

SOUPE | SOUP

SOUPE MISO | MISO SOUP 95
Wakame, oignon de printemps, tofu | *Wakame, spring onion, tofu*

RAMEN BŒUF | BEEF RAMEN 145
Bouillon de bœuf mijoté, tranches de bœuf tendre, œuf mollet, nori, champignons shiitaké, oignon de printemps
Slow-cooked beef broth, tender beef slices, soft-boiled egg, nori, shiitake mushrooms, spring onion

BOUCHÉES & CRUNCH | BITES & CRUNCH

EDAMAME 95
Sel de mer
Sea salt

EDAMAME TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME 115
Huile de truffe, fleur de sel
Truffle oil, fleur de sel

EDAMAME ÉPICÉ | SPICY EDAMAME 105
Sauce pimentée, ail, sésame
Chili sauce, garlic, sesame

RIZ CROUSTILLANT SAUMON 125
| **CRISPY RICE SALMON**
Thon, avocat, tobiko orange, ciboulette
Tuna, avocado, orange tobiko, chives

RIZ CROUSTILLANT THON 135
| **CRISPY RICE TUNA**
Saumon, sauce épicée, tobiko, ciboulette
Salmon, spicy sauce, tobiko, chives

SALADE | SALAD

SALADE AVOCAT & THON NIKKEI | NIKKEI AVOCADO & TUNA SALAD 170
Thon sashimi, avocat, concombre, tobiko, vinaigrette ponzu-sésame
Sashimi tuna, avocado, cucumber, tobiko, ponzu-sesame dressing

SALADE ÉPINARDS, CREVETTES & PARMESAN | SPINACH, PRAWN & PARMESAN SALAD 160
Épinards frais, crevettes grillées, copeaux de parmesan, vinaigrette ponzu
Fresh spinach, grilled prawns, parmesan shavings, ponzu dressing

SALADE ÉPINARDS YUZU | YUZU SPINACH SALAD 120
Épinards frais, sésame grillé, amandes effilées, vinaigrette yuzu-miso
Fresh spinach, toasted sesame, flaked almonds, yuzu-miso dressing

SASHIMI

SASHIMI MAGURO (3 PCS) | MAGURO SASHIMI 125
Thon, soja infusé, gingembre mariné, wasabi
Tuna, infused soy, pickled ginger, wasabi

SASHIMI SAUMON (3 PCS) | SALMON SASHIMI 135
Gingembre, ail, ciboulette, ponzu | *Ginger, garlic, chives, ponzu*

TACOS THON (3 PCS) | TUNA TACOS 115
Vinaigrette truffe, jalapeño, tortilla croustillante
Truffle dressing, jalapeño, crispy tortilla

TACOS SAUMON (3 PCS) | SALMON TACOS 95
Miso chaud, chili
Hot miso, chili

AUBERGINE MISO | MISO EGGPLANT 130
Aubergine rôtie, sauce miso-mirin, sésame grillé
Roasted eggplant, miso-mirin sauce, toasted sesame

SASHIMI NEW STYLE | NEW STYLE SASHIMI

SASHIMI SAUMON NEW STYLE | SALMON NEW STYLE 95
Gingembre, ail, ciboulette, ponzu
Ginger, garlic, chives, ponzu

SASHIMI THON NEW STYLE | TUNA NEW STYLE 105
Gingembre, ail, ciboulette, ponzu
Ginger, garlic, chives, ponzu

NIGIRI NIKKEI (3 PCS) | NIKKEI NIGIRI

ABURI SAUMON | ABURI SALMON 120
Zeste citron vert, sauce crémeuse épicée
Lime zest, creamy spicy sauce

LOUP DE MER ABURI | SEABASS ABURI 135
Sauce verte péruvienne, sel Maldon, coriandre
Peruvian green sauce, Maldon salt, coriander

NIGIRI AUTHENTIQUE (3 PCS) | AUTHENTIC NIGIRI

THON | TUNA 95
Glaçage soya
Soya glaze

SAUMON | SALMON 95
Glaçage soya
Soya glaze

SUSHI (3 PCS)

SUSHI SAUMON | SALMON SUSHI 110
Saumon frais, riz vinaigré, wasabi
Fresh salmon, seasoned rice, wasabi

SUSHI LOUP DE MER | SEA BASS SUSHI 125
Loup de mer, zeste citron vert, sel Maldon
Sea bass, lime zest, Maldon salt

URA MAKI ROLLS (6 PCS) | URA MAKI ROLLS

MAKI MAGURO ÉPICÉ | SPICY MAGURO MAKI 160
Avocat, sauce kimuchi
Avocado, kimuchi sauce

MAKI DRAGON | DRAGON MAKI 165
Crevettes tempura, avocat, sauce dragon, tobiko
Tempura prawns, avocado, dragon sauce, tobiko

MAKI SAUMON FLAMBÉ | SALMON FLAMBÉ MAKI 170
Avocat, teriyaki, moutarde au gingembre
Avocado, teriyaki, ginger mustard sauce

MAKI LOUP DE MER TRUFFE | SEABASS TRUFFLE MAKI 175
Loup de mer, concombre, huile de truffe, sel Maldon
Sea bass, cucumber, truffle oil, Maldon salt

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSE

TIRADITO DE SAUMON | SALMONTIRADITO 135

Saumon tranché, leche de tigre, aji amarillo, huile de sésame
Salmon tranché, leche de tigre, aji amarillo, huile de sésame

TEMPURA DE CREVETTES AJI VERDE | PRAWN TEMPURA AJI VERDE 160

Crevettes en tempura légère, sauce aji verde péruvienne, mayo yuzu, citron vert
Light prawn tempura, Peruvian aji verde sauce, yuzu mayo, lime

POULET ALL BRASA | POLLO ALL BRASA 170

Cuisse de poulet, épices mixtes, sauce Aji Verde
Chicken thigh, mix spice, Aji Verde sauce

TEPPANYAKI FILET | TEPPANYAKI BEEF FILLET 260

Filet de bœuf snacké sur plaque teppanyaki, sauce teriyaki, sauce Aji Amarillo, légumes grillés
Beef fillet seared on teppanyaki plate, teriyaki sauce, Aji Amarillo sauce, grilled vegetables

LOUP DE MER | SEA BASS 280

Loup de mer rôti, beurre yuzu-citron vert, émulsion ponzu, courgettes et shiitaké sautés
Roasted sea bass, yuzu-lime butter, ponzu emulsion, sautéed zucchini and shiitake

SAUMON RÔTI | ROASTED SALMON 170

Vinaigrette jalapeño maison
House jalapeño dressing

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

RIZ VAPEUR | STEAM RICE 55

LÉGUMES VAPEUR OU SAUTÉS | STEAM OR SAUTÉED VEGETABLES 65

DESSERTS

FLUFFY CHEESECAKE AU YUZU | YUZU FLUFFY CHEESE CAKE 125

Glace vanille, coulis de framboise
Vanilla ice cream, raspberry coulis

BANANA HARUMAKI 115

Caramel, sauce chocolat, cacao, sucre glace
Caramel, chocolate sauce, cacao, icing sugar

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON | SEASONAL FRUIT PLATTER 95

Sélection de fruits frais de saison, coulis de fruits de la passion, menthe fraîche
Selection of fresh seasonal fruits, passion fruit coulis, fresh mint



YUZU

Japanese and Peruvian Savory

菜
單

