅	18
<i>Tempura d'oursins</i> (3pcs)	うにの天婦羅	25

Fondue 鍋物 【uniquement sur la table】

<i>Sukiyaki</i>	すき焼き	38
<i>Shabu- Shabu</i>	しゃぶしゃぶ	38

和牛のすき焼き

Sukiyaki de boeuf japonais "wagyu"(120g) 75

《*Fondue de fines tranches de faux-filet et de légumes dans une marmite*》

和牛しゃぶしゃぶ

shabu-shabu de boeuf japonais "wagyu"(120g) 75

《*Boeuf et légumes à tremper dans un bouillon*》

【supplément de boeuf (120g/personne) 65€】

A la carte 一品料理

nos plats

Sushi et Sashimis 寿司と刺身

Assortiment de sashimis	刺身の盛り合わせ	42
Assortiment de sushis et sashimis	寿司と刺身の盛り合わせ	40
Assortiment de sushis	寿司の盛り合わせ	38
Chirashi sushi (bol de riz vinaigré recouvert de plusieurs poissons sélectionnés par le chef)	ちらし寿司	30
supplément de Gari (gingembre mariné)		1/3

Grillard de poissons, viande 焼き物

Steak de boeuf japonais 100g	和牛サーロインステーキ 100g	52
		(200g 98)
Filet de poisson mariné et grillé	魚の西京焼	24
Filet de boeuf poêlé à la sauce japonaise	牛サイコロステーキ	26

Friture 揚げ物

Assortiment de tempuras	天ぷら盛り合わせ	28
Tempuras de crevettes	海老天ぷら	29
Tempuras de légumes	野菜天ぷら	20
Tempuras de boeuf japonais 70g	和牛の天ぷら	35

Accompagnement de plat お食事

Anguille grillée sur riz	うな重	30
Tendon, Tempuras sur riz	天丼	30
Soupe de miso	味噌椀	6
Consommé au poisson et légumes	吸い物椀	8
Riz blanc	ご飯	4
Riz parfumé yukari (feuilles de shiso rouge séchées)	ゆかりご飯	7

Sashimi 刺身(12pcs)

Bar/Suzuki	鱸	21
Barbue/Hiramé	鯉	23
Blanc de seiche/Ika	いか	19
Chinchard/Aji	鱈	17
Daurade/Tai	鯛	21
Grande crevette crue/Botan ebi(2pcs)	牡丹海老	19
Noix de St-jacques/Hotate	帆立	23
Oursin/Uni(2pcs)	雲丹	25
Saumon/Shaké	鮭	17
Sériole/Hamachi	はまち	23
Thon/Kuro maguro	本鮪	24
Thon gras/Toro	トロ	50

Makis 卷物(6pcs)

Shaké maki (sumon)	鮭卷	10
Tekka maki (Thon)	鉄火巻き	12
Unami maki(Anguille)	鰻卷	13
Shaké kawa maki(peau de saumon grillé)	鮭皮卷	11
Nagui toro maki(Thon gras ciboulette)	ネギトロ巻き	16
Kappa maki(Concombre)	かっぱ巻	7
Umé-Shiso maki(Prune salée shiso)	梅しそ巻き	9
Oshinko maki (Radis mariné)	お新香巻	9
Natte maki(Soja fermenté)	納豆巻き	11
California saumon	カリフォルニア巻 鮭	14
California double saumon	カリフォルニア巻 ダブル鮭	17
California crabe	カリフォルニア巻 蟹	16
California Tempura crevette	カリフォルニア巻 海老天	18

《contient du wasabi》

Sushi寿司(2pcs)

Anguille/Unagi	鰻	11
Bar/Suzuki	鱸	11
Barbue/Hiraré	鯉	11
Blanc de seiche/Ika	いか	11
Chinchard/Aji	鯷	7
Daurade/Tai	鯛	9
Grande crevette crue/Botan ebi(2pcs)	牡丹海老	21
Crevette cuite/Ebi	炊き海老	9
Noix de St-jacques/Hotate	帆立	11
Oeuf de saumon/Ikura	いくら	11
Oursin/Uni(2pcs)	雲丹	13
Omelette/Tamago	玉子	7
Saumon/Shaké	鮭	7
Sériole/Hamachi	はまち	13
Thon Albacire/Kihada Maguro	キハダ鮪	9
Thon/Kuro maguro	鮪	13
Thon gras/Toro	トロ	23
Boeuf Japonais/Wa Gyu	和牛	23

《contient du wasabi》



*Mille-feuilles à la
crème de marrons*

栗のミルフィーユ

12

Raviolé de tapioca roulées

*(fraises, pâte de haricots rouge, poudre
de soja sucré, caramel de cassonades)*

*Fresh cream ravioli, sweeter soy bean
powder and caramel sauce*

生クリーム入りフルーツ葛餅

12



Nos desserts デザート

<i>Raviole de tapioca roulées (fraises, pâte de haricots rouge, poudre de soja sucré, caramel de cassonades)</i>	12
<i>Fresh cream ravioli, sweeter soy bean powder and caramel sauce</i> 生クリーム入りフルーツ葛餅	
<i>Dessert du chef / Chef's dessert</i>	10
本日のデザート	
<i>Colonel japonais / Lemon sherbet with japanese vodka (shochu)</i>	11
和風コロネル	
<i>Deux boules au choix parmi : crème glacée (thé vert, sésame noir, vanille de Tahiti, chocolat) et sorbets(pétale de rose-lêche, mangue)</i>	8
<i>Ice cream and sherbet, choice of 2 flavours from green tea, black sesame, Tahitian vanilla, chocolate, petals of rose-litchi, mango</i>	
アイスクリーム: 抹茶、黒胡麻、タヒチ産バニラ、チョコレート シャーベット: ライチ (バラの花びら風味)、マンゴーの中から2つお選びください。	
<i>Salade de fruits, préparée à la commande</i>	11
<i>Fresh fruits salades, prepared upon order</i> フレッシュ フルーツサラダ	
<i>Salade de mangues fraîches / Mango salad</i>	11
フレッシュマンゴー	
<i>Assiette gourmande / Gourmet dessert</i>	16
デザート盛り合わせ	

Pour accompagner votre dessert.....

Sauternes 1er cru, Château Guiraud 1996 (moelleux) (72cl) 102 (6cl) 7.5