

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

Tataki maison saumon ou thon 14€ (selon arrivage)

Tranches de poisson juste snackées,
servies froides, panées au sésame et billes
de riz soufflées, sauce ponzu -
Accompagnées d'algues wakamé et pickles
de poire maison

Ebi Fry 9€

Crevettes panées chapelure panko x4
sauce aigre douce

Gua Bao Pulled Pork spicy ou doux 15€

Pain vapeur x 3, porc effiloché, chou coleslaw,
sauce sriracha / mayonnaise
japonaise, gingembre beni shoga (mariné à la
feuille de shiso rouge), oignons frits, cébettes

Camembert rôti, mouillettes furikake (cuisson 10 min) 15€

Camembert au four, condiment raisin rôti au miso
rouge et umeboshi (prune japonaise salée)
Mini baguettes de pain au furikake (algues,
sésame, sel, poivre)

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 dés de tofu frits, champignons shiitakés, pousses de bambou marinées, gingembre beni shoga, narutomaki, œuf mariné ajitama, cébettes

Cabillaud HOGI 27€

Dos de cabillaud rôti en croûte d'olives noires et algues nori, chapelure panko, bouillon dashi - tomate aux champignons shiitakés
Riz blanc - Katsubushi (flocons de bonite séchée)

Sauté de poulpe *spicy* 25€

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

Canard laqué façon bistrot jap 25€

Magret de canard 250g, laquage miso soja miel, écrasé de pommes de terre maison et brocolinis sautés, pickles de poire et oignons rouges maison

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

Crème brûlée au sésame noir 7€



OUVERT DU JEUDI SOIR AU LUNDI SOIR

Carte du 1er septembre au 2 novembre 2026

RÉSERVATION AU 04 84 85 88 25