



Chez **Zenko**, chaque plat naît d'un principe simple :
le meilleur ne se prépare qu'au dernier instant.

.....



Nous travaillons comme au Japon : avec précision, avec retenue, avec respect. Le poisson est tranché juste avant d'être servi, les bouillons mijotent lentement, le riz est préparé pour conserver sa chaleur, son parfum, sa texture vivante. Rien n'est figé, rien n'est anticipé : tout se crée dans le moment.

.....



Pour préserver cette fraîcheur absolue et vous offrir une expérience fidèle à notre engagement, **nous vous invitons à réserver votre venue.** Cela nous permet de sélectionner les meilleurs produits du jour et de préparer chaque plat dans les conditions idéales, **au rythme de votre arrivée.**

.....



Bienvenue chez Zenko. **Un lieu où le temps ralentit,** où chaque geste compte, et où l'instant devient saveur.

.....



ZENKO

LA PROMESSE DU GOÛT

Cuisine japonaise artisanale – Boissons non incluses – Prix nets TTC.

MENU KAISEKI ZENKO SUR RÉSERVATION

Un voyage en 6 services, inspiré des traditions japonaises.
Produits frais, découpes minute, quantités limitées.

→ ❁ ← **68 €** → ❁ ←
par personne



Sakizuke – Mise en bouche

Soupe miso à la daurade royale marinée ou salade wakame



Otsukuri – Sashimi

Assortiment de sashimi du jour
(selon arrivage)



Shokuji – Riz & Sushi

- 2 sushis saumon
- 1 sushi ikura
- 6 maki maison



Yakimono – Grillade

Wagyu A5 Yakiniku – portion Zenko
Tranché minute, cuisson sur table



Agemono – Friture

Tempura Ebi & Yasai
Pâte aérienne, huile propre



Kanmi – Dessert

Cheesecake Yuzu ou Coupe Matcha ou Mochi moriawase



Réservation 48h avant – quantité limitée





ZENKO

LA PROMESSE DU GOÛT

Cuisine japonaise artisanale – Boissons non incluses – Prix nets TTC.



WAGYU EXPERIENCE

SUR RÉSERVATION

Sélection exceptionnelle de Wagyu A5, travaillé dans la pure tradition japonaise. Quantité limitée.

Wagyu A5 – Yakiniku

Cuisson sur table et sauce maison

Découverte 29€ / Zenko 34€ /

Double Zenko 59€



TEMPURA ZENKO

Pâte aérienne, friture légère, huile propre.

Tempura Ebi & Yasai

15€

Crevettes et légumes, sauce badiane maison



RAMEN ZENKO

Des bouillons travaillés, des légumes frais, des protéines choisies. Un bol qui réchauffe, nourrit et apaise.

Veggie Shoyu	14,5€
Veggie Miso	16€
Porc Shoyu	17€
Porc Miso	18,5€
Naruto Shoyu (porc mariné, gambas, narutomaki)	20,5€
Naruto Miso	22€

SUPLÉMENTS

Épices 1€ • Œuf 2€ • Gambas 3€ • Porc 3€ • Narutomaki 1€



YAKISOBA – LE SAUTÉ JAPONAIS

Nouilles sautées au wok, légumes croquants, sauces maison.

Sans protéine	13€
Poulet Teriyaki	18€
Porc mariné maison	19€
Saumon	21€



DONBURI – LES BOLS DU QUOTIDIEN

Un plat simple, humble, mais profond : du riz chaud, une garniture juste, un équilibre parfait.

Veggie	13€
Poulet Teriyaki et légumes maison	18€
Saumon soja et légumes maison	21€
Unagi (anguille grillée) et légumes maison	23€

Suppléments : cf. Menu Ramen



ZENKO

LA PROMESSE DU GOÛT

Cuisine japonaise artisanale – Boissons non incluses – Prix nets TTC.

卍 COMPOSITIONS ZENKO

Assortiments de sashimi, nigiri & maki.

Full salmon – 13 pièces 20€

5 Sashimi Saumon, 2 sushi saumon, 6 maki saumon.

Découverte Zenko – 19 pièces 34€

5 sashimi Saumon, 3 sashimi daurade royale marinée,
2 sushis saumon, 1 sushi œufs de saumon, 8 maki maison.

Mikado Zenko – 39 pièces et tartare Zenko 72€ sur réservation

Un panorama complet : 5 sashimi saumon, 5 daurade royale marinée,
5 anguille grillée, 4 sushis saumon, 2 gambas, 2 œufs de saumon,
8 maki saumon & 8 maison. Tartare maison sur riz vinaigré –
un « sushi géant » à partager.



Compositions sur mesure : réservation par SMS 48h avant minimum au 06 98 54 12 05.



NIGIRI – À L'UNITÉ

Tamago	2.9€
Saumon	3.5€
Gambas	4.5€
Œufs de saumon	6€
Unagi	5€

4 sushis saumon	11€
4 sushis assortis	14€



MAKI – PAR 8

Tamago	7.5€
Concombre	7.5€
Saumon	8.5€
Makis maison	13€

Supplément épices 0.5€



SASHIMI – PAR 5

Saumon	9€
Daurade royale marinée	11€
Saint-Jacques au jus de yuzu	12€
Unagi	12€



CHIRASHI

Chirashi Sushi Saumon	19€
Chirashi Maison	27€



ENTRÉES

Salade wakame	6.5€
Soupe miso maison à la daurade royale marinée	7.5€



ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature	3.5€
Riz vinaigré	4.5€



SNACKINGS

- 5 Karaage (beignets de poulet mariné) 9.50€
- 5 Gyozas (raviolis japonais) 8€
- 5 crevettes frites panées 13€

MENU DEJEUNER 18.90€ ENTREE OU DESSERT + PLAT + BOISSON 33cl

SALADE ou SOUPE / RAMEN VEGGIE SHOYU ou MISO ou Yakisoba ou Donburi
Veggie ou Poulet Teriyaki / Mochi ou Dorayaki

DESSERTS – LA DOUCEUR JAPONAISE

Des desserts légers, parfumés, inspirés des salons de thé japonais.

Coupe Azuki	9.5€
Glace à la Vanille et Azuki (haricots rouges sucrés) saupoudrés de Matcha.	
Coupe Umeshu	9.5€
Sorbet mangue et litchis arrosés d'Umeshu, douce et légère liqueur parfumée à la prune japonaise	
Coupe Matcha	9.5€
Glace Matcha et glace à la Vanille saupoudrées de Thé Matcha Bio et sirop d'érable	
Mochi moriwase	10.5€
Assortiment de 3 mochi entiers ou 6 demi-mochi classiques ou glacés. Matcha, Yuzu, Mangue, Sakura, Chocolat, Vanille, Sésame noir, Cheesecake Fraise, feuille de cerisier.	
Coupe Dorayaki Vanille	10.5€
Dorayaki (Pancake japonais fourré à la crème Azuki) et glace vanille, arrosé au sirop d'érable	
Cheesecake au Yuzu et jus de yuzu et framboises	11€
Cheesecake au Matcha et glace au chocolat	11.5€
Thé Matcha Gourmand	13€
Thé Matcha accompagné d'un assortiment de pâtisseries japonaises (dorayaki, cheesecake yuzu, cheesecake matcha et matcha cake)	

GLACES ET SORBETS

1 boule 3,5€ • 2 boules 6€ • 3 boules 8€

Vanille de Madagascar, chocolat noir, pistache, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, mangue, citron vert, mandarine, fruit de la passion, cassis, fraise, poire

Matcha +1€/boule

Yuzu +2€/boule

Supplément Chantilly +1.5€



BOISSONS SANS ALCOOL

Ramune	6€
Mangajo	6€
Tropico • Orangina • Fuze Tea • Lipton Ice Tea • Oasis	3.5€
San Pellegrino	2.5€
Badoit	4€



BOISSONS CHAUDES

Matcha Premium Bio	4€
Café	2.5€