

CARTE

CUISINE FUSION JAP

TAPAS DU MOMENT

Karaage HOGI 10€

Poulet frit à la japonaise x 5 marinade maison
ail gingembre et sauce tartare maison

Ebi black bao Spicy ou doux 15€

Pain vapeur noir x 3, ebi fry (crevette
panée panko), sucrine, pickles concombre
et carottes râpées, radis jaune mariné,
sauce teriyaki et mayo japonaise aux
agrumes ou sriracha, cébettes

Kabocha Miso Veggie 12€

Potimarron laqué à la japonaise au miso,
crème stracciatella, pesto de shiso maison,
pignons torréfiés

Hot Dog Gua bao Spicy ou doux 15€

Pain vapeur x 3, saucisses japonaises, chou
coleslaw, sauce sriracha / mayonnaise
japonaise, gingembre beni shoga (mariné à la
feuille de shiso rouge), oignons frits, cébettes

Œuf ajita-mimosa à la truffe Veggie 12€

Œuf mariné x 4p, mayonnaise japonaise au miso
sésame et truffe, œufs tobiko au yuzu et algues
nori

Crispy balls crevette 15€

Boulettes maison x3 panées en feuilles de
riz et frites, guacamole au yuzu kosho
(piment vert fermenté au yuzu citron
japonais), mayonnaise agrumes miso
sésame, œufs de truite, algues nori,
cébettes



GYOZAS

Le Gyoza XXL Gambas / Écrevisses 15€

Un gyoza roulé en rose, farce écrevisses,
gambas, chou blanc, ail, gingembre / bisque des
têtes au lait de coco, cébettes

Poulet poireaux citronnelle 11€

Gyozas x5, hauts de cuisse de poulet,
poireaux, citronnelle, gingembre, ail

Le classi'c porc 11€

Gyozas x5, porc haché, chou blanc,
cébettes, gingembre, ail

Raviolis maison double cuisson grillés et vapeur

ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

Riz blanc 4€

Salade d'algues Wakame 5€

Salade de choux et carottes, sauce sésame 5€

Chou blanc, Chou rouge, Carotte
Vinaigrette HOGI au sésame

Patates douces panées panko sauce tartare maison 7€

PLATS DU MOMENT

**Ramen au poulet teriyaki ou
veggie au nuggets au tofu et
edamame avec œuf ajitama** 20€

Soupe de nouilles ramen, bouillon de légumes cuit 8h, œuf mariné ajitama, poulet teriyaki ou nuggets de tofu et edamame x3, champignons shiitakés, pousses de bambou marinées, gingembre beni shoga, narutomaki, cébettes

**Tartare de boeuf ou thon (selon
arrivage) asiatique et ses frites
de patate douce panko** 21€

Marinade soja huile de sésame gingembre, algues wakamé, coriandre, citron vert, oignons frits, gingembre beni shoga, cébettes

Ramen Canard 29€

Soupe de nouilles ramen, bouillon de volaille et jus de canard, tataki de magret de canard, champignons shiitakés, potimarron rôti, escalope foie gras poêlée, algue nori, cébettes

Saint Jacques 27€

Saint Jacques poêlées beurre blanc yuzu, ciboulette et œufs de truite, écrasé de pommes de terre aux oignons caramélisés, chou pak choï et maïs rôti au miso

DESSERTS DU MOMENT

Gyozas pomme 7€

Gyozas frits aux pommes x5, chantilly, sucre glace, coulis caramel beurre salé

Mochi ice cream 7€

Crème glacée enrobée de pâte de riz gluant x2. Goûts au choix (mangue passion, fleur de cerisier, thé vert matcha, yuzu, chocolat)

Sago mango 8€

Perles de tapioca, lait de coco sucré, tartare mangue yuzu menthe, coulis exotique

Moelleux au chocolat 7€

Moelleux au chocolat cœur fondant yuzu / chantilly



OUVERT DU JEUDI SOIR AU LUNDI SOIR

Carte du 20 novembre au 30 décembre 2025

RÉSERVATION AU 04 84 85 88 25