

Entrée à la Carte

- Terrine d'été façon Caprese, tomates cerises & mozzarella / 10€ 
- Poivron grillé, miso blanc & orange (Peperonata) / 6,50€ 
- ★ Ganmo maison fondant / 10€ 
- ★ Lotus frit farci aux crevettes — bonite & matcha / 12€ 
- Crevettes croustillantes façon japonaise / 13€ 
- Porc rôti mariné au saké kasu, sauce moutarde au saké kasu / 15€ 
- ★ Tataki de bavette, marinade soja gingembre & ail / 17€ 

Plats à la Carte

- Croquettes fondantes de courge kabocha, sauce au yaourt et au yuzu / 23 € 
- ★ Bochi Bochi Hambagu, sauce demi-glace maison / 24 €  
- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue / 23 € 
- ★ Daurade royale « Saikyo-yaki » / 26 € 
- Saumon Label Rouge mariné au saké kasu (lie de saké), grillé / 27 € 
- ★ Ragoût de joue de bœuf au miso blanc – spécialité BOCHI / 30 € 
- Un riz maison, surprise du chef / 3 €50 

Dessert

- ★ Kuzu mochi fondant au matcha, kuromitsu au beurre – façon BOCHI BOCHI / 10 €
- Matcha & Haricots rouges / 9 €
Glace matcha, haricots rouges, mochi, fruits de saison
- Sésame noir & Yuzu / 9 €
Glace sésame noir, yuzu, fruits de saison, mochi, sésame
- Haricots rouges & Marron / 9 €
Glace haricots rouges, crème de marron, mochi, fruits de saison