

Desserts

Croustillant Chocolat-Sobacha, Baie de Sil Timur	20
Cheesecake Mangue-Passion	20
Entremet Yuzu-Shiso et gel de Jalapeños	20
Sélection de Mochis	18
Sélection de Glaces et Sorbets	6/12/18
<i>Chocolat, Vanille, Pistache, Poire, Mangue-Passion, Yuzu</i>	


Liqueurs Japonaises

	7 c.l
Niwa No Uguisu – Tomari – Umeshu	18
Yuzu Saké - Tosa Shuzo Keigetsu	19
Saké à l'Abricot - Les Larmes Du Levant	20
Kuroki Honten – Kiroku Muroka – Soshu	22

Thés et Infusions Japonaises

Sencha Asa	15
Sencha Yuzu	15
Matcha	17
Genmaicha	15
Hojicha Thé vert grillé	15
Thé aux cinq céréales	15
Sobacha <i>Infusion aux graines de sarsin</i>	15



 Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Prix nets en €, taxes et service compris.



« Dégustation Johnnie Walker Blue Label Elusive

Umami »

うま味

Accord Whisky et Caviar KVR

40ml / 50g

200€

Sushi Bar

Roll 8 pièces

Saumon, Avocat	26
Thon, Epicée	36
Crevette Tempura, Sauce Unagi	36
Bar Sésame Miso Aburi	32
California Roll Classique Crabe	38
Rainbow Roll	36
Légume Roll	30

Nigiri 2 pièces

Saumon	15
Saumon Aburi	17
Thon Akami Zuke, Caviar	28
Wagyu de Kagoshima, Caviar	40
Sériole, Ponzu, Coriandre	18
Saint-Jacques Aburi, Yuke, Œufs De Saumon	24
Bar, Yuzu Sancho	18
O Toro	26
Anguille	19

Sashimi Signature 6 pieces


Sériole, Ponzu, Yuzu Kosho	24
Bar, Miso Séché, Huile de Yuzu	24
Tataki de Saumon, Miso Moutarde	22
Carpaccio de Saint-Jacques	30
Thon, Truffe Noir, Kisami Wasabi, Shichimi Togarashi	36

Sashimi 3 pièces

Saumon	15
Sériole	19
Thon Akami	22
O Toro	32
Bar	18
Saint-Jacques	30

Gunkan 2 pièces

Crevette Bleu, Sauce Epicée, Tobiko	26
O Toro, Soja Sucrée	29
Œufs de Saumon, Huile de Wazabi	24

 Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Espagne, USA, Japon, Irlande
La fêra et le thon sont certifiés pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Carte Vegan

Sushis

Légumes Roll, Champignons, Carotte, Sauce Teriyaki	30
Nigiri Avocat, Kimchi	12
Nigiri Carotte, Shizo	12
Nigiri Shitake	13
Temaki Tofu et Légumes	16

Entrées et Salades

Edamame Natures / Epicés	10/12
Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso	19
Tofu, Sauce Karashi, Pétales de Légumes	20
Salade d'Épinards à la Truffe Noire	30
Mesclun, Vinaigrette Yuzu	20

Plats


Riz Sauté à la Coriandre	30
Ramen de Champignons Shitake	36
Tempura Shojin, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
6 pièces	20
9 pièces	30

Garnitures

Riz Blanc Minori	9
Poêlée de Légumes de Saison Déglacés au Yuzu	12
Frites	12
Poêlée de Champignons Déglacés au Yuzu	14

Desserts

Mochi	18
Salade de Fruits	18
Selections de Sorbets : Poire, Mangue-Passion	6/12/18
Tarte Agrumes, Chantilly Végétale à la Baie de Batak	20

 Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Espagne, USA, Irlande
Prix nets en €, taxes et service compris.

Le Canard Laqué

Canard Entier	210
Demi Canard	115



Plats

Black Cod, Yuzu Miso	50
Filets de Sole, Sauce Shiso, Jalapeños	65
Riz Coriandre Sauté aux Crevettes	40
Ramen à La Poitrine De Porc	40
Ribs de Bœuf, Sauce Aji Panca, Rosti	44
Chashu, Choux Chinois, Sauce Moutarde-Miel	39
Bao Burger Bœuf Teriyaki, Raclette fumée, Guacamole	40
Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigiri, Shitake, Sésame, Sauces Kaito	
75 g	75
150 g	150

Garnitures

✓ Riz Blanc Minori	9
✓ Poêlée de Légumes de Saison au Yuzu et Soja	12
✓ Frites	12
Riz Coriandre Sauté aux Crevettes	20
✓ Poêlée de Champignons	14

Salades

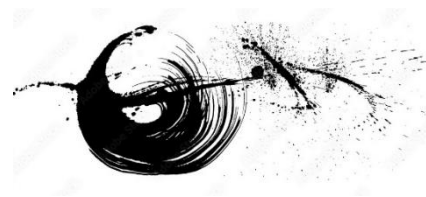
Sélection d'Algues, Tofu, Tosazu	23
✓ Salade d'Épinards à la Truffe Noire	30
✓ Mesclun, Vinaigrette Yuzu	20
✓ Salade Kimchi	22

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Espagne, USA, Japon, Irlande
La fêra et le thon sont certifiés pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Omakase Sushi

12 pièces 4 pièces roll, 4 nigiris, 4 sashimis	80
18 pièces 6 pièces roll, 6 nigiris, 6 sashimis	120
18 pièces Sélection de Sashimis	140
18 pièces Sélection Prestige	180



Entrées

✓ Edamame Natures / Epicés	10/12
Soupe Miso, Tofu	14
✓ Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso	19
Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté	24
Gyozas de Wagyu de Kagoshima	38
Okonomiyaki Truffe Noire	34
Ceviche de Fruits de Mer, Leche de Tigre	32

Tempuras

✓ Reblochon « Kaito Style », Sauce Yuzu Myrtille	20
Crevettes Traditionnelles	15
Crevettes Sauce Epicée	40
✓ Carottes Croustillantes, Yuzu Sancho, Caramel de Xeres	35
✓ Tempura Mori Awase, Sauce Tentsuyu, Yuzu Shio	
Assortiment : Crevette, Calamar, Poisson, Légumes	
6 pièces	25
9 pièces	37

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine : France, Ecosse, Espagne, USA, Irlande
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu Déjeuner "Hinata"

Une entrée & un plat

65€

Une entrée, un plat & un dessert

78€

ENTRÉES

✓ Aubergines Caramélisées au Yuzu Miso

ou

Crevette Traditionnelle

ou

Tataki de Saumon, Miso Moutarde

PLATS

Black Cod, Yuzu Miso

ou

Chashu, Choux Chinois, Sauce Moutarde-Miel

ou

Riz Coriandre Sauté aux Crevettes

✓ ACCOMPAGNEMENTS

Riz Blanc Minori

ou

Frites

ou

Poêlée de Légumes ou de Champignons Déglacés au Yuzu

DESSERTS

Choix du dessert à la carte



✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine: France, Ecosse, Espagne, USA, Japon, Irlande
La féra et le thon sont certifiés pêche durable
Prix nets en €, taxes et service compris.

Menu "Omakase"

144€

ENTRÉES

Choisir 2 entrées par personne

Sashimi de Sériole, Ponzu, Yuzu Kosho

ou

Sashimi de Bar, Miso Séché, Huile de Yuzu

ou

Beignets de Risotto Aji Amarillo, Thon Pimenté

ou

Okonomiyaki Truffe Noire

PLATS

Choisir 1 plat par personne

Black Cod, Yuzu Miso

ou

Filets de Sole, Sauce Shiso, Jalapeños

ou

Bœuf Wagyu de Kagoshima, Yaki-Onigri, Shitake,

Sésame, Sauces Kaito

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Coriandre Sauté aux Crevettes

ou

✓ Poêlée de Légumes ou de Champignon Déglacés au Yuzu

ou

✓ Riz Blanc Minori

DESSERTS

Choix du dessert à la carte

✓ Plats végétariens

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Viandes d'origine: France, Ecosse, Espagne, USA, Irlande
Prix nets en €, taxes et service compris.