

# MENU DÉCOUVERTE IZAKAYA 79.-

ACCORD BOISSONS "VOYAGE AU JAPON" 49.-

## *Sélection de rolls*

**ROLLS SAUMON VANILLE**

**MAKI CREVETTE TEMPURA**

• • •

## *Les 3 nigiris du Chef*

**NIGIRI THON ROUGE**

**NIGIRI SAUMON**

**NIGIRI WAGYU**

• • •

## *Comme un ramen*

**RAVIOLE AU CHAMPIGNON & FOIE GRAS**

**BOUILLON AU DASHI**

**CONDIMENT JAUNE D'ŒUF**

• • •

## *Omble cod*

**OMBLE LAQUÉ & CONFIT**

**BEURRE BLANC AU PIMENT**

**PETITS POIS FRANCO-JAPONAIS**

OU

## *Une simple volaille noire*

**PRESSÉ DE VOLAILLE AU MISO DE CITRON NOIR**

**CAPPUCCINO DE POMME DE TERRE**

• • •

## *Sorbet du printemps*

**GLACE AU YAOURT & FLEUR DE SAKURA**

• • •

## *Tartelette Yuzu & Menthe*

**CRÉMEUX DE YUZU**

**MERINGUE ITALIENNE**

**SABLÉ BRETON À LA MENTHE**

Le menu est proposé pour l'ensemble des convives de la table et ne peut être commandé individuellement.



## *Zensai froides*

### **USUZUKURI BOEUF • 26.-**

Comme un tataki, mariné au teriyaki cacahuète & cream cheese

### **USUZUKURI THON • 26.-**

Comme un tataki, thon mariné yuzu kosho, crème yuzu, oeufs de truite fumée au bois de hêtre

### **TARTE FINE AVOCAT • 20.-**

Rillettes de King Crab, gel gingembre rose, éventail d'avocat, ciboulette

## *Zensai chaudes*

### **OKONOMIYAKI • 20.-**

Galette de chou rôti, sauce Périgueux et crème truffée

### **KATSU DYNAMITE • 16.-**

Pop-corn de volaille panée, mayonnaise épicée & sauce tonkatsu

### **YAKITORI BOEUF FROMAGE • 18.-**

Trois brochettes de bœuf fromage à la flamme, sauce teriyaki & crème d'ail

## *Maki - 8 pièces*

**MAKI SAUMON CHEESE • 18.-**

**ROLLS SAUMON VANILLE • 20.-**

**MAKI CREVETTE TEMPURA • 16.-**

## *Nigiri - 2 pièces*

**NIGIRI FRIT THON SPICY • 14.-**

**NIGIRI WAGYU • 21.-**

**NIGIRI THON ROUGE • 14.-**

**NIGIRI SAUMON • 11.-**

**LES TROIS NIGIRI DU CHEF • 28.-**

## *Sashimi - 5 pièces*

**SAUMON • 22.-**

**THON • 24.-**



## NOS CRÉATIONS GRILLÉES AU BINCHONTAN •

Le binchotan offre une cuisson pure et maîtrisée, révélant les saveurs authentiques des aliments tout en leur apportant un délicat goût fumé.

### *Côté Terre*

#### **FILET DE BOEUF SIMMENTAL SUISSE • 55.-**

Laquage teriyaki nippon, environ 180g

#### **CÔTE DE BOEUF MATURÉE - SIMMENTAL SUISSE • 85.-/pers**

Laquage teriyaki nippon, environ 600g (2 pers.)

#### **FILET DE BŒUF JAPONAIS KAGOSHIMA A5 • 100.- / 100GR.**

Laquage teriyaki nippon

#### **UNE SIMPLE VOLAILLE NOIRE • 42.-**

Pressé de volaille au miso de citron noir

#### **MAGRET DE CANARD • 53.-**

Magret de canard grillé, laqué au miel et au miso

### *Côté Mer*

#### **LE THON ROUGE • 47.-**

Mariné teriyaki et grillé

#### **OMBLE COD • 39.-**

Beurre blanc au piment, Petits pois franco-japonais

### *Garnitures*

#### **RIZ VINAIGRÉ • 7.-**

#### **RIZ À LA CREME DOUBLE • 8.-**

Quenelle de crème & zeste de citron jaune

#### **RIZ GRILLÉ À L'AIL • 10.-**

Riz grillé à l'ail, soja & œuf

#### **LÉGUMES SAUTÉS • 9.-**

Sautés à l'ail et au gingembre

#### **CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ • 11.-**

Chou fleur caramélisé furikake au kimchi



#### **CAPPUCCINO SIGNATURE • 14.-**

Purée de pomme de terre  
& siphon au pain grillé



## *Desserts*

### **TARTE YUZU MERINGUÉE • 18.-**

Crèmeux menthe-yuzu et meringue brûlée

### **POMME AU FOUR, NUAGE VANILLE • 18.-**

Pomme rôtie au four, glace à la vanille & siphon vanille brûlée, praliné sésame

### **LA GLACE SIGNATURE • 9.-**

### **LA TRILOGIE SIGNATURE • 22.-**

Glace yaourt & sakura

Glace pistache & matcha

Glace noisette & miso

