


















Entrée à la Carte

- Okara printanier au miso blanc, légumes verts / 7€ 
- Terrine d'edamame et melon, gelée légère au dashi / 10€ 
 - ★ Ganmo maison fondant / 9,50€ 
 - Encornet, céleri-rave, miso vinaigré / 9€ 
- ★ Lotus frit farci aux crevettes — bonite & matcha / 12€ 
 - Crevettes croustillantes façon japonaise / 12€ 
- Porc rôti mariné au saké kasu, sauce moutarde au saké kasu / 14€ 
 - ★ Tataki de bavette, marinade soja gingembre & ail / 16€ 

Plats à la Carte

- Croquettes crémeuses japonaises
Maïs doux & aubergine grillée, tomate au dashi / 23 € 
- ★ Bochi Bochi Hambagu, sauce demi-glace maison / 24 €  
- Chicken « Nanban », sauce tartare à la mangue / 23 € 
- Porc poêlé « Shōgayaki », sauce gingembre & pomme / 25 € 
 - ★ Daurade royale « Saikyo-yaki » / 25 € 
- Saumon Label Rouge mariné au saké kasu (lie de saké), grillé / 26 € 
- ★ 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 €
- Crème légère au sésame noir & gelée de yuzu / 10 €
 - Matcha & Haricots rouges / 9 €
Glace matcha, haricots rouges, mochi, fruits de saison
 - Sésame noir & Yuzu / 9 €
Glace sésame noir, yuzu, banane, mochi, sésame
 - Haricots rouges & Marron / 9 €
Glace haricots rouges, crème de marron, mochi, fruits de saison