

ENTRÉES

<p>🌿 MISOSHIRU Soupe miso, tofu, ciboulette et wakame Miso soup, tofu, spring onion and wakame</p>	5,90	<p>🌿 BAO AVEC TARTARE DE SAUMON, 1u Avec citron vert, mangue, oignon rouge et mayonnaise au yuzu kosho BAO BUN TARTAR OF SALMON With lime, mango, red onion and yuzu kosho mayonnaise</p>	7,10
<p>EDAMAME Au gril robata avec truffe et huile fumée Robata-style with truffle and smoked oil</p>	6,30	<p>🌿 NIKU BAO, 1u Viande avec concombre mariné et shiso Meat with marinated cucumber and shiso</p>	8,10
<p>HOUMOUS D'EDAMAME Au yuzu et galettes de riz EDAMAME HOUMOUS Hummus with yuzu and rice crackers</p>	8,10	<p>🌿 CROQUETTES DE KIMCHI KIMCHI CROQUETTES</p>	7,80
<p>🌿 GYOZAS DE WAGYU, 5u Raviolis de wagyu à la vapeur Steamed wagyu dumpling</p>	9,80	<p>🌿 GAMBAS EN TEMPURA Aïoli de kimchi SHRIMP TEMPURA With kimchi aioli</p>	11,30
<p>🌿 WAKAME HIJIKI SARADA Algues wakame et hijiki avec glace au thé vert Wakame and hijiki seaweed with green tea ice cream</p>	9,25	<p>🌿 KAKIAGE Tempura de légumes Vegetable tempura</p>	9,45
<p>🌿 TORI KARAAGUE Poulet croustillant avec ça sauce spéciale Crispy chicken with special sauce</p>	7,20	<p>🌿 TONKATSU Viande panée avec sauce à l'œuf, tonkatsu, oignon japonais et truffe râpée Breaded meat with egg sauce, tonkatsu, Japanese onion and grated truffle</p>	11,50
<p>🌿 COCA SAKE Saumon sur omelette avec sauce au yuzu, oignon rouge, guacamole, piment et huile à la truffe Salmon on an omelette with yuzu sauce, red onion, guacamole, chilli and truffle oil</p>	13,70		
<p>🌿 KYU TUNA/SAKE, 3u Mini dés de saumon et de thon avec mangue Mini salmon and tuna tacos with mango</p>	10,30		

TARTARES ET TATAKIS

TUNA TARTAR 16,90

Tartare de thon avec œufs sur le plat,
edamame et truffe

Tuna tartare with fried egg,
edamame and truffle

SAKE TARTAR 14,50

Tartare de saumon avec avocat, mangue
et sauce wasabi au yuzu

Salmon tartare with avocado,
mango and wasabi yuzu sauce

TUNA TATAKI 16,80

Tataki de thon avec sauce miso
et ciboulette

Tuna tataki with miso
and chive sauce

SAKE TATAKI 15,10

Tataki de saumon avec ikura, avocat
et huile à la truffe

Salmon tataki with ikura, avocado
and truffle oil

CEVICHE 15,35

Poisson mariné avec sauce au fruit
de la passion et pesto de shiso

Marinated fish with a passion fruit
sauce and shiso pesto

PÂTES ET RIZ

YAKISOBA 10,20

Nouilles japonaises aux légumes
et copeaux de bonite séchée

Soba noodles with vegetables
and flakes of tuna

YAKIUDON 11,90

Udon au porc piquant avec épis
de maïs et champignons shiitake

Udon noodles with spicy pork, corn
on the cobs and shiitake mushrooms

YAKIMESHI 11,50

Riz frit avec légumes,
canard et jaune d'œuf

Fried rice with vegetables,
duck and egg yolk

GOHAN 3,50

Riz blanc
White rice

ROBATA

YAKITORI Poulet sauce teriyaki Chicken with teriyaki sauce	6,70
COQUILLES SAINT-JACQUES Avec foie gras et purée de céleri-rave SCALLOPS With foie and celeriac purée	14,40
 RAMU Côtes d'agneau à la sauce tare Lamb chops with tare sauce	8,00
 AVOCAT Avec sauce shiso et citron vert AVOCADO With shiso and lime sauce	6,00
 TAKO Poulpe avec causa péruvienne et sauce ume Octopus with layers of mashed potato and ume sauce	18,00
TOMOROKOSHI Épi de maïs avec miso den et fruits secs Corn on the cob with miso den and nuts	5,50
SAKE Saumon sauce kabayaki Salmon with kabayaki sauce	13,50
 USHI TATAKI Tataki de bœuf grillé Grilled ox tataki	19,40

Cet établissement dispose d'informations en matière d'allergies et d'intolérances alimentaires. Demandez au personnel de salle. Les équipements et la gestion de notre cuisine ne permettent pas de garantir l'absence de traces d'allergènes non décrits.
This establishment has food allergy and intolerance information available. Please ask our staff.
Our kitchen equipment and management cannot guarantee the absence of traces of undescribed allergens.

 Avec du gluten | With gluten

MAKIS ET URAMAKIS

TEKA MAKI, 8u Maki de thon Tuna maki	9,10	SAKE AVOCADO HOTATEGAI Saumon, avocat recouvert de coquille Saint-Jacques et sauce spéciale Salmon, avocado wrapped in scallops and special sauce	13,25
SAKE MAKI, 8u Maki de saumon Salmon maki	8,10	UNAGI TO FOIE Anguille avec foie gras grillé et sauce teriyaki Eel with grilled foie and teriyaki sauce	13,20
PHILADELPHIA Saumon et fromage philadelphia Salmon and Philadelphia cheese	10,70	MANGO TO FOIE Foie gras grillé et mangue Grilled foie and mango	12,10
TEMPURA MAKI Gamba en tempura et mayonnaise Shrimp in tempura and mayonnaise	12,80	FLÉTAN ET THON Thon, avocat recouvert de flétan avec oignon et truffe BUTTERFISH AND TUNA Tuna, avocado wrapped in butterfish with onion and truffle	13,70
TEMPURA TEKA MAKI Gamba en tempura recouvert de thon Shrimp in tempura covered in tuna	13,90	ACEVICHADO Mangue, avocat, poisson blanc, leche de tigre au fruit de la passion Mango, avocado, white fish with passion fruit "Tiger's milk"	13,45
MAKI TEMPURA AUX TRUFFES Gamba en tempura, oignon japonais avec avocat et copeaux de truffe TEMPURA TRUFLE MAKI Shrimp tempura, Japanese onion with avocado and shavings of truffle	14,50	VEGAN Mangue, avocat, sauce miso douce et shiso Mango, avocado, sweet miso sauce and shiso	11,95
NIKU TEMPURA Asperguez en tempura recouvert de bœuf flambé et truffe Asparagus tempura wrapped in flambéed ox and truffle	13,10	ROBATA MAKI Saumon et mangue au gril robata avec foie gras Robata-style salmon and mango with foie	15,90
MAKI 41 Mangue en tempura, tartare de saumon, mayonnaise au yuzu et bonbons Pop Rocks Mango tempura, salmon tartare, mayonnaise with yuzu and pop rocks	13,30		
SAKE TAZUMASUSHI Saumon et avocat recouvert de saumon flambé, sauce teriyaki Salmon and avocado wrapped in flambéed salmon with teriyaki sauce	13,20		

ABURI NIGIRIS FLAMBÉ

GUNKAN SAKE HOTATEGAI 3,95 | 7,50

Coquilles Saint-Jacques bardées
de saumon flambé et sauce spicy
Scallops wrapped in flambéed
salmon and spicy sauce

SAKE 3,50 | 6,30

Saumon flambé sauce teriyaki
et ikura (œufs de saumon)
Flambéed salmon with teriyaki sauce
and ikura

 MAGURO 3,70 | 7,00

Thon flambé sauce spicy
Flambéed tuna with spicy sauce

FOIE 3,70 | 7,00

Foie gras sauce teriyaki et pomme
Foie with teriyaki sauce and apple

NIKU TO FOIE 4,50 | 8,80

Filet de bœuf avec escalope
de foie gras
Ox fillet with foie escalope

TAMAGO TO FOIE 4,10 | 8,00

Foie gras et œuf de caille
avec huile à la truffe
Foie and quail egg with truffle oil

NIKU TAMAGO 4,10 | 8,00

Bœuf sauce teriyaki avec œuf
de caille et huile à la truffe
Ox with teriyaki sauce with
quail egg and truffle oil

HOTATEGAI 3,90 | 7,30

Coquille Saint-Jacques avec yuzu kosho
Scallop with yuzu kosho

 UNAGUI 3,45 | 6,70

Anguille
Eel with miso den sauce

 FLÉTAN 3,60 | 7,00

Avec sauce miso den
BUTTERFISH
With miso sauce

HAMACHI 3,70 | 7,20

Sérieole
Lemon fish

NIGIRIS

SAKE 2,80 | 5,20

Saumon | Salmon

MAGURO 2,95 | 5,60

Thon | Tuna

IKA 2,70 | 4,50

Calmar | Squid

IKURA 4,95 | 9,35

Œufs de saumon | Salmon roe

AMA EBI 2,95 | 5,60

Crevette douce | Sweet prawn

EBI 2,70 | 4,90

Gamba | Shrimp

HOTATEGAI 3,90 | 7,00

Coquille Saint-Jacques | Scallop

SASHIMI

SAKE SASHIMI X6 Saumon Salmon	8,30
MAGURO SASHIMI X6 Thon Tuna	10,90
HOTATEGAI SASHIMI X6 Coquille Saint-Jacques Scallop	8,90

PLANCHES | PLATES

SUSHI MORIAWASE X24 16 makis et 8 nigiris variés Variety of 16 makis and 8 nigiris	35,20
SASHIMI MORIAWASE X16 Assortiment de Sashimis Variety of sashimi	19,90