

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

Tamagoyaki Provençal 14€

Trio d'Omelettes japonaises roulées, aux
poivrons rouges, courgettes - shiso et
olives noires - algues nori. Sauce tomate
maison au tsuyu

Ebi Fry 9€

Crevettes panées chapelure panko x4
sauce aigre douce

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

Gaspacho vert et mouillettes au crabe 16€

Soupe froide de concombres, petit pois,
courgettes, shiso et yuzu.
Toast furikaké garnis de chair de crabe,
mayonnaise agrumes, coriandre, ail, gingembre,
cébettes et oeufs de truite

Gyozas poulet 12€

Raviolis maison double cuisson grillés puis vapeur
x5, farce traditionnelle poulet, chou blanc,
gingembre, ail, cébettes



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 poulet teriyaki ou veggie 21€

Soupe de nouilles, bouillon maison de légumes
cuit 8h, dés de poulet teriyaki ou nuggets tofu
edamame x 3, champignons shiitakés, pousses de
bambou marinées, gingembre beni shoga,
narutomaki, œuf mariné ajitama, cébettes

Tartare de boeuf ou thon à l'asiatique (selon arrivage) 24€

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

Sauté de poulpe *spicy* 25€

Sauté de poulpe laqué au beurre miso et
furikake, nouilles udon à la bisque de
crevettes et gochujang

Donburi Yaki Sakana 23€

Pavé de Saumon grillé et confit à la japonaise,
assiette fraîcheur riz vinaigré, edamame,
salade de choux et concombre, cébettes
Option veggie : nuggets tofu edamame

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, sésame noir)

Moelleux au chocolat 7€

Moelleux au chocolat cœur fondant yuzu et
chantilly



OUVERT DU JEUDI SOIR AU LUNDI SOIR

Carte du 2 Juillet au 31 août 2026

RÉSERVATION AU 04 84 85 88 25