

HANDROLLS

Makis experts confectionnés d'algue nori et de riz, mettant en valeur poissons et fruits de mer frais, légumes et sauces savoureuses.

À LA CARTE

AVOCAT	6
CONCOMBRE	6
SHIITAKE	9
HAMACHI	12
SAINT-JACQUES	12
NEGITORO	14
NEGITORO RELEVÉ	14
SAKE (SAUMON)	10
AMALFI SAKE	12
THON ÉPICÉ	12
CRABE ÉPICÉ	17
WAGYU	23
SUPPLÉMENT	
CAVIAR	9

SETS (Sans substitution)

SET DE 3	25
Sake, Hamachi, Thon Épicé	
SET DE 4	32
Sake, Negitoro, Thon Épicé, Avocat	
SET DE 5	39
Sake, Negitoro, Thon Épicé, Hotate, Avocat	
 SET ENFANT DE 3	
(Uniquement pour les enfants) :	
Avocat, Shiitake, Concombre	15

CRUDO Servi en 6 pièces

Plat de sashimi composé : de fines tranches de poisson cru, accompagnées de touches vibrantes d'huiles infusées et de sauces délicates. La richesse onctueuse du poisson, en harmonie avec l'acidité vive des accompagnements, célèbre la simplicité et le raffinement.

MAGURO	25	SAKE	22
Thon rouge / Concombre mariné / Ponzu		Saumon / Raisins / Nuoc Cham	
HIRA MASA	25	HOTATE	28
Yellow Tail / Vinaigrette yuzu-coriandre / Salsa d'ail noir		Saint-Jacques / Orange / Ponzu	

NIGIRI & SASHIMI

NIGIRI - Poisson cru délicatement tranché, posé sur un coussin de riz à sushi parfaitement cuit. Sublimé par une légère touche de sauce et une pointe de wasabi, appliquées avec subtilité afin de révéler toute la finesse des saveurs naturelles. **Servi à 1'unité.**

SASHIMI - Un incontournable de la cuisine japonaise, présenté dans une simplicité raffinée et une fraîcheur incomparable. Le sashimi révèle l'expression la plus pure du poisson ou des fruits de mer crus, délicatement découpés en fines tranches élégantes. **Servi en 4 pièces.**

VARIETY	NIGIRI	SASHIMI
SAKE (SAUMON)	7	19
AKAMI	9	22
SAKETORO	10	25
CHUTORO	12	25
SAINT-JACQUES	12	25
OTORO	14	30
HAMACHI	12	28
A5 WAGYU	15	-
A5 ROYALE	25	-

DONBURI

Un bol réconfortant de riz japonais premium, garni d'ingrédients soigneusement préparés, rehaussé de garnitures fraîches et de saveurs umami intenses.

WAGYU DON	75	SAKETORO DON	55
A5 Wagyu, Ail croustillant, Aïoli Au Piment Habanero, Riz		Saumon, Ail piquant, Aïoli épicé, Riz	

Nous utilisons uniquement les poissons et fruits de mer les plus frais, sélectionnés auprès de fournisseurs réputés. La consommation de poisson et de fruits de mer crus peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. Beaucoup de nos plats contiennent des sulfites (vinaigre, sauce soja) ainsi que de l'oignon, de l'ail, de l'œuf et des produits laitiers. Prix nets en euros (€), service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe. L'origine de nos produits est disponible sur demande. L'eau est gratuite.



SALADES

Simple, savoureuse et précise. Conçues pour ouvrir l'expérience et rafraîchir le palais, nos salades préparent au handroll qui suit ou l'accompagnent à merveille.

KINOKO 15
Champignon kigurage, Daikon, Vinaigrette au sésame

SUNOMONO 15
Concombre, Ail piquant & Échalotes croustillantes

MOCHI

Servi en 3 pièces

Un gâteau de riz japonais traditionnel à base de riz gluant à grains courts.

ASSORTIMENT DE MOCHI 15
Mochi supplémentaire +5 chacun

BEVERAGES

THÉ 18cl 6
EAU (Plate/Gazeuse) 25cl 6
FEVER-TREE GINGER ALE 25cl 8
FEVER-TREE GRAPEFRUIT SODA 25cl 8

BIÈRE JAPONAISE ASAHI 33cl 10

COCA COLA & ZERO 33cl 8
THÉ GLACÉ MAISON 18cl 6
LIMONADE MAISON 18cl 6