

Menus

le lundi de 9h à 15h puis de 18h à 21h
du mardi au samedi de 9h à 19h

Formule à 15€

1 entrée

*

1 plat

Formule à 13€

1 plat

*

1 dessert formule

Formule à 18€

1 entrée

*

1 plat

*

1 dessert formule

Formule 20€

1 entrée

*

1 plat

*

1 dessert formule

*

1 boisson

*** Les plats sont susceptibles de changer suivant l'inspiration du chef ***



LES ENTRÉES:

Sushi

Petit plateau de sushi

Gyoza

Raviolis japonais aux légumes

Onigiri,

Boulette de riz farcie natto, tofu frit et kombu

Salade du chef,

Saumon frais, crudités japonaise,
sauce salade au sesame

Verrine,

Soupe fraîche de tomates Ananas,
saumon mi-cuit

LES PLATS:

Le ramen

Plat composé de nouille, de légumes et d'un œuf.
Il est accompagné de canard, le tout recouvert d'un bouillon

Poisson du jour tempura

salade de lentilles et condiments au yuzu

Nouilles sautées

Aux gambas

Tori namban

Poulet frit laqué à l'aigre douce, avec sa sauce tartare, salade, et riz



DESSERTS

ELABORÉS DANS NOTRE LABORATOIRE PAR
NOTRE CHEF PÂTISSIER

TARTE ABRICOT AMANDE (FORMULE)

*

TIRAMISU MANGUE (FORMULE)

*

CHOUX AUX SÉSAMES NOIR (FORMULE)

*

FRAISE - VERVEINE (1€ SUP)

*

TROPEZIENNE FRAMBOISE ET LIQUEUR DE PRUNE (1€ SUP)

*

CHOCOLAT PRALINÉ CRAQUANT (1€ SUP)

*

TARTELETTE CHOCOLAT BLANC WASABI (1€ SUP)

*

MATCHA PASSION (1€ SUP)

*

TARTE AUX FRUIT, CREME EDAMAME (1€ SUP)

*

CHOCOLAT BLANC - YUZU (1€ SUP)

*

DÔME CHOCOLAT, BILLES CROUSTILLANTES (1€ SUP)

*** Les desserts changent chaque jour suivant l'inspiration du pâtissier ***

