





## ENTRÉES

<p>🌿 <b>MISOSHIRU</b> Soupe de miso, tofu, ciboulette et wakame Miso soup, tofu, spring onion and wakame</p>	5,50	<p><b>NASU PONZU</b> Aubergines sautées avec sauce miso, citron vert, yuzu, chili et algues hijiki Sautéed aubergines with miso sauce, lime, yuzu, chilli pepper and hijiki seaweed</p>	7,80
<p>🌿 <b>GYOZAS, 5u</b> Gyozas à la viande à la vapeur Steamed meat dumplings</p>	9,40	<p><b>YAKITORI AU POULET, 2u</b> Brochettes au poulet à la sauce teriyaki CHICKEN YAKITORI Chicken kebabs with teriyaki sauce</p>	6,80
<p>🌿 <b>GYOZAS KAMO, 5u</b> Gyozas au canard à la vapeur sauce curry vert et coco Steamed duck dumpling with a green curry and coconut sauce</p>	9,60	<p><b>YAKITORI AU FILET MIGNON, 2u</b> Brochettes de filet mignon de bœuf à la sauce matsu BEEF TENDERLOIN YAKITORI Beef tenderloin kebabs with matsu sauce</p>	14,50
<p><b>EDAMAME</b></p>	5,50	<p>🌿 <b>KYÛ TUNA / SAKE, 3u</b> Mini tacos au saumon et thon avec mangue et avocat Mini salmon and tuna tacos with mango and avocado</p>	10,70
<p>🌿 <b>EDAMAME SPICY</b> À la sauce piquante With spicy sauce</p>	5,90	<p><b>HOTATEGAI FOIE, 3u</b> Coquilles Saint-Jacques flambées avec foie gras, sauce teriyaki sur purée de céleri-rave Flambéed scallops with foie, teriyaki sauce on celeriac purée</p>	14,90
<p><b>EDAMAME TRUFFLE</b> Aromatisés à la truffe blanche With white truffle oil</p>	6,40		
<p>🌿 <b>WAKAME HIJIKI SARADA</b> Algues wakame et hijiki avec glace au thé vert Wakame and hijiki seaweed with green tea ice cream</p>	9,70		
<p>🌿 <b>COCA SAKE</b> Saumon sur galette de maïs avec sauce au yuzu, oignon rouge, guacamole, chili et huile à la truffe Salmon on a corn tortilla with yuzu sauce, red onion, guacamole, chilli pepper and truffle oil</p>	13,90		

## ENTRÉES

-  **BAO AU TARTARE DE THON, 1u** 7,90  
Pain bao au tartare de thon, shiso  
et mayonnaise au kizami  
BAO WITH TUNA TARTARE  
Bao bun with tuna tartare, shiso and  
kizami mayonnaise
-  **BAO 41, 1u** 6,90  
Pain bao au poulet pané, chou mariné  
et mayonnaise au citron kaffir  
Bao bun with battered chicken, marinated  
cabbage and kaffir lime mayonnaise






## TEMPURAS

-  **KAKIAGE** 9,70  
Tempura de légumes  
Vegetable tempura
-  **EBI TEMPURA** 14,20  
Tempura de légumes et gambas  
Vegetable and crayfish tempura
-  **IKA TEMPURA** 10,50  
Petits calmars à la mayonnaise  
de citron kaffir et zeste de citron vert  
Squid tempura with kaffir lime mayonnaise  
and lime zest

## PÂTES ET RIZ

-  **YAKISOBA** 10,60  
Sobas aux légumes avec copeaux  
de bonite séchée  
Soba noodles with vegetables  
and tuna flakes
-  **YAKIUDON** 11,90  
Udon avec porc piquant,  
shiitake et mousse au fromage  
Udon noodles with spicy pork, shitake  
mushrooms and mascarpone cheese
-  **YAKIMESHI** 11,60  
Riz frit aux légumes et gambas  
Fried rice with vegetables and prawns
- GOHAN** 3,70  
Riz blanc  
White rice

## TARTARES ET TATAKIS

<p> <b>SAKE TARTARE</b> Tartare de saumon avec guacamole Salmon tartare with guacamole</p>	14,90	<p><b>CEVICHE</b> Poisson mariné avec sauce au fruit de la passion et pesto de shiso Marinated fish with passion fruit sauce and shiso pesto</p>	15,90
<p> <b>TUNA TARTARE</b> Tartare de thon avec shiso et moutarde japonaise, œuf et truffe Tuna tartare with shiso and Japanese mustard, raw egg and truffle</p>	19,40	<p><b>CEVICHE DE THON Balfegó</b> Thon au lait de coco, oignon, citron vert, chili et shiso Balfegó TUNA CEVICHE Tuna in coconut milk, onion, lime, chilli pepper and shiso</p>	18,50
<p> <b>USHI TATAKI</b> Tataki de bœuf Beef tataki</p>	19,80	<p><b>CARPACCIO DE VENTRÈCHE</b> Ventrèche de thon Balfegó avec sauce tosazu et kizami Balfegó tuna belly with tosazu and kizami sauce</p>	19,60
<p><b>SAKE TATAKI</b> Tataki de saumon avec ikura, avocat et huile à la truffe Salmon tataki with ikura, avocado and truffle oil</p>	15,50	<p> <b>KATSU SANDO</b> Sandwich japonais au filet mignon de bœuf croustillant avec sauce au shiso et yuzu kosho Japanese crispy beef tenderloin sandwich with shiso mojo and yuzu kosho</p>	18,70
<p> <b>TUNA TATAKI</b> Tataki de thon avec sauce miso et ciboulette Tuna tataki with miso sauce and spring onion</p>	16,90		

## MAKIS & URAMAKIS

TEKA MAKI, 8u Maki au thon Tuna maki	9,30	GINZA MAKI Avocat en tempura, tartare de thon avec kizami et truffe Avocado in tempura, tuna tartare with kizami and truffle	14,80
SAKE MAKI, 8u Maki au saumon Salmon maki	8,30	MAKI 41 Mangue en tempura, tartare de saumon, mayonnaise au yuzu et Pop Rocks Mango in tempura, salmon tartare, mayonnaise with yuzu and pop rocks	13,80
PHILADELPHIA Saumon et fromage Philadelphia Salmon and Philadelphia cheese	10,90	IZAKAYA 41 Coquille Saint-Jacques en tempura recouvert d'anguille flambée avec sauce unagui Scallop in tempura wrapped in flambéed eel with unagui sauce	14,90
SPICY TUNA Thon, sauce spéciale et avocat Tuna, special sauce and avocado	11,50	SAKE TAZUMASUSHI Saumon et avocat recouvert de saumon flambé et sauce teriyaki Salmon, avocado, wrapped in flambéed salmon and teriyaki sauce	13,60
TEMPURA MAKI Gamba en tempura et mayonnaise Prawn in tempura and mayonnaise	12,90	SAKE AVOCADO HOTATEGAI Saumon et avocat recouvert de coquille Saint-Jacques et sauce spéciale Salmon, avocado wrapped in scallop and special sauce	14,10
TEMPURA TEKA MAKI Gamba en tempura recouvert de thon Prawn in tempura covered in tuna	13,90	UNAGI TO FOIE Anguille avec foie gras grillé et sauce teriyaki Eel with grilled foie and teriyaki sauce	13,80
TEMPURA SAKE MAKI Gamba en tempura recouvert de saumon Prawn in tempura covered in salmon	13,70	TORO Avocat en tempura recouvert de toro avec foie gras et sauce teriyaki à la mangue Avocado in tempura covered with beef with foie and mango teriyaki sauce	18,50
TEMPURA ICHIGO MAKI Gamba en tempura avec fraise, avocat et sucre roux Prawn tempura with strawberry, avocado and brown sugar	13,70		
NIKU TEMPURA Asperge en tempura recouvert de bœuf flambé et truffe Asparagus tempura wrapped in flambéed beef and truffle	13,90		

## MAKIS & URAMAKIS

### FLÉTAN ET THON 13,90

Thon et avocat recouvert de flétan  
avec ciboulette et truffe

#### BUTTERFISH AND TUNA

Tuna, avocado wrapped in butterfish  
with spring onion and truffle

### ACEVICHADO 13,70

Mangue, avocat, poisson blanc  
au lait de tigre au fruit de la passion

Mango, avocado, white fish with  
passion fruit tiger milk

### VEGAN 12,50

Tofu caramélisé au sucre roux avec  
mangue et avocat

Caramelised tofu with brown sugar,  
mango and avocado

## SASHIMI

### SAKE 8,60

Saumon | Salmon

### MAGURO 10,90

Thon | Tuna

### HOTATEGAI 8,90

Coquille Saint-Jacques | Scallop

## HAND ROLL

### 🌿 CHUTORO 9,50

Chutoro avec ikura, œuf de caille truffé

Chutoro with ikura, truffled quail egg

### UNAGUI 9,40

Anguille au foie gras et shiso en tempura

Eel with foie and shiso tempura

## NIGIRIS

SAKE Saumon   Salmon	2,80   5,20
MAGURO Thon   Tuna	2,95   5,60
TORO Ventrèche de thon Balfegó Balfegó tuna belly	5,60   10,20
IKA Calamar   Squid	2,70   4,50
IKURA Œufs de saumon   Salmon roe	4,95   9,35
AMA EBI Crevette d'eau douce   Sweet prawn	2,95   5,60
EBI Gamba   Prawn	2,70   4,90
HOTATEGAI Coquille Saint-Jacques   Scallop	3,80   7,00

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

## ABURI NIGIRIS FLAMBÉS

	X1	X2
<b>GUNKAN SAKE HOTATEGAI</b> Coquille Saint-Jacques entouré de saumon flambé à la sauce épicée Scallop wapped in flambéed salmon with spicy sauce	3,95	7,50
<b>SAKE</b> Saumon flambé à la sauce teriyaki et ikura Flambéed salmon with ikura and teriyaki sauce	3,50	6,30
 <b>MAGURO</b> Thon flambé à la sauce épicé Flambéed tuna with spicy sauce	3,70	7,00
<b>FOIE</b> Foie gras à la sauce teriyaki et pomme Foie with teriyaki sauce and apple	3,70	7,00
<b>NIKU TO FOIE</b> Bœuf avec escalope de foie Beef with foie escalope	4,50	8,80
<b>NIKU TAMAGO</b> Bœuf avec sauce teriyaki, œuf de caille et huile à la truffe Beef with teriyaki sauce, quail egg and truffle oil	4,10	8,00
<b>HOTATEGAI</b> Coquille Saint-Jacques avec yuzu kosho Scallop with yuzu kosho	3,90	7,30
 <b>UNAGUI</b> Anguille Eel	3,45	6,70
 <b>FLÉTAN</b> Flétan à la sauce den Butterfish with miso den sauce	3,69	7,00

## EXPÉRIENCE OMAKASE

2 gyozas, 2 kyu tuna/sake, 2 hotategai foie gras  
1 yakitori bœuf, 1 hand roll au thon, 1 bao41  
1 nigiri au saumon, 1 aburi gunkan sake hotategai,  
1 aburi niku tamago, 1 aburi fletán, 1 mochi

BOISSON NON INCLUSE

2 gyozas, 2 kyu tuna/sake, 2 hotategai foie  
1 beef yakitori, 1 tuna hand roll, 1 bao41  
1 salmon nigiri, 1 aburi gunkan sake hotategai,  
1 aburi niku tamago, 1 oilfish aburi, 1 mochi

DRINK NOT INCLUDED

60,00

## PLANCHES | PLATES

SUSHI MORIAWASE X24 36,20

16 makis et 8 nigiris variés  
Variety of 16 makis and 8 nigiris

SASHIMI MORIAWASE X16 19,90

Assortiment de Sashimis  
Variety of sashimi