

Les Menus Midi

Servis du mardi au vendredi

Les menus teppanyaki
sont préparés par un chef
sous vos yeux avec spectacle.

Menu 3

16,50 €

Miso

Salade japonaise

8 pièces californias

8 pièces spécial californias

Menu 1

17,50 €

Miso

Salade japonaise

Teppanyaki saumon,
ou poulet,
ou faux-filet (sup 2,50€)
+
Légumes sautés - Riz

Menu 4

19,50 €

Miso

Salade japonaise

Assortiment 10 pièces sushis
(saumon, thon,
crevettes, bœuf mariné,
tartare saumon épicé)

Menu 2

23,50 €

Miso

Carpaccio de saumon
ou, 5 sushis saumon
ou, spécial californias roll

Teppanyaki faux-filet
+
Légumes sautés - Riz

Menu 5

21,50 €

Miso

Salade japonaise

Sashimi
(saumon, thon, bœuf mariné,
coquille Saint-Jacques)
+
Riz

Les Menus

Nippon

39,00 €

Miso

Salade japonaise (crudité)

Teppanyaki

- 1 : Gambas ou saumon ou St-Jacques
2 : Faux-filet ou filet de bœuf (sup. +€)
Légumes sautés - Riz
Coupe Nippon
ou Mango Pudding
ou Crêpe garnie d'une salade
de fruits frais flambés (sup. +€)

Découverte

65,00 €

★ Une entrée au choix

Salade de roquette et Carpaccio de St-Jacques

Salade de crevettes épicées coréenne

Bœuf mariné sauce Ponzu

Carpaccio de saumon

★ Fusion rolls au choix

Crunch rolls (Bœuf cru, crevette, concombre)

Spicy tuna crunch rolls

Chinese rolls (Riz de canard)

Super California rolls (Langouste fumée)

Teppanyaki

Gambas et St-Jacques

Filet de bœuf - Riz sauté

Osaka

45,00 €

Miso

Sushi Épicés ou Sashimi ou Tempura

Teppanyaki

- 1 : Gambas ou saumon ou St-Jacques
2 : Faux-filet ou filet de bœuf (sup. +€)
Légumes sautés - Riz
Coupe Nippon
ou Mango Pudding
ou Crêpe garnie d'une salade
de fruits frais flambés (sup. +€)

Dégustation

79,00 €

Assortiments d'entrées

Teppanyaki

Foie gras poêlé, sauce Balsamique

Filet de lotte épicé flambé

Filet de bœuf

ou

Magret de canard

Légumes sautés

Riz parfumé

Plat japonais à la mangue

Tokyo

59,00 €

Salade japonaise

Assortiment tempura

Teppanyaki

- 1 : Gambas ou St-Jacques
ou saumon épicé flambé
2 : Magret de canard ou filet de bœuf
Légumes sautés - Riz
Coupe Nippon
ou Mango Pudding
ou Crêpe garnie d'une salade
de fruits frais flambés (sup. +€)
ou flambés Grand Marnier (sup. +€)

Gourmand

96,00 €

Assortiments d'entrées

Teppanyaki

1/2 homard

Foie gras poêlé, sauce Balsamique

Fruits de mer

Filet de bœuf épicé flambé

ou

Magret de canard

Légumes sautés

Riz sauté à l'ail

Desserts Gourmands

Apéritifs

	Euros
Ricard, Pastis, Gin, Porto	2,00
Martini (rouge/blanc), Kir, Americano	2,00
Maison (liqueur de prune)	2,00
Whisky	2,00
Coupe Champagne Brut 1 ^{er} Cru	
Kir Royal	11,00
Whisky japonais (sur glace)	
Whisky Johnnie Walker (black label)	12,00
Whisky The Macallan (amber)	15,00

Bières & Saké

Bière Asahi - 33 cl	2,00
Bière Iki - 33 cl	2,00
Saké (Fuma) - 12 cl	10,00
Saké en bouteille - 30 cl	12,00

Boissons

Jus de fruits (mandarine - abricot - orange) - 20 cl	4,20
Perrier - 33 cl	4,20
Orangina - 20 cl	4,20
Schweppes - 20 cl	4,20
Limonade japonaise - 20 cl	4,20
EVIAN - 33 cl	
AUX 35 cl	10,00
San-Pellegrino - 33 cl	4,20
San-Pellegrino - 50 cl	6,20
Chateldon - 70 cl	10,00

Boissons Chaudes

Café / Décaféiné	3,20
Té vert	4,20
Vervaine	4,20

Digestifs

Maison	2,00
Jet 27	2,00
Calvados	2,00
Grand Marnier	2,00
Cognac Hennessy (Vine de Cognac)	10,00
Bis Armagnac (Château de Laubade - 12 ans)	12,00

Entrées

	Prix
Salade Nippon (crevette grande, boeuf mariné)	15,00
Salade de crevettes et dés de saumon	15,00
Salade St-Jacques et roquette	15,00
Salade d'algue et calamar	15,00
Salade boeuf style kobe, sauce Ponzu	15,00
Salade fried chicken	15,00
Salade de homard épice coréenne	15,00
Carpaccio de saumon new style miso	15,00
Carpaccio de boeuf style kobe mariné, sauce Ponzu	15,00
Trio de tartares et leurs 3 saviors	15,00
Tartare de saumon à l'asiatique épice et endives	15,00
Nems au foie gras et shitaeké	15,00
Crêpes au magret canard sauce barbecue	15,00
Soupe miso parfumée homard et frites aux shitaeké	15,00

Tempura

Tempura gambas et mini légumes	14,00
Tempura fruits de mer et mini légumes	14,00
Tempura thon féroce aux légumes	14,00
Tempura saumon cheese rolls	14,00
Tempura crevette cheese rolls	14,00
Tempura Saint-Jacques cheese rolls	14,00

Spécial Sushi Chaud

14 pièces

Sushi homard et sa femense sauce	20,00
Sushi foie gras poêlé, sauce japonaise balsamique	20,00
Sushi crabe beurré sur pâte croustillante	20,00
Sushi gambas en tempura, sauce anguille grillée	20,00

-- Tous nos prix sont de et service compris --

Sushi

	Euros
Salmon	6,00
Tartare de salmon épicé	7,00
Thon	7,00
Tartare de thon épicé	8,00
Crevette	8,00
Saint-Jacques	8,00
Boeuf mariné	8,00
Crabe	8,00
Assortiment de sushis (8 pièces)	22,00

Sashimi

Boeuf mariné	14,00
Salmon	14,00
Thon	14,00
Thon et salmon	16,00
Assortiment de sashimi (thon, salmon, st jacques, boeuf mariné)	25,00
Spicy salmon	19,00

La Sélection Du Comptoir Nippon

Sashimi : thon, salmon, boeuf mariné

Sushi : crabe, thon, salmon, gambas en tempura,
tartare de salmon épicé

Fusion rolls : spécial californie, homard farci au terama d'oursin

2 personnes 72,00

--- Tous nos prix sont HT et service compris ---

Teppanyaki

Tous les teppanyaki sont accompagnés de légumes sautés.	Euros
Poulet	28,00
Paux-filet	28,00
Filet de bœuf	33,00
Salmon	30,00
Gambas	30,00
St-Jacques	30,00
Fruits de mer (saumon, St-Jacques, gambas)	33,00
Homard entier vivant	<i>selon arrivage</i>
Foie gras	33,00
Magret de canard	33,00
Salmon épicié flambé	33,00
Poulet épicié flambé	33,00
Saint-Jacques épicées flambées	33,00
Gambas épicées flambées	33,00
Filet de bœuf épicié flambé	38,00
Fruits de mer épicés flambés	38,00
Filet médaillon de lotte (gingembre, ciboulette)	34,00
Sole entière (500 gr à 600 gr)	45,00

Accompagnements

Riz	3,80
Riz sauté à l'ail	7,00
Riz sauté façon Comptoir	9,00
Légumes sautés	8,00
Riz vinaigret	4,80
Salades japonaise	8,00
Soupe miso	6,00

Desserts

Crêpe garnie d'une salade de fruits frais flambés	10,00
Beignet de banane à la noix de coco flambé	10,00
Lyshees au sirop	8,00
Coupe Nippon (crème de marrons, glace vanille, chantilly)	8,00
Coupe japonaise (glace haricots rouges, glace thé vert, chantilly)	8,00
Nougat glacé	8,00
Mystère flambé	10,00
Financier & glace moka	10,00
Mango Pudding	8,00
Ananas frais	8,00
Mangue fraîche	8,00
Salade de fruits frais	10,00
Tempura de banane & glace vanille	13,00
Tempura de cheesecake & glace vanille	15,00
Dessert Gourmand	18,00

Fusion Rolls

	Par un
Super california rolls (crabe, anguille fumée, avocat, mayonnaise)	15,00
Crunch rolls (tempura crevette, crabe, concombre)	10,00
Rainbow rolls (crabe, avocat, concombre, enroulés de thon et saumon)	10,00
Regnard rolls forêt ou tarana d'oursin	19,00
Spider rolls (tempura de crabe mou sauce anguille grillée)	15,00
Spicy tuna Crunch rolls avec tomate séchée	10,00
Spicy salmon Crunch rolls avec tomate séchée	10,00
Kobe beef rolls (crabe et concombre enroulés de bœuf mariné et ail frais)	10,00
Chinese rolls (ananas, céleri, ciboulette et sauce barbeque)	10,00
Foie gras rolls et douceur de mangues	15,00
Special california	10,00
(crabe, avocat et concombre enroulés de saumon japonais)	
Requette saumon cheese rolls (requette, cheese, sauce olive citron)	15,00
Saumon rolls & spicy (spicy saumon, avocat et sauce olive citron)	15,00
Tempura saumon cheese rolls	10,00
(cheese, ciboulette, saumon et sauce spicy)	
Tempura crevette cheese rolls (cheese, ciboulette, crevette et sauce spicy)	10,00
Tempura St Jacques cheese rolls	10,00
(cheese, ciboulette, St Jacques et sauce spicy)	

California Rolls

(pris à l'extérieur)

Avocat-saumon	8,00
Avocat-crevette	8,00
Avocat-thon	8,00
Cheese avocat-saumon	8,00
Avocat cheese-concombre	8,00

Maki

(pris à l'extérieur)

Tarana d'oursin	6,00
Saumon	6,00
Thon	6,00
Cheese	6,00
Concombre	6,00
Avocat	6,00