

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

Œuf parfait velouté asperges Veggie 16€

Œuf parfait, velouté froid d'asperges
vertes, straciatella, pesto de shiso, huile de
sésame, petits pois, oignons crispy

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

Carpaccio de crevettes 15€

Sauce ponzu, mayo agrumes, grenade, pickles
d'oignons rouge à la framboise, oeufs tobiko yuzu,
ciboulette, zestes

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

Bao burger canard teriyaki 23€

Pain vapeur bao, effiloché de canard confit sauce teriyaki, emmental fondu, salade de choux, mayonnaise japonaise, oignons crispy, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboise, accompagnement frites de patates douces sauce tartare maison

Salade César jap 22€

Laitue romaine, poulet Karaage croustillant, Oeufs durs pink tamago, copeaux de parmesan, croûtons furikake, sauce cesar gingembre - yuzu, oignons crispy et cébettes

Sauté de poulpe spicy 25€

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

Poke bowl tartare de thon ou veggie 21€

Bol de riz vinaigré, cubes de thon cru mariné ou nuggets tofu edamame x3, avocat, edamame, wakame, mangue, sauce poke (soja-sésame) ou spicy, cébettes et oignons frits

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

Pana cotta vanille mangue 8€

Pana cotta à la vanille, coulis mangue et son tartare fraîcheur mangue-yuzu-menthe



OUVERT DU JEUDI SOIR AU LUNDI SOIR

Carte du 7 mai au 29 juin 2026

RÉSERVATION AU 04 84 85 88 25