

Entrée à la Carte

- Topinambour et betterave, sauce miso blanc et yuzu / 8€ 
- ★ Ganmo maison fondant / 9€50 
- Terrine de carotte à l'orange, sansho japonais et pistaches / 8€ 
- ★ Foies de volaille à la sauce sucrée-salée au gingembre rouge / 8€ 
- ★ Tataki de bavette, marinade soja gingembre & ail / 16€ 
- Lotus farcie à la pâte de crevettes, frit – saveur matcha & bonite / 12€ 
- Crevettes croustillantes façon japonaise / 12€ 

Plats à la Carte

- Croquettes de potimarron japonais, chou-fleur rôti, comté et noix 
sauce légère au miso blanc, yaourt et tomate / 22 €
- ★ Bochi Bochi Hambagu, sauce demi-glace spéciale / 22 €  
- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue / 22 € 
- ★ Daurade royale « Saikyo-yaki » / 24 € 
- Mille-feuille de Saumon pané, duxelles de shiitaké et poireau, fromage frais,
sauce miso blanc au yuzu kosho / 26 € 
- Cabillaud frit « Agedashi », sauce dashi blanc au yuzu / 26 € 
- Poitrine de porc braisé au marc de saké / 25 € 
- ★ Ragoût de joue de bœuf au miso blanc – spécialité BOCHI / 30 € 
- Un riz maison, surprise du chef / 3 €50 

Dessert

- ★ Kuzu mochi moelleux au matcha – façon BOCHI BOCHI / 10 €
Sirop noir japonais légèrement caramélisé au beurre
Dessert japonais fondant, aux notes légèrement amères.

- Matcha & Haricots rouges / 8 €

Glace au matcha, pâte de haricots rouges, fruits de saison,
mochi, chantilly, sablé breton (Coupe glacée japonaise)

- Sésame noir & Yuzu / 8 €50

Glace au sésame noir, confiture de yuzu, banane, mochi, chantilly,
cacahuètes caramélisées, graines de sésame noir (Coupe glacée japonaise)

- Haricots rouges & Marron / 9 €

Glace aux haricots rouges, crème de marron, fruits de saison,
chips de maïs, mochi, chantilly (Coupe glacée japonaise)